

# A N T I P A S T I

Gran piatto reale con scampi, mazzancolle e ostriche  
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  
(la disponibilità e le varietà possono variare secondo il mercato)

€ 39,00

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

€ 20,00

Mosaico di pesci affumicati in casa su trucioli di faggio...  
Pesce spada, branzino, sgombro, tonno e salmone  
con giardiniera di verdure di nostra produzione  
e mostarda di fichi d'india

€ 18,00

Insalatina tiepida di baccalà al vapore  
su panzanella barese, con pomodori secchi  
e pesto di rucola e mandorle

€ 18,00

Moscardini sul loro fondo di cottura,  
asparagi marinati e sfere di pompelmo rosa

€ 18,00

Moeche fritte su spiedino di lemongrass  
gazpacho di pomodoro e praline di caprino alle olive nere

€ 18,00

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

€ 18,00



# P R I M I

le paste sono fatte in casa

Mezzi paccheri ripieni di baccalà  
gratinati con briciole di taralli,  
su crema di piselli e pomodorini confit

€ 18,00

Orecchiette alla barese  
su crema di cime di rapa e acciughe di Monterosso  
con mollica di pane tostata

€ 18,00

Tagliolini con gamberi rosa di Gallipoli,  
buccia di limone e bottarga di muggine

€ 18,00

Foglie d'ulivo con canocchie,  
asparagi verdi e guancialetto croccante

€ 18,00

Risotto all'astice, mantecato con il suo corallo,  
cuori di carciofo e polvere di olio EVO  
(minimo per 2 persone)

€ 20,00



# S E C O N D I

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

€ 24,00

Giro giro... Tonno arrostito in porchetta  
appena affumicato su patate schiacciate alla carbonella

€ 24,00

Trancio di branzino grigliato  
su taccole al pomodoro pachino,  
porro fritto e semi di pimpinella

€ 24,00

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

€ 24,00

Ali di razza gratinate al peperone crusco  
su crema di asparagi e agretti al naturale

€ 24,00

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 € 6,50



# Tentazioni di gola... DESSERT

Bocconotto tipico barese  
servito caldo con salsa ai frutti di bosco  
€ 7,50

Mousse di mango su tortina di mandorle,  
namelaka di pistacchio di Bronte e gel al lime  
€ 7,50

Tortino al cioccolato con cuore fondente  
gelato di fior di latte e gelé di pere  
€ 7,50

Rivisitazione del cannolo siciliano  
farcito con crema di ricotta e profumato all'essenza di zagara  
€ 7,50

a scelta...

Gelato artigianale alla panna  
con uvetta sotto grappa fatta in casa profumata alla cannella

Gelato artigianale alla vaniglia  
con panna e scaglie di cioccolato  
€ 6,00

a scelta...

Granita al caffè con doppia panna  
Granita di limone e rosmarino  
Granita al pistacchio con doppia panna  
Granita alle mandorle con mandorle tritate  
€ 5,00



Degustazione di Cioccolatini artigianali  
Selezione Guido Gobino (Torino) e Antica Torrioneria Piemontese (Cuneo)

Gianduiotto Tourinot  
con Nocciole Tonde Gentili Trilobate IGP delle Langhe

Tartufo dolce Extranero  
con Nocciole Tonde Gentili Trilobate IGP delle Langhe

Cremino al sale marino integrale e olio EVO monocultivar Taggiasca  
Vincitore del premio Miglior Pralina del mondo 2008

Cialdina Monorigine Venezuela Fondente 85%

Cialdina Monorigine Indonesia Fondente 80%

Cialdina Monorigine Madagascar Fondente 72%

€ 6,50



MOSCATO DI PANTELLERIA

Terre di Zagara

€ 4,00

ZIBIBBO LIQUOROSO DI SICILIA

Terre di Zagara

€ 4,00

PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA

Terre di Zagara

€ 5,00

MOSCATO DI TRANI DOLCE NATURALE

Torrevento

€ 4,00

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSITO DOLCE 2013

Attanasio - Manduria

€ 6,00

ELIXIR DI NOCE PADRE PEPPE

Striccoli - Altamura

€ 5,00

ELISIR GARIGA DI MURGIA

Liquorificio Artigianale Amari & Rosoli - Gravina di Puglia

€ 5,00

PORTO

Don Pablo Tawny

€ 5,00

BAS ARMAGNAC VSOP

Castarède

€ 9,00

SHERRY MOSCATEL PASAS

Cesar Florido

€ 9,00



## **WHISKY**

€ 9,00

LAGAVULIN - Islay single malt scotch whisky 16 yrs

OBAN - Single malt scotch whisky 14 yrs

BOWMORE - Islay single malt scotch whisky

CAOL ILA - Islay single malt scotch whisky 12 yrs

TALISKER SKYE - Highland single malt scotch whisky

NIKKA WHISKY - From the barrel japanese blend

LOTN. 40 RYE WHISKY - Canadian whisky

EAGLE RARE STRAIGHT BOURBON WHISKY - American Kentucky whisky

## **RUM**

€ 9,00

ZACAPA - Guatemala 23 yrs

APPLETONE ESTATE - Giamaica 12 yrs

CLEMENT VIEUX VSOP - Martinica

MATUSALEM - Cuba 15 yrs

BRUGAL GRAN RESERVA 1888 - Repubblica Dominicana 14 yrs

## **RUM PREMIUM**

€ 13,00

DEPAZ VIEUX PLANTATION - Martinica

NEISSON PROFIL 107 BIO - Martinica da agricoltura Biologica

KARUKERA VIEUX BLACK EDITION CUVÉE ALLIGATOR - Guadalupa

BAYOU XO MARDI GRASS - Luisiana, USA

EL DORADO DEMERARA SPECIAL RESERVE - Guyana 15 yrs

BOUKMAN BOTANICAL RHUM - Haiti

EQUIANO - Mauritius & Barbados 10 yrs



GENTILMENTE SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI  
DI COMUNICARE PRECEDENTEMENTE EVENTUALI  
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

IL PERSONALE DI SALA È DISPONIBILE  
A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI  
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI  
IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO.

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

Anidride solforosa o solfiti; Arachidi; Cereali contenenti glutine  
(grano, orzo, avena, farro, kamut); Crostacei; Frutta a guscio  
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi); Latte; Molluschi;  
Pesce; Sedano; Semi di sesamo; Senape; Soia; Uova

I prodotti ittici sono sottoposti a trattamento di congelamento  
per la bonifica preventiva, a tutela della salute del consumatore,  
presso la nostra cucina, prima dell'utilizzo o della finitura,  
in base alla stagionalità o disponibilità sul mercato  
e per agevolare l'organizzazione produttiva  
come previsto da nota del Ministero della Salute prot. n. 4379-P del 17/02/2011

