



Benvenuti
Welcome
Bem-vindo
喜ばしい
Bienvenido
Bienvenu
Willkommen

coperto 3€



ANTIPASTI

Crudo di mare (4-5-8) (scampi, violette, ostriche, noci, cozze pelose, tagliatelle)	20
Ostrica Gillardeau (4)	4€/pz
Tagliatella (4)	4,50€/100gr
Allievi & polpi (4)	7€/100gr
Gamberi rossi (8)	3€/pz
Scampi crudo mare (8)	3€/pz
Bruschette di pane di Altamura, bufalina, basilico e alici del Mar Cantabrico (3-5-9)	20
Crostini di pane bianco, burro salato e salmone marinato (3-5-9)	18
Tartare di Fassona con tuorlo d'uovo, capperi e senape (11-14)	15
Tartare di salmone con affumicatura al ciliegio (5)	15
Tartare di tonno con affumicatura al faggio (5)	15
Sfilettato di pesce locale fresco (5)	7€/100gr
Baccalà con lampascioni fritti, scaglie al cioccolato bianco e gocce di mandarino * (3-5)	10
Polpo fritto su cime di rapa barese, humus di ceci alla barbabietola e ciuffi di peperone crusco * (4-9)	10
Cialleda pugliese con tartare di tonno rosso e sfoglia di pane di Altamura (5-9)	12
Carpaccio di Black Angus con crema di caciocavallo, funghi cardoncelli, rucola e scaglie di tartufo nero (3)	12
Brasciolette di vitellino con burro salato su fonduta di caciocavallo e crumble di tarallo pugliese (3-9)	8





CONTORNI

Patate al forno	5
Verdure grigliate	5
Cruditè	5

SORBETTI

Limone (3)	5
Ananas (3)	5
Mela verde (3)	5

DOLCI

Tiramisù (3-9-14)	6
Tortino al cioccolato bianco, cuor di fragola e crema al pistacchio (1-2-3-9-14)	7
Lingotto di amaretto, croccante al rum e amarena (1-2-3-9-14)	7
Cheesecake ai frutti di bosco su biscotto al cioccolato bianco, gel di vaniglia bourbon e frutti rossi (3-9-14)	7





PRIMI PIATTI

Pacchero cacio&pepe con tartare di gambero rosso (3-8-9)	18
Tagliolino ai ricci di mare (3-8)	18
Spaghetto al limone con cozze, vongole e bottarga di muggine (3-5-8)	15
Pacchero alla carbonara di mare con cozze, vongole, gamberi e tagliatella* (3-4-8-9)	15
Risotto di mare con tartare di scampo e la sua bisque, mousse di burrata e salsa al pistacchio* (2-3-8)	20
Lasagnetta con scamorza affumicata, mortadella di cinghiale nero e salsa al pistacchio (2-3-9)	13
Chitarrina ai 3 pomodori con burratina e capocollo croccante (3-9)	13

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno (al sale, alla griglia o all'acqua pazza) (5)	7€/100gr
Carne alla griglia (pezzi pregiati)	5€/100gr
Zuppetta di pesce (4-5-8)	20
Tonno scottato in crosta di sesamo nero con salsa agli agrumi e crudità (5-6)	18
Frittura di calamari, gamberi e moscardini * (4-8)	18
Filetto di fassona ai 3 pepi e patata in due consistenze	20
Tagliata di falda con riduzione al Barolo e cubetti di sgagliozze (9)	20
Bombette di Martina Franca con fave e cicorie, fonduta di caciocavallo e peperone crusco fritto (3)	18





ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che i numeri indicati tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni contenuti in essa.

Si veda l'elenco sottostante, in cui ad ogni allergene corrisponde un numero:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1) arachidi e derivati | 8) crostacei |
| 2) frutta e guscio | 9) cereali contenenti glutine o prodotti derivati |
| 3) latte e derivati | 10) lupini |
| 4) molluschi | 11) senape |
| 5) pesce | 12) sedano |
| 6) sesamo | 13) anidride solforosa e solfiti |
| 7) soia | 14) uova e derivati |
-

* alcuni dei prodotti utilizzati per la composizione
di questo piatto potrebbero essere surgelati

