



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

€ 20,00

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

€ 16,00

Granseola al vapore su tartare di verdure senapate
e germogli di erba medica

€ 16,00

Pesce spada affumicato in casa su trucioli di faggio,
insalatina di peperone arrostito e salsa guacamole

€ 14,00

Capesante impanate in crosta di semi di canapa
su gazpacho di pomodoro e fiore di zucca in tempura

€ 15,00

Polpo di scoglio cotto alla brace, marinato in scapece,
con millefoglie di patate e speck cotte 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

€ 20,00

Marinated shrimps and prawns with

Tropea's onion, tomatoes and stracciatella cheese

€ 16,00

King crab

with vegetable tartare

and alpha alpha shoots

€ 16,00

Homemade smoked swordfish carpaccio

with red pepper salade

and guacamole sauce

€ 14,00

Fried scallops in hemp seeds crust

tomato gazpacho and zucchini flower

€ 15,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

with potatoes and speck pie

€ 14,00

M A R d i V I N O



Primi piatti

le paste sono fatte in casa

Orecchiette baresi, con calamari,
pesto pugliese e mandorle tostate

€ 13,00

Mezzi paccheri ripieni di baccalà, gratinati con briciole di
taralli su vellutata di asparagi e petali di baccalà al vapore

€ 13,00

Tagliolini al nero di seppia con polpa di ricci
e peperone crusco sbriciolato

€ 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 fiori di zucca e curcuma
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 squid
sun dry tomatoes and almond pesto
€ 13,00

Stuffed paccheri gratin
with cod fish and asparagus cream
€ 13,00

Black spaghetti with sea urchins
and red pepper powder
€ 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
pumpkin flower and turmeric
€ 16,00
(for 2 persons minimum)

M A R d i V I N O



Secondi piatti

San pietro arrostito su guazzetto di calamaretti,
pomodorini e basilico su polenta abbrustolita

€ 20,00

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

€ 20,00

Trancio di branzino di mare cotto in crosta di sale
con timballino di patate e perle di balsamico

€ 20,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo grigliata
al gusto affumicato
con patata schiacciata al rosmarino e peperone friggitello

€ 20,00

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

€ 20,00

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

€ 35,00

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

Saint Peter fish with squid
tomatoes, basil and toasted polenta
€ 20,00

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

Seabass in salt crust
with potatoes pie and balsamic pearl
€ 20,00

Grilled red Tuna fillet,
with smoky scent
potatoes and green pepper
€ 20,00

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

Catalan Crustaceans salade
Lobster, shrimps, prawns and mantis shrimps
with vegetables and lime emulsion
€ 35,00

M A R d i V I N O



Dessert...Tentazioni di gola

Mousse al cioccolato fondente
con cuore morbido ai frutti della passione,
cremoso al caffè

Bocconotto tipico barese, servito caldo,
con salsa alle more

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

Bavarese all'ananas
su biscotto croccante al cocco
con salsa al bergamotto
e pralina al mou

Semifreddo al cioccolato bianco e menta
su terra al cacao e gelée al lime
ogni dessert...€ 7,00

Granita al caffè con doppia panna
Granita di limone e rosmarino
Granita classica di mandorle
Granita di pistacchio con panna e la sua granella
€ 6,00

Gelato artigianale alla vaniglia con panna
e scaglie di cioccolato
Gelato alla panna con uvetta sottograppa fatta in casa
profumata alla cannella
€ 5,00

i dolci assaggi ...di Francesco
degustazione della nostra pasticceria fatta in casa
accompagnata da due calici di vino da dessert
€ 18,00 servita per due persone



Desserts

Chocolate mousse
filled with passion fruit and coffee namelaka

“Bocconotto” hot creamy pastry
with blackberries sauce

White chocolate and mint semifreddo
cocoa crumble and lime jelly

Homemade Sicilian cannoli with ricotta cream
and candied orange

Friable coconut pastry with pineapple mousse,
dark chocolate
filled with homemade dulce de leche

Euro 7,00

Coffee Granita
Lemon and rosemary Granita
Almond Granita
Pistachio Granita

Euro 6,00

Vanilla icecream with chocolate and cream
Cream icecream with green raisins in spirit

Euro 5,00

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

Euro 18,00