



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 mostarda di fichi e pop corn

€ 14,00

Baccalà fritto alla barese in nido di patate
gazpacho di pomodoro e olive all'arancio

€ 14,00

Calamaretti arrostiti su crema di peperoni dolci
e cialde croccanti al finocchietto

€ 14,00

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

€ 14,00

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 pop corn and figs sauce

€ 15,00

Fried cod fish

with tomato gazpacho and orange olives

€ 14,00

Grilled small squid

with red pepper cream and black waffle

€ 14,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

with speck potatoes millefeuille

€ 14,00

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

Orecchiette baresi alla crudaiola
con polpo e scaglie di ricotta di pecora stagionata
€ 13,00

Zuppa di asparagi e piselli con guazzetto ai frutti di mare
affiorata con olio evo
€ 13,00

Tagliolini al nero con seppioline novelle,
pesto di pomodorori secchi e mandorle tostate
€ 13,00

Panzerottini ripieni di branzino e burrata pugliese
con vongole veraci, pomodorini datterino e rucola
€ 13,00

Spaghetti alla chitarra
con gamberi rosa di Gallipoli, buccia di limone
e bottarga di muggine
€ 13,00

Risotto all'astice con asparagi verdi
mantecato con ristretto alla busara
€ 16,00
(*minimo per 2 persone*)

M A R d i V I N O



First Courses

Handmade pasta

Orecchiette with octopus,
crudaiola cherry tomatoes, and ricotta cheese

€ 13,00

Asparagus and peas soupe
with seafood and olive oil

€ 13,00

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

€ 13,00

Ravioli filled with burrata cheese and seabass
seasoned with clams
cherry tomatoes and basil

€ 13,00

Fresh spaghetti with prawns,
lemon zest and "bottarga"

€ 13,00

Risotto with lobster
and green asparagus

€ 16,00

(for 2 persons minimum)

M A R d i V I N O



Secondi piatti

Coda di rospo brasata nel suo ristretto,
con moscardini su millefoglie di patate allo speck

€ 20,00

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

€ 20,00

Triglie gratinate “completamente prive di spine”
con sauté di asparagi allo zenzero e maionese alla liquirizia

€ 20,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo
con salsa barbecue,
caponatina di verdure alla siciliana

€ 20,00

Fritto di gamberoni impanati con semi di sesamo,
cotolette di alici e crocchette di baccalà
con fiori di zucca ripieni di fior di latte e salsa al cren

€ 20,00

Catalana di crostacei in bellavista
Astice, Scampi, Gamberoni, Canocchie
condita con emulsione al corallo e lime

€ 30,00

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

Braised monkfish
small octopus and potatoes
€ 20,00

Turbot baked in a pot, covered with bread
with tomatoes, olives and capers
€ 20,00

Red mullet fillet gratin
green asparagus sauté with ginger
licorice mayonnaise
€ 20,00

Grilled red Tuna fillet, barbecue sauce,
with steamed vegetables and olives
(red pepper, eggplant, zucchini and tomato)
€ 20,00

Fried giant prawns with sesam seeds
anchovies “cotolette”
stuffed with olives and capers, baccalà croquettes,
zucchini flower filled with mozzarella cheese
and horseradish sauce
€ 20,00

Catalan Crustaceans salade
Lobster, shrimps, prawns and mantis shrimps
with vegetables and lime emulsion
€ 30,00

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 di VINO** 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 OFFLEY TAWNYI

€ 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