



## **MENU CENA**

## ANTIPASTI

### Crudi

Tartare di **salmone** norvegese con finocchi croccanti, ravanelli e olio al finocchietto

13€ 

Tartare di **tonno** con insalatina di patate al cappero, insalatina di campo e citronette

13€ 

Tartare di **spigola** con acqua di pomodoro e sedano croccante

13€  

Tartare di **scampi**

20€ 

Tris di tartare

16€  

Selezione di crudi

(**salmone**, **tonno**, **ricciola**, **gambero rosso**, **scampo**, tagliatelle di **calamaro** e ostrica)

20€   

Carpaccio di **ricciola** con pomodoro camone e tapenade di olive taggiasche

14€ 

Ostriche, **scampi**, **gamberi rossi** di Sicilia ( cad. )

3€  

Tagliatelle di crudo di **calamaro** all'olio EVO e limone

13€ 

Insalata di carciofi con bottarga di muggine

13€

I simboli accanto ad ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti | Legenda allergeni nel fondo del menu

Gli alimenti riportati in **grassetto** sono stati sottoposti a procedimento di bonifica sanitaria preventiva con abbattimento della temperatura

## ANTIPASTI




### Cotti

Gran selezione di **antipasti** cotti ( consigliato per due persone )  
32€      

Parmigiana di **gamberi** e bufala  
13€    

**Polpo** grigliato su purè di fave e cicorie alla contadina  
15€ 

**Calamaretto** ripieno di patate e bufala affumicata su insalatina di puntarelle all'acciuga  
13€  

Impepata di cozze con crostini di pane tostato (consigliato per 2 persone )  
14€   

Mantecato di **baccalà** con pan brioches, olive nere, pomodori confit e zest di arancia candita  
14€   

I simboli accanto ad ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti | Legenda allergeni nel fondo del menu

Gli alimenti riportati in **grassetto** sono stati sottoposti a procedimento di bonifica sanitaria preventiva con abbattimento della temperatura

## PRIMI

Spaghetti con zucchine, cacio, pepe e tartare di **tonno**

13€   

Tagliolini con **gamberi** e pistacchio

13€     

Pacchero Pastificio Mancini con carciofi, gamberi rossi e scaglie di bottarga

16€  

Spaghetti Pastificio Mancini con vongole veraci

14€  

Scrigni di burrata su vellutata di broccoli, cozze e briciole di pomodoro secco

14€    

Linguina Pastificio Mancini mantecata con ricci di mare o all'**astice**

18/20€    

I simboli accanto ad ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti | Legenda allergeni nel fondo del menu

Gli alimenti riportati in **grassetto** sono stati sottoposti a procedimento di bonifica sanitaria preventiva con abbattimento della temperatura

## SECONDI

Filetto di **tonno** scottato in padella con insalata di patate e crudaiola di pomodoro grigliato  
18€ 

**Baccalà** in olio cottura con cime di rape, scalogno confit e mosto cotto di Primitivo di Manduria  
18€ 

Frittura di paranza con **calamari, gamberi** e verdure  
20€   

Tagliata di **ricciola** scottata al piatto con spinacino e scaglie di pecorino  
22€  

Gran **grigliata** del pescatore (consigliata per due persone)  
34€  

Pescato del giorno (a persona)  
25€ 

Burratina di Andria con verdure alla griglia  
12€ 

Astice in acquasala (consigliata per due persone)  
40€  

## CONTORNI

Verdure alla griglia 8€

Chips di patate 5€

Insalata mista 5€

Insalata di carciofi crudi 8€

Spinacino saltato 5€

**Coperto e Servizio 3€**

I simboli accanto ad ogni piatto corrispondono agli allergeni presenti | Legenda allergeni nel fondo del menu

Gli alimenti riportati in **grassetto** sono stati sottoposti a procedimento di bonifica sanitaria preventiva con abbattimento della temperatura

