



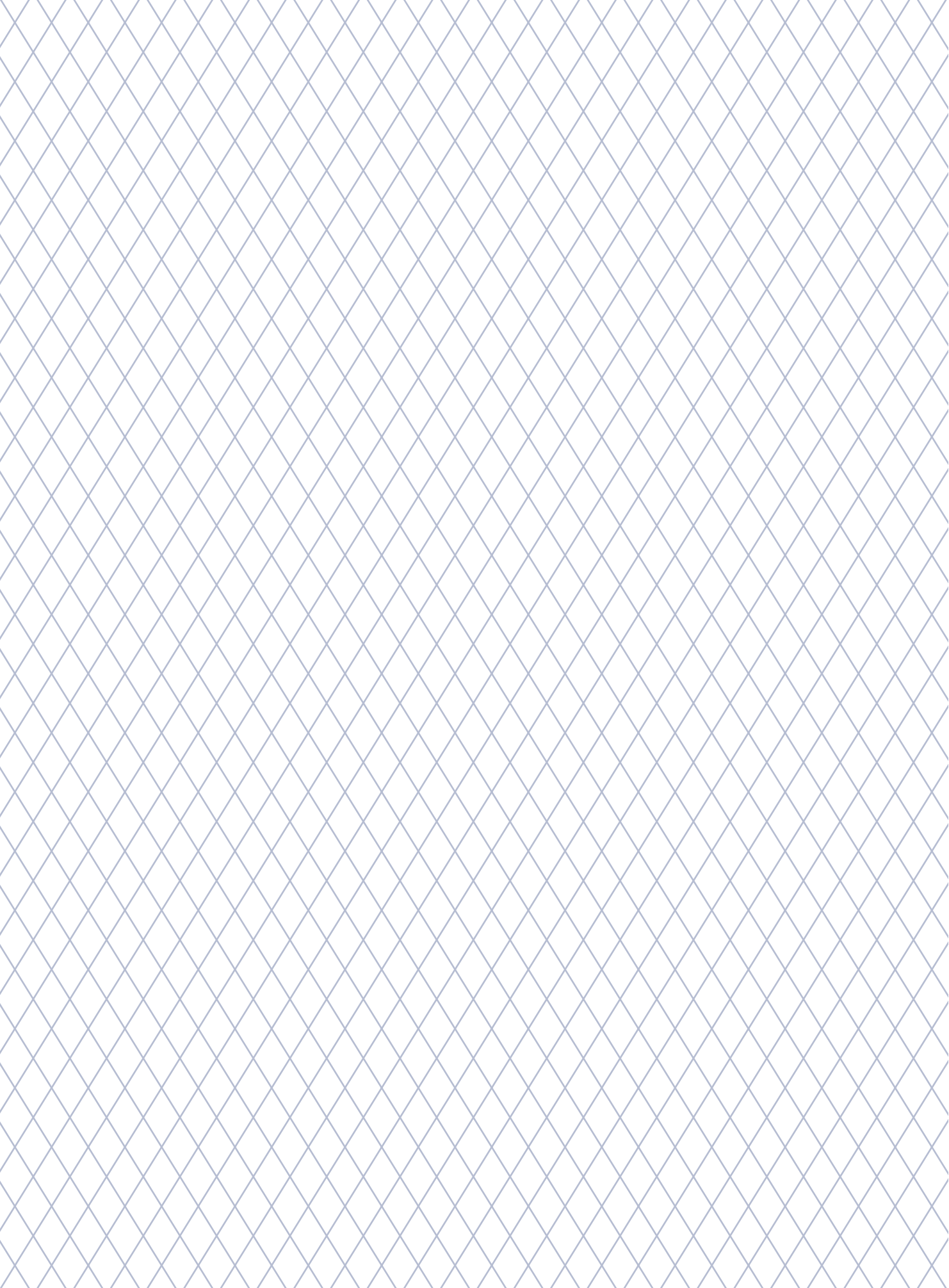
MENÛ



Una famiglia del sud che del mare
ne conosce ogni segreto ha immaginato
un posto dedicato a chi, come loro,
il mare lo ama davvero.

Una passione che trova espressione
in una cucina semplice e contemporanea,
che esalta prodotti che dal mare
arrivano sulla tavola senza altri passaggi
se non quello in cucina.







UN BUON INIZIO

Scopri tutto il sapore del mare
che solo il pesce fresco
sa offrire.

CRUDO DI MARE

Polpa di Capesante fresche	12,00 euro l'etto (14)
Ostriche Bretagna Fine de Claire	3,00 euro l'etto (14)
Ostriche Special (Belon, Gillardeau)	6,00 euro l'etto (14)
Cozze pelose	2,50 euro l'etto (14)
Fasolari	4,00 euro l'etto (14)
Noci di mare o Tartufo	5,00 euro l'etto (14)
* Allievo/Calamaretto	6,00 euro l'etto (4)
* Tagliatella di seppia fresca	6,00 euro l'etto (4)
* Gamberone rosso o viola	9,00 euro l'etto (2)
* Scampone	9,00 euro l'etto (2)
Ricci locali Q.D.	2,00 euro al pezzo (4)
Polipetto di scoglio	9,00 euro l'etto (4)
Ostrica Irlandese Regal Selezione Oro	6,00 euro l'etto (14)
Ricci Galizia	4,50 euro l'etto (4)

Coperto 2,00 euro

 Prodotto Vegetariano

 Prodotto Senza lattosio

 Prodotto Vegano

 Prodotto Gluten Free

* In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

TARTARE E CARPACCI

* Scampi	18,00 euro (2,6)
Tonno Pinna Gialla San Salvador	15,00 euro (4,6)
Salmone Selvatico	15,00 euro (4,6)
Spigola all'amo	7,00 euro l'etto (4,6)
Orata all'amo	7,00 euro l'etto (4,6)
Sarago all'amo	7,00 euro l'etto (4,6)
Ricciola del Mediterraneo	18,00 euro (4,6)
* Gambero rosso o viola	20,00 euro (2,6)
Scorfano	7,00 euro l'etto (4,6)
Dentice all'amo	7,00 euro l'etto (4,6)
Triglia di scoglio	7,00 euro l'etto (4,6)
Capesante	18,00 euro (14,6)
Degustazione di tartare di 5 Tipologie	30,00 euro (2,4,14,6)
Degustazione di tartare di 3 Tipologie (Tonno, Ricciola, Salmone)	18,00 euro (2,4,14,6)

ANTIPASTI

🍷	Arancino di riso, patate, cozze e zuccina con coulis di datterino giallo	16,00 euro (1,9,14)
🍷 🌿 *	Baccala' mantecato, vellutata di patate, chips di polenta e polvere di olive	18,00 euro (4,9)
🍷 🌿 *	Carpaccio di tonno rosso, crema di avocado al gin e perle di wasabi	20,00 euro (2,7,8)
🌿 *	Gamberone all'arancia, agretto al burro e mandorle tostate	20,00 euro (2,7,8)
🍷 🌿	Salmone gravlax alla tequila, insalatina di barbabietola al shichimi e cialda di riso	18,00 euro (4,9)
🍷 🌿 *	Tagliatella di seppia scottata, ribes, insalatina di finocchio e pompelmo rosa	20,00 euro (4,9)
🍷 🌿 *	Sgombro in olio cottura, caviale di melanzana, pomodorino confit e perle di basilico	16,00 euro (4,9,13)
🍷 🌿 *	Polpo laccato al miele e paprika, crema di ceci neri e rosmarino	20,00 euro (4,9,13)
🌿 *	Tataki di pesce spada, raita alla menta e zuccina alla scapece	18,00 euro (4,7)
🍷	Parmigiana di melanzane in pasta fillo con crema di bufala	14,00 euro (1,3,7,9)
🍷	Uovo fritto su crostone di pane ai cereali, crema di avocado e guanciale croccante	14,00 euro (1,3,13)
🍷 🌿	Maialino c.b.t., con verdure spadellate e teryaki	16,00 euro (6,9,12)
	Mini burger di manzo, crema di parmigiano e tartufo estivo	18,00 euro (7,12)
🍷 🍷	Crocchetta di ceci neri con yogurt, zenzero e erba cipollina	12,00 euro (1,7,13)
	Fiori di zucca in tempura con ricotta affumicata e confettura di fichi	14,00 euro (1,7)

Coperto 2,00 euro

🍷 Prodotto Vegetariano

🍷 Prodotto Senza lattosio

🍷 Prodotto Vegano

🍷 Prodotto Gluten Free

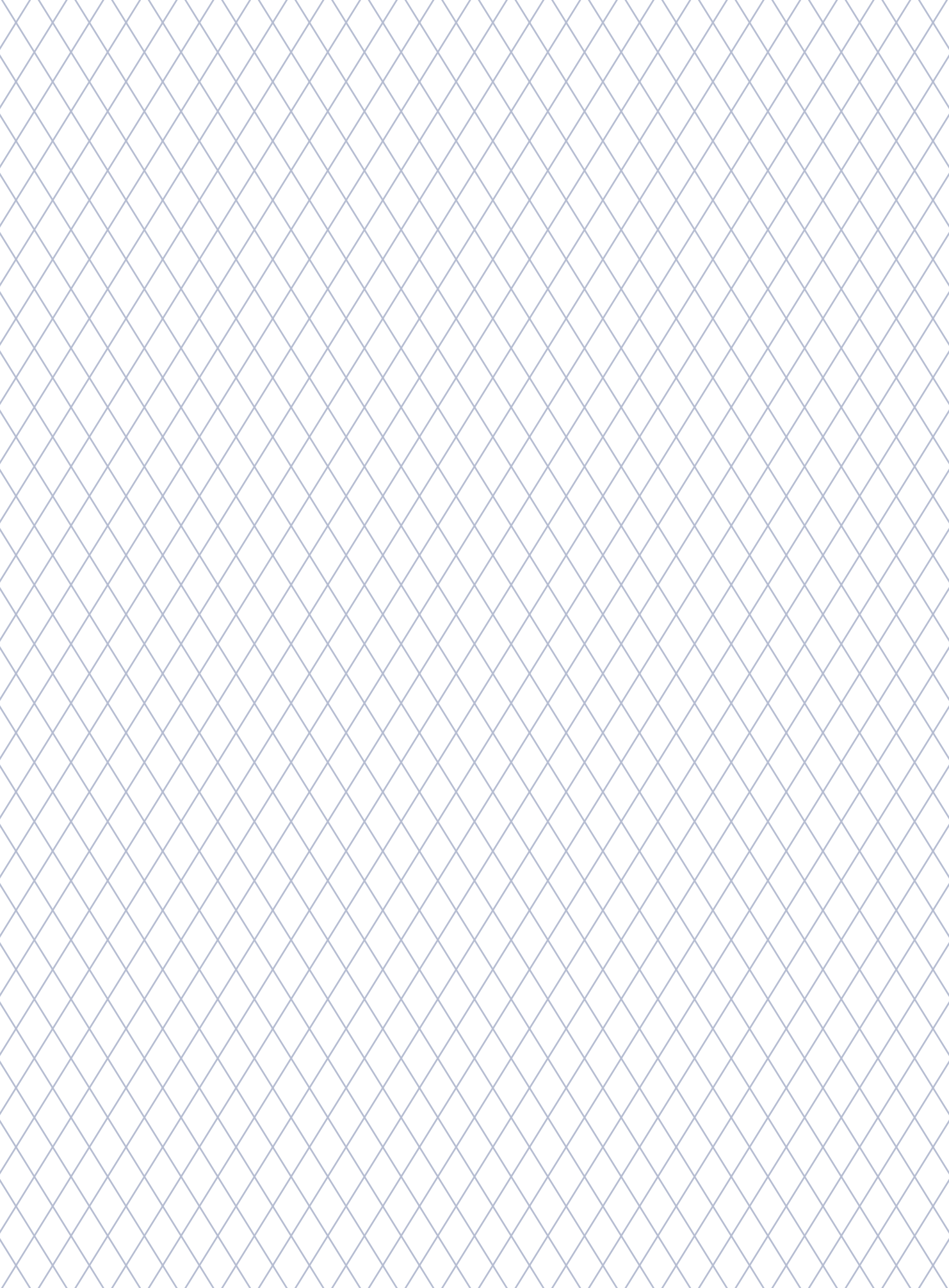
* In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

ANTIPASTI

Tempura di verdure di stagione accompagnata da maionesi vegan	12,00 euro (1,6,8)
Salmone Balik con crostini e burro francese	18,00 euro (1,4,7)
Acciughe del Cantabrico con crostini e burro francese	16,00 euro (1,4,7)
Caviale Siberian - 10gr	25,00 euro (1,4,7)
Caviale Da Vinci - 10gr	35,00 euro (1,4,7)
Caviale Oscietra - 10gr	38,00 euro (1,4,7)
Caviale Golden Sterlet - 10gr	38,00 euro (1,4,7)
Caviale Sevruga - 10gr	45,00 euro (1,4,7)
Caviale Beluga - 10gr	80,00 euro (1,4,7)

DALLA DISPENSA DI MARE

* Degustazione di 6 portate di mare	24,00 euro (1,2,3,4,6,7,9,14)
Degustazione di 6 portate di terra	18,00 euro (1,3,5,6,7,8,9,11)
* Degustazione di 6 portate tra mare e terra	20,00 euro (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,14)
* Mini Degustazione di 3 portate	14,00 euro (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,14)





DAL MARE AL PIATTO

Arriva dal mare il pesce migliore,
da scegliere a vista e gustare
come primo o secondo

PESCATO ALL'AMO

Triglia	7,00 euro l'etto (4)
Dentice locale	7,00 euro l'etto (4)
Scorfano rosso locale	7,00 euro l'etto (4)
Cernia gialla	7,00 euro l'etto (4)
Sarago locale	7,00 euro l'etto (4)
Pesce San Pietro	7,00 euro l'etto (4)
Pescatrice	6,00 euro l'etto (4)
Gallinella (Pesce Angelo)	7,00 euro l'etto (4)
Spigoloni	7,00 euro l'etto (4)
Oratone	7,00 euro l'etto (4)
Rombo	7,00 euro l'etto (4)
Tonno Pinna Gialla	6,00 euro l'etto (4)
Pesce Spada	6,00 euro l'etto (4)
* Seppia	5,00 euro l'etto (4)
* Polpo	5,00 euro l'etto (4)
* Calamaro	5,00 euro l'etto (4)
Spigole e orate di allevamento in mare (Lesina - Italia)	3,50 euro l'etto (4)

CROSTACEI

Gamberoni rossi o viola locali	9,00 euro l'etto (2)
* Gamberoni Argentini	3,50 euro l'etto (2)
Scamponi freschi	9,00 euro l'etto (2)
* Scamponi imperiali	12,00 euro l'etto (2)
Astice blu	12,00 euro l'etto (2)
Astice canadese	8,00 euro l'etto (2)
Cicala Greca Magnosa	15,00 euro l'etto (2)
King Crab	18,00 euro l'etto (2)
Aragosta locale	15,00 euro l'etto (2)
Granciporri	4,00 euro l'etto (2)
Aragosta Rosa Mauritania	15,00 euro l'etto (2)

Coperto 2,00 euro

 Prodotto Vegetariano

 Prodotto Senza lattosio

 Prodotto Vegano

 Prodotto Gluten Free

* In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

I PRIMI

💧 *	Fusillone di Gragnano con stracotto di polpo, chips di patate e olive disidratate	18,00 euro (1,4,9)
💧 *	Tagliolino di Gragnano, datterino rosso, scorfano e pane croccante al nero di seppia	22,00 euro (1,4,9,14)
💧 *	Calamarata di Gragnano, crema di zuccina alla menta e tartare di tonno rosso	18,00 euro (1,4,9)
💧 *	Linguina di Gragnano, datterino giallo, granseola e bottarga di muggine	25,00 euro (1,2,4,9,12)
💧 *	Spaghetto quadrato di Gragnano, aglio nero, olio extravergine d'oliva e peperoncino con tartare di gambero rosso	20,00 euro (1,2,9)
💧	Spaghettone quadrato di gragnano ai ricci e grattugiata di limone	20,00 euro (1,4,9)
	Spaghettone quadrato di Gragnano alle vongole	18,00 euro (1,4,14)
🌿	Riso Acquerello al porro stufato, ricotta di capra e alici del cantabrico	18,00 euro (4,7,9)
🌿 *	Riso Acquerello, wodka Beluga, storione e caviale essiccato	22,00 euro (4,7,9,12)
🌿 💧 *	Riso Acquerello al gin tonic, battuto di crostacei e lime bruciato	25,00 euro (2,9)
🌿	Riso Acquerello mantecato alla Nerano e cozze tarantine	16,00 euro (4,7,9,14)
	Pappardella del pastificio Gentile con ragu' di cavallo e fonduta di caciocavallo podolico	18,00 euro (1,7,9)
💧	Spaghetto quadrato di Gragnano alla poverella (pomodorini, capperi, origano, olive e mollica fritta)	14,00 euro (1,9)
🍷	Paccherini con crema di peperone arrosto, ricotta affumicata e mandorle tostate	16,00 euro (1,7,8)
🍷	Riso Acquerello al pomodoro, crema di bufala, chips di melanzana e perle di basilico	16,00 euro (7,9,12)
🍷	Riso Acquerello cacio e pepe con fichi caramellati	16,00 euro (7,9)

Per i nostri primi utilizziamo esclusivamente pasta di Gragnano e Riso Acquerello.

I SECONDI

💧 *	Mazzancolla tropicale lardellata con crema di fave bianche e cipolla croccante	22,00 euro (1,2,9,13)
💧 🌿 *	Darna di pescato del giorno alla griglia, salsa di datterino giallo e caponata di verdure	20,00 euro (4,9)
💧 *	Calamaro scottato su acqua sale pugliese	18,00 euro (1,4,9)
*	Capesanta al burro di cacao, crema di topinabur e crumble al nero di seppia	20,00 euro (1,4,7)
💧 🌿 *	Polpo arrosto con hummus di barbabietola e polvere di capperi	20,00 euro (4,9,13)
💧 🌿 *	Filetto di manzo con salsa teryaki, insalatina di mango e cipollotto	24,00 euro (6,9,12)
💧 🌿 *	Entrecote di manzo, insalatina di puntarelle e fichi all'aceto balsamico	20,00 euro (12)
💧 🌿 *	Petto d'anatra laccato all'arancia, finocchio al ghiaccio	20,00 euro (12)
🌿	Pancia di maiale c.b.t., miele piccante spinaci o al burro e salsa tzatziki	18,00 euro (7,9)
	Frittura mista (gamberi/calamari/triglia/merluzzetto/alici)	19,00 euro (2,4)
	Frittura di calamari	18,00 euro (4)
	Tempura di pesce	18,00 euro (1,2,4)

Coperto 2,00 euro

🌿 Prodotto Vegetariano

💧 Prodotto Senza lattosio

🌿 Prodotto Vegano

🌿 Prodotto Gluten Free

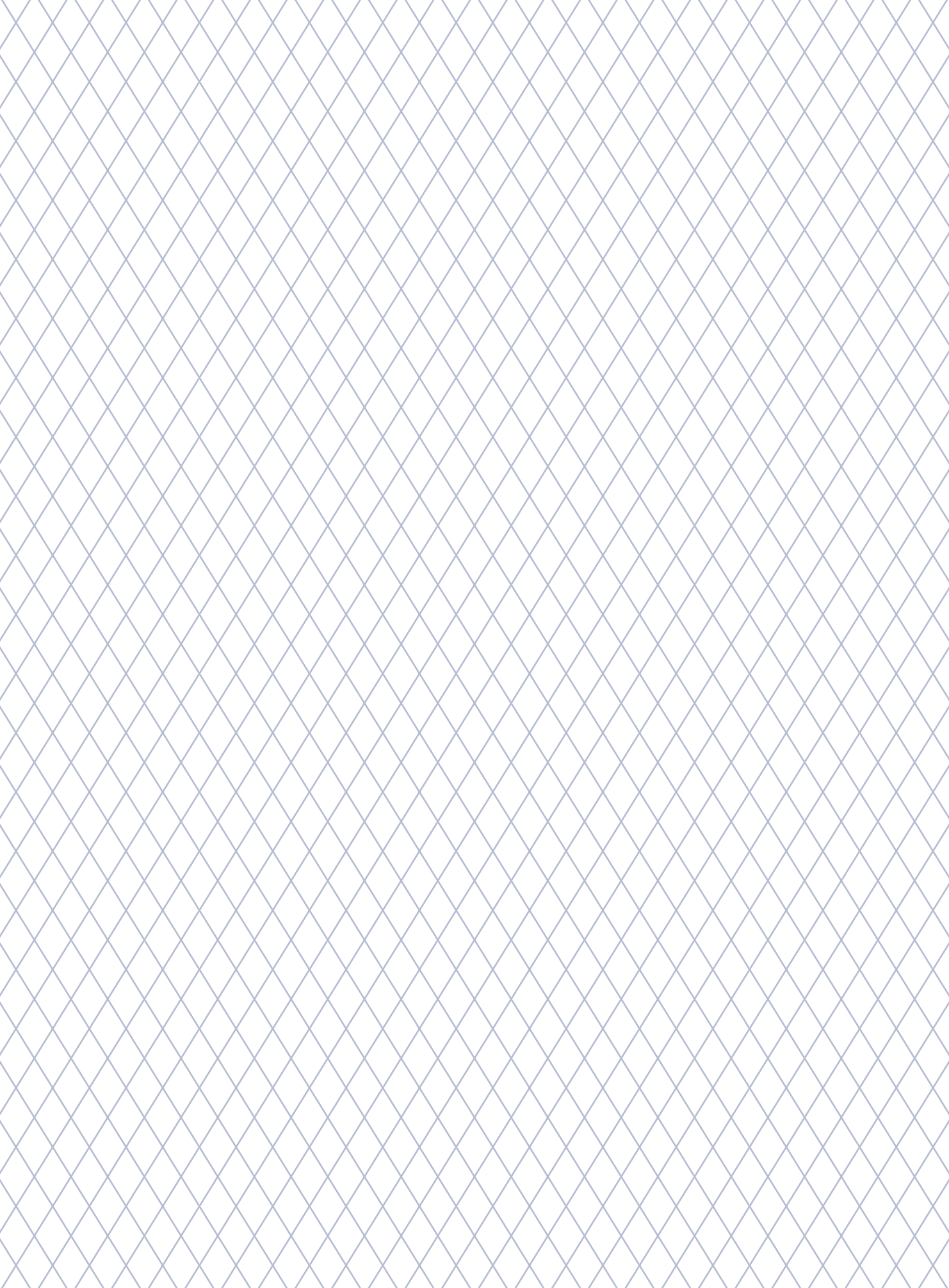
* In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



Fiorentina di Chianina con contorni (circa 1000gr)	6,00 euro l'etto
Costata taglio Tomahawk con contorni (circa 1000gr)	6,00 euro l'etto
Costata di Scottona pugliese con contorni (circa 1000gr)	6,00 euro l'etto

CONTORNI

Patate al forno	5,00 euro
Insalata mista	5,00 euro
Verdure grigliate	6,00 euro
Crudite' di stagione	5,00 euro





DOPO IL SALATO

I nostri dolci, bontà artigianali
preparate esclusivamente con
ingredienti di alta qualità, proposti
in abbinamenti inediti.

DOLCI

☞	Cannolo scomposto con mousse di ricotta di pecora, arancia candita e cioccolato 75%	8,00 euro (1,3,7)
☞	Spuma di pasticcotto leccese con coulis di amarena e crumble di frolla	7,00 euro (1,3,7)
	Mousse al pistacchio di Bronte con crumble alla mandorla	8,00 euro (1,3,7)
💧	Frollini agli agrumi e salsa al mou salato	6,00 euro (1,3,7)
	Tiramisù al San Marzano	7,00 euro (1,3,7)
☞ 💧 🌿	Semifreddo alla vaniglia Bourbon con salsa di mango e menta	10,00 euro (1,3,7)
☞	Crostatina con crema chantilly al cocco e lamponi	7,00 euro (1,3,7)
☞	Zuppa inglese	8,00 euro (1,3,7)
☞	Baba' al rum e crema chantilly	7,00 euro (1,3,7,12)
☞ 💧 🌿	Cheesecake ai frutti rossi	8,00 euro (12)
	Sgroppino	6,00 euro
	Compose' di frutta di stagione	5,50 euro
	Sorbetto	3,50 euro
	Degustazione Formaggi Beppino Occelli	9,00 euro l'etto

Coperto 2,00 euro

☞ Prodotto Vegetariano

💧 Prodotto Senza lattosio

☞ Prodotto Vegano

🌿 Prodotto Gluten Free

* In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



BEVANDE

Acqua Panna/ San Pellegrino 75cl	3,00 euro
Acqua Perrier 66cl	4,00 euro
Coca Cola/ Fanta/ Sprite 33cl	2,50 euro
Coca Cola/ Fanta 1lt	3,50 euro
Birra Warsteiner 33cl	3,00 euro
Vino a calice locale Pugliese	5,00 euro
Birra Viola Artigianale Bionda Lager	16,00 euro
Vino al calice Premium	7,00 euro
Franciacorta al calice	8,00 euro
Champagne al calice	14,00 euro

NEI PREPARATI SOMMINISTRATI NEL NOSTRO RISTORANTE POSSONO ESSERE
CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI:

1. Cereali e derivati vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. Pesce l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Torna all'indice Arachidi le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6. Soia le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

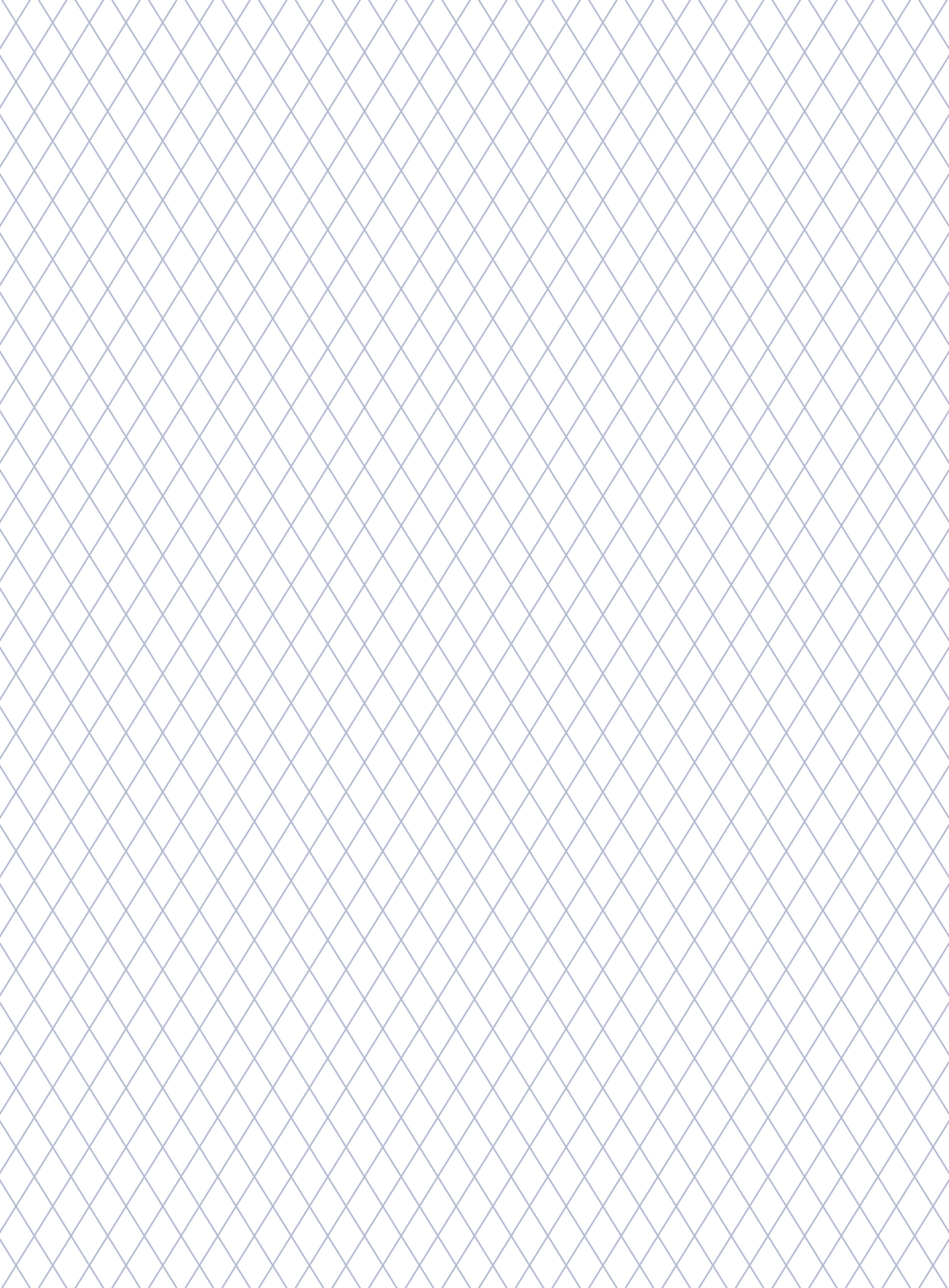
10. Senape allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11. Sesamo spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.





**SALEE
SARDE**

DISPENSA DI MARE



