



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

Pesce spada affumicato in casa su trucioli di faggio,
insalatina di carciofi baresi marinati e lampascioni sott'olio

€ 14,00

Lingotto di baccalà su cous cous con pesto di pomodori
secchi e mandorle, crema di burrata e crackers al sesamo

€ 14,00

Calamaretti fritti su crema di ceci, pomodori confit
e julienne di porri

€ 14,00

Polpo di scoglio cotto alla brace, marinato in scapece,
con radicchio di Treviso brasato

€ 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 swordfish carpaccio

WITH SMALL ARTICHOKE SALADE

AND WILD ONIONS

€ 15,00

Cod fish tile

with dry tomatoes and almond pesto

burrata cream and sesame crackers

€ 14,00

Grilled small squid

with chickpeas cream, confit tomatoes

julienne of leeks

€ 14,00

Grilled reef octopus with balsamic vinegar

with brased Treviso red chicory

€ 14,00

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

Gnocchi di patate di Polignano con capesante,
pomodorini canditi e cavolo nero
€ 13,00

Tagliatelle con calamari,
carciofi trifolati di Mola di Bari e maggiorana
€ 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 radicchio tardivo
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 turnip greens,
anchovies and roasted bread crumbs

€ 13,00

Potato gnocchi
with scallops, tomatoes and black cabbage

€ 13,00

Tagliatelle with squid
artichokes and marjoram

€ 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 red chicory from Treviso

€ 16,00

(for 2 persons minimum)

M A R d i V I N O



Secondi piatti

Trancio di branzino di mare grigliato su crema di cardi
e carciofi sauté

€ 20,00

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

€ 20,00

Ali di razza arrostite, su 'ncapriata pugliese
con puntarelle croccanti affiorate con olio EVO

€ 20,00

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo
con puré di topinambur
su insalatina di radicchio all'aceto balsamico

€ 20,00

Fritto di gamberoni impanati con semi di sesamo,
cotolette di alici e crocchette di baccalà
con cuori di carciofo e salsa al cren

€ 20,00

Zuppa classica di pesce misto di scoglio,
molluschi e crostacei
(completamente priva di spine)

€ 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

Grilled seabass
with stewed artichokes and thistles cream
€ 20,00

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

Roasted rack wings with vegetables soup
and crispy chicory
€ 20,00

Grilled red Tuna fillet,
with Jerusalem artichokes purée
and red chicory salad with balsamic vinegar
€ 20,00

Fried giant prawns with sesame seeds
anchovies “cotolette”
stuffed with olives and capers, baccalà croquettes,
fried artichokes
and horseradish sauce
€ 20,00

Fish soup
with rock fish, molluscs, crustaceans
€ 30,00

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