

# HÔME

la nostra finestra sul porto di Trani

*Gallo*

# ANTIPASTI CRUDI DI MARE

## STARTERS SEA CRUDETIES

- \* **La tavolozza del pesce crudo e crostacei** euro 25,00  
Palette of raw fish and shellfish
- \* **I frutti del mare** euro 16,00  
Seafoods
- \* **Selezione di 6 Ostriche** euro 24,00  
Assortment of 6 Oysters
- \* **Caviale e alici del mar cantabrico con burro presalè e crostini** euro 50,00  
Caviar and anchovies from the Cantabrian Sea served with presalè butter(1) and croutons

# ANTIPASTI

## STARTERS

- \* **L'insalata Jackson Pollok (verdure e petto d'oca)** euro 16,00  
Jackson Pollok salad (vegetables and goose breast), barbecued
- \* **Tentacolo di polpo alla brace, crema di patata, mosto di fichi e tarallo di grano arso** euro 17,00  
octopus tentacles, creamed potato, fig must and tarallo(2) di grano arso(3)
- \* **La Casseruola di baccalà, cime di rapa e sponsali** euro 16,00  
Casserole of salted cod, rapini shoots and sponsali(4)
- \* **Bavarese di zucca , gambero in tempura e crema di Parmigiano** euro 18,00  
Bavarian with creamed squash (pumpkin) shrimp in tempura and creamed Parmigiano cheese.
- \* **Burrata , gambero rosso cavolfiore e foie grass** euro 20,00  
Burrata(4) , red shrimp, cauliflower and foie grass
- \* **La favetta e cicoriella, pane di Altamura e olio evo** euro 14,00  
Broad bean and chicory, bread from Altamura and extra virgin olive oil

(1) Butter to which salt has been added

(2) A hard bagle made with grano arso

(3) grano arso are the wheat kernels which are gathered after the regular threshing, when what is left of the crops is burned, and the kernels are gathered. In olden days, this menial and painstaking task was allowed to the peasants who could in this way add to the meagre quantity allotted them for working the land.

(4) This is a green onion, usually cooked whole and with its green tails.

(5) Burrata is a shell of mozzarella cheese, filled with cream and shredded mozzarella.

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

# PRIMI FIRST COURSES

- \* **Risotto al caprino, tartara di astice salsa di acciughe** euro 20,00  
Risotto with Goat cheese, lobster tartar, and anchovy sauce minimo 2 persone  
minimum two servings
- \* **Spaghetto con Funghi Cardoncelli, merluzzo e crema di zucca** euro 17,00  
Spaghetti with Cardoncelli(7) Mushrooms, cod and creamed pumpkin (squash)
- \* **Tortello farcito a "Ciambotto"** euro 18,00  
Tortello(8) filled with "Ciambotto"(9)
- \* **Calamarata con crema di scampo, ricotta di bufala e polvere di olive nere** euro 18,00  
Calamarata(10) with creamed crayfish, ricotta made with milk from Mediterranean water buffalo and sprinkled with powdered black olives.
- \* **Pennone al ragù di Seppia, caciocavallo podolico e pepe** euro 16,00  
Pennone (large size penne, which are small two-inch tubes of pasta, cut diagonally) with monk-squid ragout, caciocavallo podolico(11) and pepper
- \* **Orecchiette alle cime di rapa e acciuga, mollica fritta** euro 14,00  
Orecchiette(12) with turnip tips and anchovy, sprinkled with sautéed breadcrumbs

(7) Pleuriti eringi mushrooms

(8) A type of filled fresh pasta, of various shape.

(9) Ciambotto is a vegetable stew, made with seasonal vegetables.

(10) Calamarata is an ensemble of the various parts of the squid, usually cooked in tomato sauce

(11) A type of cheese, shaped like a light bulb, and slightly aged. It is mild in taste. Podolico is simply the breed of the cattle.

(12) Small fresh pieces of pasta, thumb-sized and ear-shaped, from which they get their name. (orecchie-ear)

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

# SECONDI SECOND COURSES

- \* **Tagliata di tonno rosso , al sesamo sale di cipro e cipolle cotte al sale** euro 25,00  
Platter of sliced d red tuna, sprinkled with sesame seeds, Cyprus salt and onions cooked on a layer of salt
  
- \* **Tacco di salmone al vapore, majonese alla senape antica insalatina di soia** euro 20,00  
Steamed salmon chunks, aged mustard mayonnaise with soya salad
  
- \* **La frittura di pesce , calamari e gamberi** euro 17,00  
Assorted fried fish, squid and prawns
  
- \* **Il pescato del giorno** euro Q.G.  
The catch of the day
  
- \* **Selezione di crostacei** euro Q.G.  
Selection of Shellfish
  
- \* **Il filetto di Manzo , salsa demi-glace e patata** euro 25,00  
Beef fillet, demi-glace sauce and potatoes

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

# DESSERT

## DESSERT

### **La selezione di formaggi**

Selection of cheeses

euro 18,00

### **Il sorbetto di frutta stagionale**

Seasonal fruit sherbet

euro 6,00

### **La sfoglia croccante con crema chantilly e mandorle perlate**

Flaky puff pastry with chantilly cream and pearled almonds

euro 9,00

### **Il tortino al cioccolato fondente, arancia amara e crema allo zabaione**

Dark chocolate tart, bitter orange and zabaglione(14) cream

euro 9,00

### **La Cheesecake alle amarene**

Cherry cheesecake

euro 9,00

### **La mousse di Tiramisù**

Tiramisu mousse

euro 9,00

### **Savarin con uvetta sultanina**

Savarin with raisins

euro 9,00

(14) The Italian version of egg nog.

coperto euro 3,00

# MENU DEGUSTAZIONE PUGLIA

## Assortment of Apulian tastes

- \* **La favetta e cicoriella, pane di Altamura e olio evo**  
Broad bean and chicory, bread from Altamura and extra virgin olive oil
- \* **Orecchiette alle cime di rapa e acciuga , mollica fritta**  
Orecchiette with turnip and anchovy tips, sautéed crumbs
- \* **La frittura di pesce , calamaro e gamberi**  
Assortment of fried fish, squid and prawns
- \* **La sfoglia croccante con crema chantilly e mandorle perlate**  
Flaky puff pastry with chantilly cream and pearly almonds

euro 50,00 per persona  
minimo 2 persone

# MENU I CLASSICI

## The Classic Menu

- \* **Tentacolo di polpo alla brace, crea di patata mosto di fichi e tarallo di grano arso**  
Grilled octopus tentacles, creamed potatoes, fig must and tarallo di grano arso
- \* **Spaghetto cozze vongole e calamaro**  
Spaghetti with mussels, clams and squid
- \* **Tagliata di tonno rosso , al sesamo, sale nero di cipro e cipolle cotte al sale**  
Sliced red tuna, with sesame seeds , black Cyprus salt and onions cooked on a layer of salt
- \* **Il sorbetto di frutta stagionale**  
Seasonal fruit sorbet
- \* **Il tortino al cioccolato fondente, arancia amara e crema allo zabaione**  
Dark chocolate and bitter orange pie, zabaglione cream

euro 65,00 per persona

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

# DEGUSTAZIONE CHEF E SOMMELIER

## Our Chef and Sommelier

\* **Battuto di gambero rosso ed erbe**

Diced red shrimp and herbs

\* **Bavarese di zucca , crostacei in tempura e crema di grana padano**

Bavarian creamed Pumpkin (squash) , shellfish in tempura and creamed Grana Padano cheese

\* **La Casseruola di baccalà con sponsali e cime di rapa**

Salted cod Casserole with sponsali and turnip tips

\* **Tortello al Ciambotto**

Tortello al Ciambotto

\* **Calamarata con crema di scampo, ricotta di bufala e polvere di olive nere**

Calamarata with creamed crayfish, ricotta from Meiditerranean water buffalo, and black powdered olives .

\* **Tacco di salmone al vapore, majonese alla senape antica insalatina di soia**

Steamed salmon chunks, aged mustard mayonnaise with soya salad

\* **Il sorbetto di frutta stagionale**

Seasonal fruit sherbet

\* **Il Savarin con uvetta sultanina**

Savarin with raisins

euro 100,00 per persona incluso vini

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

# DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

## VEGETARIAN MENU

\* **Percorso di 5 portate indicando gli ingredienti preferiti**

5 course adventure indicating a personal choice of dishes

euro 50,00 per persona

coperto euro 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"