



## 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

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 mullet 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, 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  
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

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 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

**Euro 7,00**

Pineapple's carpaccio with Grand Marnier liquor

**Euro 5,00**

Coffee Granita

Lemon and rosemary Granita

Almond Granita

Vanilla icecream with chocolate and cream

**Euro 6,00**

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

**Euro 18,00**

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