



CALAPÀ



Tra le falesie abbracciate dal mare albeggia Calapà, il nostro ristorante, culla di piatti prelibati che celebrano la tradizione marinara pugliese. E molto altro.

Calapà, our restaurant, is located among the cliffs embraced by the sea, a cradle of delicious dishes that celebrate the Apulian maritime tradition. And many more.

MENU DEGUSTAZIONE TASTING

- Burrata, scampo e gambero rosso al vapore con caviale iraniano, crumble di tarallo e gazpacho

Burrata cheese, scampi and steamed red prawn with Iranian caviar, tarallo crumble and gazpacho

- Parmigiana di mare con vellutata di pizzaiola, gel di basilico e fonduta di caciocavallo podolico

Seafood parmigiana with pizzaiola cream, basil gel and caciocavallo podolico cheese fondue

- Tagliatella all'uovo alla Nerano, zucchine alla poverella e tartare di scampo

Tagliatella of Nerano, fried courgettes and scampi tartare

- Filetto di branzino, vellutata al grissino, cavoletto di Bruxelles al burro e pomodoro confit

Sea bass fillet, breadstick cream, buttered Brussels sprouts and confit tomatoes

- Mousse al cannolo siciliano

Sicilian Cannolo mousse

- Acqua e coperto

Water and cover charge

€ 70.00

Vini e bevande esclusi
Wine and beverage not included



FRUTTI DI MARE & I CRUDI DI CALAPÀ

SEAFOOD & RAW BY CALAPÀ

Ostrica Gillardeau n.3

Gillardeau Oyster n.3

al pz / apiece € 6.50

Ostrica d'oro regale n.3

Royal Golden Oyster n.3

al pz / apiece € 6.50

Ostrica imperiale di Gallipoli

Imperial Oyster of Gallipoli

al pz / apiece € 6.00

Caviale iraniano (10 gr) con burro francese

Iranian caviar (10 gr) with French butter

€ 30.00

Tagliatella cruda

Raw chop cuttlefish

€ 16.00

Allievi crudi

Raw baby cuttlefish

al kg / per kg € 70.00

Polipetti crudi

Raw baby octopus

al kg / per kg € 90.00

Cozze pelose

Hairy mussels

€ 16.00

Noci bianche

Warty venus

€ 22.00

Tartare di salmone Balik, ravanelli, caviale e acetosella

Balik salmon tartare, radishes, caviar and sorrel

€ 28.00

FRUTTI DI MARE & I CRUDI DI CALAPÀ SEAFOOD & RAW BY CALAPÀ

Barca di frutti di mare (1 pz scampo, 1 pz gambero rosso, tagliatella,
2 pz allievi, 1 pz ostrica, 4 pz noci bianche, 4 pz cozze pelose)

Seafood boat (1 pc scampi, 1 pc red shrimp, chop cuttlefish,
2 pcs baby cuttlefish, 1 pc oyster, 4 pcs warty venus, 4 pcs hairy mussels)

€ 40.00

Alici del mar Cantabrico, burro francese e crostini

Cantabrian Sea anchovies, French butter and croutons

€ 22.00

Tartare di tonno pregiato, senape di Digione e fior di capperi

Premium tuna tartare, Dijon mustard and caper flowers

€ 25.00

Tris di tartare (salmone, tonno, ricciola) in mini tacos

Tartare trio (salmon, tuna, amberjack) in mini tacos

€ 27.00

Scampi crudi

Raw scampi

al kg / per kg € 90.00

Gamberi rossi crudi

Raw red prawns

al kg / per kg € 90.00

Carpaccio con pescato del giorno

Carpaccio with fresh fish of the day

al kg / per kg € 90.00

Lingotto di salmone riserva Coda Nera

Coda Nera reserve Salmon ingot

al pz / apiece € 6.00

ANTIPASTI COTTI COOKED APPETIZERS

Burrata, scampo e gambero rosso al vapore con caviale iraniano,
crumble di tarallo e gazpacho

Burrata cheese, scampi and steamed red prawn with Iranian caviar, tarallo
crumble and gazpacho

€ 25.00

Parmigiana di mare con vellutata di pizzaiola, gel di basilico
e fonduta di caciocavallo podolico

Seafood parmigiana with pizzaiola cream, basil gel
and caciocavallo podolico cheese fondue

€ 20.00

Tentacolo di polpo in doppia cottura al pepe verde e chips di patate viola
Double-cooked octopus tentacle with green pepper and purple potato chips

€ 21.00

Lingotto di pan brioche, baccalà mantecato e polvere di olive nere

Brioche bread ingot, creamed cod and black olive powder

€ 21.00

Sautè di cozze e vongole allo zafferano servite con pane tostato

Mussel and clam sauté with saffron served with toasted bread

€ 21.00

Scamponi al ghiaccio

Iced scamponi

al kg / per kg € 100.00

Gamberi rossi al sale vanigliato

Red prawns in vanilla salt

€ s.q.

Vele di tonno iberico e capperi cucuncio

Iberian tuna veils and cucuncio caper

€ 20.00

Tataki di tonno in crosta di sesamo
con mayo alla limoncella e puntarelle di cicorie

Sesame-crusted tuna tataki
with lemon mayonnaise and chicory puntarelle

€ 20.00

Insalatina di mare tiepida, verdure croccanti e vele di pane carasau

Warm seafood salad, crunchy vegetables and carasau bread slices

€ 21.00

I PRIMI DI CALAPÀ

MAIN COURSES BY CALAPÀ

Tagliatella all'uovo alla Nerano, zucchine
alla poverella e tartare di scampo

Tagliatella of Nerano, fried courgettes and scampi tartare
€ 20.00

Gnocchi di patate, scampi, rape e straciatella

Potato gnocchi, scampi, turnips and straciatella cheese
€ 20.00

Fusillo al ragù di polpo e polvere di olive taggiasche

Fusillo with octopus ragout and taggiasche olive powder
€ 20.00

Tortello di burrata ai tre pomodori, gel al basilico

Burrata tortello with three tomatoes, basil gel
€ 20.00

Calamarata cacio, pepe e cozze

Calamarata pasta with cacio cheese, pepper and mussels
€ 20.00

Primo con pescato del giorno

Main course with fresh fish of the day
€ s.q.

I PRIMI DI CALAPÀ

MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

Spaghetto gambero rosso e pistacchio
Spaghetti with red prawn and pistachio
p.p / apiece € 22.00

Paccheri all'astice
Paccheri pasta with lobster
p.p / apiece € 30.00

Risotto ai frutti di mare
Seafood risotto
p.p / apiece € 22.00

Risotto agli scampi e salicornia
Risotto with scampi and glasswort
€ s.q

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Aragosta locale

Local lobster

al kg / per kg € 150.00

Cicala greca

Greek sea cicada

al kg / per kg € 140.00

Astice locale

Local spiny lobster

al kg / per kg € 140.00

Crostacei alla catalana

Catalan-style shellfish

€ s.q

Pescato del giorno

Fresh fish of the day

al kg / per kg € 90.00

Frittura mista dell'Adriatico con verdure pastellate

Mixed fried Adriatic fish with battered vegetables

€ 23.00

Zuppa di pesce

Mixed fish chowder

al kg / per kg € 90.00

Filetto di manzo ai ferri

Grilled beef fillet

€ 23.00

Guancia di angus brasata

Braised Angus Cheek

€ 23.00

CONTORNI SIDEDISHES

Patate al forno
Baked potatoes
€ 7.00

Patate fritte
French fries
€ 7.00

Pinzimonio di verdure
Vegetable dip
€ 7.00

Insalata mista
Mixed salad
€ 7.00

Verdura cotta secondo stagionalità
Cooked seasonal vegetables
€ 7.00

Piattino di Grana Padano
Plate of Grana Padano cheese
€ 7.00

**Formaggi misti francesi
con confetture e crostini di pane**
Mixed French cheeses
with jams and croutons
€ 18.00

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenuti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta e guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi de sesamo e prodotti a bade di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati, e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.

In caso di allergie o intolleranze, si prega di contattare sempre lo staff prima di ordinare.

ALLERGENS LIST

1. Cereals containing gluten and products thereof

2. Crustaceans and products thereof and their derivatives

3. Eggs and egg products

4. Fish and fish products

5. Peanuts and peanut products

6. Soybeans and soybean products

7. Milk and milk products (including lactose)

8. Fruits and nuts

9. Celery and celery-based products

10. Mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds and sesame seed products

12. Sulfur dioxide and sulfites derived from it

13. Lupins and lupin-based products

14. Mollusks and mollusk-based products

Customers are advised that the dishes prepared and served, as well as the beverages, may contain ingredients considered allergens.

If you have any allergies or intolerances, please always contact our staff before ordering.