



## **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 perle di melone e pop corn al curry

€ 15,00

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

€ 14,00

Capesante fritte su nido di patate e germogli di porro  
crema di peperoni rossi arrostiti  
e fiore di zucca farcito con mozzarella e acciughe

€ 14,00

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

€ 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 curry pop corn and melon pearls

€ 15,00

Steamed baby squidd

with vegetables and eggplant's parmigiana

€ 14,00

Fried scallops with crispy potatoes

red pepper sauce

zucchini flower filled with mozzarella cheese and anchovies

€ 14,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

milk potatoes

€ 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, mantecate a freddo, con polpo verace,  
pomodoro alla crudaiola e scaglie di ricotta dura

€ 13,00

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

€ 13,00

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

€ 13,00

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

€ 13,00

Risotto all'astice, zucchine e zafferano  
mantecato con ristretto alla busara

€ 15,00

*(minimo per 2 persone)*

Gazpacho freddo all'italiana con crostacei al vapore,  
julienne di verdure croccanti, affiorato con olio Evo

€ 13,00

M A R d i V I N O



## **First Courses**

### **Handmade pasta**

Orecchiette with octopus,  
crudaiola cherry tomatoes, and ricotta cheese

€ 13,00

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

€ 13,00

Fresh spaghetti with prawns,  
lemon zest and “bottarga”

€ 13,00

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

€ 13,00

Risotto with lobster  
zucchini and crustacean sauce

€ 15,00

*(for 2 persons minimum)*

Cold gazpacho soupe  
with steamed crustacean, olive oil and vegetables

€ 13,00

**M A R d i V I N O**



## Secondi piatti

Catalana di crostacei in bellavista  
Astice, Scampi, Gamberoni, Canocchie  
condita con emulsione al corallo e lime  
€ 30,00

Trancio di branzino di mare cotto al sale con asparagi di mare  
millefoglie di patate e salsa alla senape  
€ 18,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo grigliata  
con caponatina di verdure alla siciliana  
€ 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,  
cotolette di alici e crocchette di baccalà  
fiore di zuccina farcito con fiordilatte e acciughe  
salsa al cren  
€ 18,00

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

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

€ 30,00

Seabass cooked under the salt, thin green asparagus  
with speck potatoes millefeuille and mustard sauce

€ 18,00

Grilled red Tuna fillet, balsamic vinegar,  
with steamed vegetables and olives  
(red pepper, eggplant, zucchini and tomato)

€ 18,00

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

€ 18,00

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

€ 18,00

**M A R d i V I N O**



## 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 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*