



Antipasti

Gran piatto reale con crudo di mare...
la disponibilità e la varietà dipende dal mercato...

€ 33,00

Sfumature...di carpacci e tartare
carpaccio di astice e tartare di gamberi rosa ..salsa al finocchietto
carpaccio di ventresca di tonno e tartare di tonno ..salsa tonnata
carpaccio di branzino e tartare di salmone selvaggio ..salsa alla senape

€ 18,00

Scampi e gamberi leggermente marinati
con cipolla di Tropea
su carpaccio di pomodori e stracciatella pugliese

€ 15,00

Mosaico di pesci affumicati in casa
su trucioli di faggio,
tonno, salmone, spigola, spada e sgombro
con lampascioni sott'olio e pop corn al curry

€ 15,00

Seppioline novelle ripiene di verdure e gratinate
con briciole di taralli su parmigiana di melanzane

€ 14,00

Crocchette di baccalà con cotolette di alici ripiene,
impanate e fritte con carciofi violetti e salsa al rafano

€ 12,00

Polpo di scoglio cotto alla brace,
marinato in scapece,
con timballino di patate cotto al latte e speck

€ 12,00

I divini assaggi di Francesco...
degustazione di antipasti
€ 24,00 per persona *min. per due persone*

M A R d i V I N O



Apetizers

Mixed raw fish

€ 33,00

Three different tartare and carpaccio

Lobster carpaccio and shrimps tartare, fennel sauce

Tuna carpaccio and tuna tartare, tuna sauce

Seabass carpaccio and salmon tartare, mustard sauce

€ 18,00

Marinated shrimps and prawns with

Tropea's onion, tomatoes and stracciatella cheese

€ 15,00

Homemade smoked carpaccio

tuna, salmon, seabass, swordfish, mackerel

with curry pop corn and white onions

€ 15,00

Steamed baby squidd

with vegetables and eggplant's parmigiana

€ 14,00

Fried anchovies “cotolette”

stuffed with olives and capers, fried vegetables

and horseradish sauce

€ 12,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

milk potatoes

€ 12,00

The Chef suggests you ...a mix of three appetizers

€ 24,00 per person

for two persons minimum



M A R d i V I N O

Primi piatti

le paste sono fatte in casa

Tagliolini al nero con seppioline nostrane,
pesto pugliese di pomodori secchi
e mandorle tostate
€ 12,00

Orecchiette baresi tradizionali con cime di rapa, acciughe
di Monterosso dop e mollica di pane abbrustolita
€ 12,00

Panzerottini di pasta alla curcuma,
ripieni di branzino e burrata
con calamaretti spillo, pomodorini datterino e basilico
€ 12,00

Spaghetti alla chitarra
spadellati con astice in bellavista
e cuori di carciofo trifolati
€ 15,00

Risotto mantecato ai frutti di mare e crostacei
con emulsione ai ricci di mare
€ 12,50
(minimo per 2 persone)

Zuppa di asparagi e piselli con gamberi al vapore
affiorati con olio evo e carciofi fritti
€ 12,00

M A R d i V I N O



First Courses Handmade pasta

Black spaghetti
with cuttlefish, sun dry tomatoes' pesto
and toasted almonds
€ 12,00

Orecchiette with turnip greens,
anchovies and roasted bread crumbs
€ 12,00

Ravioli flavored with turmeric
filled with burrata cheese and sea bass
seasoned with small baby squids
cherry tomatoes and basil
€ 12,00

Fresh spaghetti with lobster
and artichokes
€ 15,00

Risotto with sea fruit and shellfish
sea urchins' emulsion
€ 12,50
(for 2 persons minimum)

Asparagus and peas soupe
with steamed shrimp, olive oil and fried artichokes
€ 12,00



M A R d i V I N O



Secondi piatti

Zuppa classica di pesce misto
di scoglio, molluschi e crostacei
accompagnata da cous cous
(*completamente priva di spine*)

€ 26,00

Trancio di branzino di mare cotto alla brace
su germogli di spinaci e guazzetto di vongole veraci

€ 18,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo grigliata
con asparagi verdi al vapore e millefoglie di patate

€ 18,00

Rombo chiodato cotto in crosta di pane
con pomodorini, olive e capperi pugliesi

€ 18,00

Fritto di gamberoni impanati con semi di sesamo,
vele di calamari, spicchi di carciofi di Mola di Bari
accompagnato con salsa in carpione

€ 20,00

Sono inoltre disponibili pesci interi
selezionati a seconda dell'offerta giornaliera
del mercato.

Le preparazioni vi verranno descritte
prediligendo le cotture

...alla griglia (a pietra lavica)...

...al forno...al sale...

all'etto € 6,00

M A R d i V I N O

Main courses

Mixed Fish soup with cous cous
€ 26,00

Grilled Seabass with spinach
and clams sauté
€ 18,00

Grilled red Tuna fillet, balsamic vinegar,
with green asparagus and potatoes
€ 18,00

Turbot baked in a pot, covered with bread
with tomatoes, olives and capers
€ 18,00

Fried giant prawns with sesam seeds
canvas squids, artichokes
“carpione” sauce
€ 20,00

M A R d i V I N O



Dessert...Tentazioni di gola

Semifreddo al cioccolato 72%,
salsa alla nocciola e crumble al cacao
salato
€ 7,00

Bocconotto tipico barese, servito caldo,
con salsa alle more
€ 7,00

Dessert...Tentazioni di gola

Rivisitazione del cannolo siciliano,
farcito con crema di ricotta
e profumato all'essenza di zagara
€ 7,00

Sospiri friabili farciti
con mousse al mango e frutti rossi
aspic di fichi e moscato di pantelleria
€ 7,00

Dessert...Tentazioni di gola

“Sporcamusi” baresi
con crema al nocino e riccioli di cioccolato
€ 7,00

Carpaccio di ananas al grand marnier



€ 5,00

Granite...Tentazioni di gola

a scelta...

Granita al caffè con doppia panna

Granita di limone e rosmarino

Granita classica di mandorle

€ **6,00**

Gelato artigianale alla vaniglia
con panna e scaglie di cioccolato

€ **5,00**

La nostra **SELEZIONE diVINO** PASSITO
MOSCATO DI PANTELLERIA - TERRE DI ZAGARA

€ 3,00

*Caldo, denso e avvolgente con sentori di scorza d'arancio candita,
note di rosa e gelsomino che con la maturazione diventano profumi
di frutta esotica matura e melone*

PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA - TERRE DI ZAGARA

€ 3,00

*Nettare dal tono giallo oro con venature ambrate e sentore di frutta
candita, fichi secchi, miele, cannella e zagara*

ZIBIBBO LIQUOROSO DI SICILIA - TERRE DI ZAGARA

€ 3,00

*Giallo dorato e luminoso con dolci note di arancia e mandarino
unito*

al ricco gusto di uva passa
La nostra **SELEZIONE diVINO** PASSITO



MOSCATO DOLCE IGT - POLVANERA

€ 3,00

*Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdoline.
Sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, anice e salvia.*

ALEATICO DOLCE NATURALE IGT - POLVANERA

€ 4,00

*Passito dal colore rosso rubino intenso con censtori di ciliegia, timo
e muschio*

PORTO OFFLEYTAWNYI

€ 3,00

*Vino liquoroso portoghese dal sapore di frutta secca, noci, mandorle
che con l'invecchiamento guadagnano in complessità aromatica
rinforzando i
sapori di caffè tostato, cioccolato e miele.*

Dessert...Tentazioni di gola

*i dolci assaggi ...di Francesco
degustazione
di piccola pasticceria fatta in casa*

accompagnata da due calici di passito

€ 15,00

servita per due persone