

# 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)

€ 35,00

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

€ 16,00

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

€ 16,00

Vele di calamari fritti  
con chiacchiere di pasta fillo ripiene di baccalà,  
crumble al nero di seppia e salsa al curry

€ 15,00

Polpo di scoglio cotto alla brace,  
marinato in scapece, con millefoglie di patate cotta al latte

€ 15,00



# P R I M I

le paste sono fatte in casa

Tortelli ripieni di baccalà su crema di piselli e punte di asparagi,  
con vongole veraci e pomodorini confit

€ 15,00

Orecchiette baresi con polpo verace,  
pesto di pomodori secchi e mandorle tostate

€ 15,00

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

€ 15,00

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

€ 16,00



# S E C O N D I

Spiedo di involtini di pesce spada ripieni di olive e capperi,  
con caponatina di verdure e gazpacho di pomodori gialli

€ 22,00

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

€ 22,00

Trancio di branzino cotto in crosta di sale  
su vellutata di asparagi verdi  
con cipolline borrettane glassate al BBQ

€ 22,00

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

€ 22,00

Catalana di crostacei in bellavista  
astice, scampi, gamberoni e 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 € 6,50



# Tentazioni di gola... DESSERT

Bocconotto tipico barese  
servito caldo con salsa ai frutti di bosco  
€ 7,00

Lingotto ai due cioccolati e frutto della passione,  
crumble alle nocciole e lingue di gatto alla vaniglia  
€ 7,00

Sfera ai lamponi con cuore di cremoso al lime,  
terra al cacao, perle al caramello e croccante al pistacchio di Bronte  
€ 7,00

Rivisitazione del cannolo siciliano  
farcito con crema di ricotta e profumato all'essenza di zagara  
€ 7,00

Gelato artigianale alla panna  
con uvetta sotto grappa fatta in casa profumata alla cannella  
€ 6,00

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

6 CRU MONORIGINE DOMORI 70%  
(Venezuela, Madagascar, Perù, Ecuador, Colombia, Tanzania)  
€ 6,00



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

