

ANTIPAST CRUDI

RAW STARTERS

Sashimi di pesce crudo, scampo, gambero rosso e seppiolina
Salmon, tuna and amberjack sashimi, shrimp, red prawn and sea cricket

€ 25,00

I frutti di mare crudi
Raw seafood from Adriatic Sea

€ 20,00

Selezione di ostriche 6pz
Oysters selection (6pcs)

€ 30,00

Twin set caviale da 10 gr e alici del mar Cantabrico
Caviar 10gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set

€ 36,00

Twin set caviale da 30 gr e alici del mar Cantabrico
Caviar 30gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set

€ 75,00

Il tonno pinna gialla a spaghetti con crema di cipollotto e pistacchio
Yellowfin tuna sliced into spaghetti-thin strips with a spring onion cream and pistachio

€ 15,00

COPERTO EURO 5,00

“il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato”

ANTIPASTI COTTI

COOKED STARTERS

Fiore di zucca farcito di pesce con crema di zucchine e mentuccia € 13,00
Pumpkin flower stuffed with fish, zucchini cream and mint

Seppia su vellutata di patata, vongole e chips di alghe € 15,00
Cuttlefish on creamed potatoes, clams and seaweed crispy chips

La storica parmigianetta di polpo, stracciatella e basilico € 14,00
Eggplant parmigiana with octopus and stracciatella cheese

Sgombro marinato, insalatina estiva, olio al limone, nocciole e stracciatella affumicata € 14,00
Mackerel fish of cod, summer salad, lemon oil, hazelnuts and smoked stracciatella

Catalana di Astice € 50,00
Catalana lobster

La classica parmigiana di melanzana € 12,00
The classic eggplant parmigiana

“il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato”

I PRIMI

FIRST COURSES

Risotto al parmigiano e limone, tartara di gambero rosa, polpa di riccio e polvere di olive nere (min.2 porzioni)

Risotto with Parmesan cheese, lemon, pink shrimp tartare, sea urchin roe and black olive powder (minimum of 2 people)

€ 20,00

Spaghetto al burro presalè, acciuga e caviale

Spaghetti with salt butter, anchovies and caviar

€ 25,00

Gnocchetto, cozza pelosa e salicornia

Dumpling with mussels and salicornia

€ 14,00

Fettuccina fiore di zuccina, scampo e pistacchio

Fettuccine with pumpkin flower, shrimp and pistachio

€ 17,00

Trucioli con pescatrice, vongole e mollica frita

Trucioli* with monkfish, clams and fried breadcrumb

€ 16,00

I rigatoni al ragù di cavallo e involtino

Rigatoni with special sauce of horse meat "ragù" with its chop

€ 15,00

* a pasta format very similar to wood chips

"il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato"

SECONDI SECOND COURSES

Ombrina Corba Rossa, patata al limone salsa topinambur e carote € 22,00
Red Corba Croaker, lemon potato, Topinambur sauce and carrots

Cotoletta di tonno, capperi e barbabietola € 20,00
Tuna cutlet, caper and beet

Il rombo gratinato con spuma di patata e verdure € 25,00
Turbot au gratin, creamed potatoes and vegetables

Il pescato del giorno € 70,00 AL KG
Catch of the day

Il filetto di manzo alla brace con patate al forno € 25,00
Grilled beef with baked potato

“il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato”

DESSERT

DESSERT

Sorbetto di frutta fresca

Seasonal fruit sorbet

€ 6,00

La sfoglia croccante, crema chantilly mandorle e caramello

Crunchy sweet dough, Chantilly cream and almond pralines

€ 8,00

Il gelato fior di latte fatto in casa

Homemade milk-flavoured ice cream

€ 8,00

Crostata calda , crema pasticcera e mela

Warm apple pie with pastry cream

€ 8,00

Soffice di mimosa, ananas e cioccolato bianco

Soft mimosa cake, pineapple and chocolate

€ 8,00

La cassata made in Puglia

The Apulian cassata

€ 8,00

La classica creme brulèe

The classic creme brulèe

€ 8,00

DEGUSTAZIONE CHEF (MIN.2 PERSONE)

OUR CHEF'S TASTING MENU (MIN. OF 2 PERSONS)

Sashimi di spigola, limone e olio

Seabass sashimi with lemon and extra virgin olive oil

Le ostriche zenzero e pepe nero

Oysters, ginger and black pepper

Seppia scottata su vellutata di patata, vongole e chips di alghe

Cuttlefish on creamed potatoes, clams and seaweed crispy chips

Gnocchetto, cozza pelosa e salicornia

Dumpling with mussels and salicornia

Fettuccina fiori di zuccina, scampo e pistacchio

Fettuccine with pumpkin flower, shrimp and pistachio

Cotoletta di tonno, capperi e barbabietola

Tuna cutlet, caper and beet

Sorbetto

Sorbet

La cassata made in Puglia

The Apulian cassata

€ 120,00 PER PERSONA
€ 120,00 FOR PERSON

“il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato”

MENU PUGLIA

TRADITIONAL APULIAN FLAVOURS

La storica parmigianetta di polpo

Eggplant parmigiana with octopus and stracciatella cheese

Il rigatone al ragù di cavallo e involtino

Rigatoni with special sauce of horse meat "ragu" with its chop

La fritturina di gambero, merluzzo e calamaro

Fried shrimp, cod and squid

La sfoglia croccante, crema chantilly mandorle e caramello

Crunchy sweet dough, Chantilly cream and almond pralines

€60,00 PER PERSONA
€ 60,00 FOR PERSON

"il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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 sara' sostituito con il surgelato"