



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 perle di melone

€ 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

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 melon pearls 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 fennel waffle

€ 14,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

with speck potatoes millefeuille

€ 14,00

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

Foglie d'ulivo in fondo al mar
spadellate con scorfano, pescatrice e triglie
con asparagi di mare
€ 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 porcini del Cadore
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

Leaf pasta with
redfish, mullet, monkfish
and green sea asparagus

€ 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 mullet bottarga

€ 13,00

Risotto with lobster
and porcini mushrooms

€ 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 porcini trifolati 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, red sauce
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
Porcini mushrooms
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

Mousse al cioccolato 72%,
salsa di arance, crumble salato alle nocciole

Bocconotto tipico barese, servito caldo,
con salsa alle more

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

Sospiri friabili farciti
con bavarese ai frutti della passione,
salsa al cioccolato bianco e gelatina ai frutti
rossi

Meringata con gelato alla panna
salsa alle fragole, scaglie di cioccolato bianco
tostato
cad. € 7,00

Carpaccio di ananas fresco
al Grand Marnier

€
€ 5,00



Granita

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



Desserts

“Bocconotto” hot creamy pastry
with blackberries sauce

Chocolate mousse
with orange sauce and hazelnut crumble

White meringue
milk cream and white chocolate caramelized
strawberries sauce

Homemade Sicilian cannoli
with ricotta cream and candied orange

Friable pastry with passion fruit mousse,
white chocolate sauce and red gelée

€ 7,00

Pineapple's carpaccio
with Grand Marnier liquor

€ 5,00

Coffee Granita

Lemon and rosemary Granita
Almond Granita Vanilla icecream with chocolate
and cream

€ 6,00



The Chef suggests you ...a mix of our desserts
with two glasses of sweet wine
made for two people
€ 18,00

M A R d i V I N O