



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

Code di gamberoni in camicia di lardo di colonnata
su puré di fave e insalatina di puntarelle croccanti

€ 14,00

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

€ 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

Giant prawns

fava beans purée and crisp green vegetables

€ 14,00

Breadcrumbed baby squidd

with vegetables and eggplant's parmigiana

€ 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, con cime di rapa,
acciughe di Monterosso dop e mollica di pane abbrustolita
€ 13,00

Margherite di grano arso
ripiene di melanzane e provolone
con calamaretti spillo, pomodorini datterino e basilico
€ 13,00

Cavatelli tirati a due dita con cozze del Gargano,
fagioli canellini e rucola selvatica
€ 13,00

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

Risotto all'astice e cuori di carciofi pugliesi
mantecato con ristretto alla busara
€ 16,00
(minimo per 2 persone)

Zuppa di ceci con raviolini fritti ripieni di burrata
e gamberi spadellati
€ 13,00

M A R d i V I N O

First Courses



Handmade pasta

Orecchiette with turnip greens,
anchovies and roasted bread crumbs

€ 13,00

Daisies made with wholemeal flour
filled with eggplants and provolone cheese
seasoned with small baby squids
cherry tomatoes and basil

€ 13,00

Handmade cavatelli
with Gargano's mussels, beans and wild rocket salad

€ 13,00

Fresh spaghetti with prawns,
lemon zest and “bottarga”

€ 13,00

Risotto with lobster
and artichokes

€ 16,00

(for 2 persons minimum)

chickpeas soupe
with steamed shrimps and small fried ravioli
filled with burrata cheese

€ 13,00

M A R d i V I N O



Secondi piatti

Trancio di branzino di mare gratinato alle mandorle
su cicoria campestre ripassata e guazzetto ai frutti di mare

€ 20,00

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

€ 20,00

San pietro arrostito su crema di carciofi
con cipollotti e carciofi brasati
cialde ai semi di finocchio

€ 20,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo
leggermente affumicata e grigliata
con caponatina di verdure alla siciliana

€ 20,00

Fritto di gamberoni impanati con semi di sesamo,
cotolette di alici e crocchette di baccalà
con spicchi di carciofi fritti e salsa al cren

€ 20,00

Zuppa classica di pesce misto di scoglio,
molluschi e crostacei
accompagnata da cous cous alle verdure
(completamente priva di spine)

€ 26,00

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

Seabass fillet in an aromatic almondcrumb crust
green vegetables
and sea fruit soupe
€ 20,00

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

Roasted Jhon Dory fillets
artichokes cream
steamed small onions and artichokes
fennel waffel
€ 20,00

Grilled red Tuna fillet, balsamic vinegar,
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,
fried artichokes
and horseradish sauce
€ 20,00

Mixed Fish soup with cous cous
€ 26,00

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 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