

Menù Degustazione

....all'insegna della
tradizione marinara

Le tre varietà di mare
"Calapà"*
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Gnocchetti
al nero di seppia
con ragout d'aragosta*
(1,2,3,9,12,14)

Polpo* nostrano
a bassa temperatura,
catalana di verdure
e chips di riso nero (5,14)

Dessert e/o Frutta a scelta
(1,3,5,7,8)
€ 60

Antipasti

i Crudi dal banco pescheria

Tavolozza di crudo mare € 35
(scampi*, gamberi viola*, ostriche Fine de Claire,
tagliatella di seppia*, noci e cozze pelose) (2, 4, 13, 14)

Ostriche "Gillardeau" n.3 (14) (al pezzo) € 5

Ostrica "La Friandise" n. 4 (14) (al pezzo) € 4

Ostrica Bretagna Frank Querè special n.2 (14)
(al pezzo) € 4

Scampi e gamberi viola di Gallipoli (2)
(4 pz) € 16

Selezione di pescato al coltello (l'etto) € 8
(2,4,13,14)

Tartare di pesce* (4) € 20

Carpaccio di Muggine*
con la sua bottarga (4) € 20

Bruschetta con crudo di gamberi*,
scampi* e edamame* (1,2,12) (4 pz) € 18

....dalla cucina

Le tre varietà di mare "Calapà"* € 22
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Veli di tonno* e pesce spada* marinati a secco
al profumo di agrumi con capperi
e carote rosse (4,12) € 18

Sgombro* con crudo di cime di rapa
e croccante di nocciole (4,8,12) € 16

Insalatina di mare tiepida con verdure
su gazpacho* (2,4,9,12,14) € 18

Cirri di polpo* croccante su purea di fave
bianche in olio extra vergine* (9,12,14) € 16

Zuppa di carciofi e mazzancolle*
al timo limonato (2,12) € 16

Sautè di cozze con polpettine di baccalà € 16
(4,9,14)

Melanzana alla parmigiana con vellutata
di caciocavallo (7) € 12

Capocollo dop di Martina Franca
con burratina di Andria dop (7) € 14

Primi piatti

Pacchero all'astice 1/2 (1, 2, 4, 9, 12, 14) € 26

Chitarina con vongole selvagge e
pomodorino al pendolo (1,3,12,14) € 18

Riso Carnaroli riserva allo zafferano
con scampi* al profumo di limone € 20
(2,4,9,12,14)

Linguina in crema di cime di rapa
e tartare di ricciola (1,2,4,12) € 20

Gnocchetti al nero di seppia con ragout
d'aragosta (1,2,3,4,9,12) € 26

Calamarata al pesto di pistacchio e tartare
di gambero viola di Gallipoli (1,2,4,8,9) € 20

Cavatelli a due dita con melanzana, pesce
spada*, olive termite e pinoli tostati € 16
(1,4,8,9,12)

Orecchietta con datterino giallo e
rosso, stracciatella e chips croccante
di capocollo (1,7) € 14

Purea di fave con cicoriella selvatica
in olio di frantoio "Mimi" (9) € 14

Secondi piatti

Pescato fresco del giorno dal banco
pescheria (griglia,sale,formo) (2,4,14) l'etto € 8

Aragosta dal banco pescheria (pasta,
arrosto, catalana, zuppa) (1,2,9,12,14) l'etto € 15

Zuppa di pesce nostrana senza spine
con crostini aromatizzati (1,2,4,9,12,14) € 25

Filetto di scorfano** all'acqua pazza
con scampo e vongole (1,2,4, 9,14) € 20

"Gran Fritto Misto"* di crostacei **
molluschi e paranza dell'Adriatico* € 20
(2,4,5,6,10,11,12,14)

Polpo* nostrano a bassa temperatura,
catalana di verdure e chips di riso nero € 18
(5,6,14)

Controfiletto alla griglia € 18

Formaggi

Selezione di formaggi e confetture € 12
(7,8)

Contorni

Crudità di verdure (9) € 6

Verdure alla griglia € 7

Verdure ripassate con pomodorino € 7

Insalata composta € 6

Patate di Polignano al profumo
di rosmarino € 6

Patate fritte (5) € 6

Coperto € 4

Acqua minerale € 3

Calice vino € 6



*In base alle attuali normative, i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia e mantenimento della catena del freddo.

** In base alla stagionalità ed alla reperibilità, i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

In caso di intolleranze o allergie alimentari, prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco degli allergeni presente sul retro del menù.

- Frutta -

Composta di frutta di stagione € 6

- Dessert -

Tiramisù vecchia maniera (1,3,7) € 7

Flan di pere e mandorle su salsa inglese € 7
(3,7,8)

Spumone classico di Polignano di Vincenzo
al cioccolato (3,7,8) € 7

Mantecato di crema al cioccolato caldo € 7
(3,7)

Millefoglie ai frutti di bosco (1,3,7) € 8

Babà al rhum con crema chantilly € 6
(1,3,7)

Pasticciotto classico con crema
e visciolata di amarena (1,3,7) € 7

Sporcamuss croccanti alla crema
pasticcera € 6
(1,3,7)

Sorbetto € 4



Tasting menu

.....in the name of
the seafood tradition

The three varieties
of the sea "Calapà"*
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Squid ink Gnocchetti
with lobster * ragout
(1,2,3,9,12,14)

Local octopus* cooked
at low temperature,
vegetable catalana
and black rice chips (5,14)

Choice of dessert and/or fruit
(1,3,5,7,8)

€ 60

Appetizers

... raw fish from the seafood counter

Raw fish platter € 35
(scampi*, purple shrimp*, Fine de Claire oysters,
cuttlefish tagliatelle* and clams) (2, 4, 13, 14)

Oyster "Gillardeau" n.3 (14) (each) € 5

Oyster "la friandise" n.4 (14) (each) € 4

Oyster Bretagne Frank Querè special n.2 (14)
(each) € 4

Scampi and purple prawns from Gallipoli (2)
(4 pz) € 16

Fish selection knife-cut (per hg) € 8
(2,4,13,14)

Fish tartare* (4) € 20

Mullet Carpaccio* with its bottarga (4) € 20

Bruschetta with raw prawns*, raw scampi*
and edamame* (1,2,12) (4 pz) € 18

...from the kitchen

The three varieties of the sea "Calapà"* € 22
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Marinated tuna* and swordfish slices*
with citrus aroma, capers and red carrots
e carote rosse (4,12) € 18

Sgombro* with turnip greens and crunchy
hazelnuts (4,8,12) € 16

Warm seafood salad with vegetables
on gazpacho* (2,4,9,12,14) € 18

Crispy octopus legs on white broad bean
puree with extra virgin olive oil* (9,12,14) € 16

Artichoke and prawn* soup with
lemon-thym (2,12) € 16

Mussel sauté with codfish fritters € 16
(4,9,14)

Eggplant parmigiana with caciocavallo
cream (7) € 12

Martina Franca capocollo with Andria
dop burrata (7) € 14

Main courses

Pacchero with lobster 1/2 (1, 2, 4, 9, 12, 14) € 26

Chitarrina with wild clams and pendulum
cherry tomatoes (1,3,12,14) € 18

Riso Carnaroli reserve with saffron
and lemon-scented scampi* € 20
(2,4,9,12,14)

Linguina with turnip green cream
and amberjack tartare (1,2,4,12) € 20

Gnocchetti squid ink with lobster
ragout (1,2,3,4,9,12) € 26

Calamarata with pistacchio pesto and
tartare of Gallipoli purple prawns € 20
(1,2,4,8,9)

Cavatelli two finger with eggplant,
swordfish*, termite olives
and toasted pine nuts (1,4,8,9,12) € 16

Orecchietta with yellow and red
datterino tomatoes, stracciatella and
crunchy capocollo chips (1,7) € 14

Broad bean puree with wild chicory
in "Mimi" extra virgin olive oil (9) € 14

Second courses

Fresh daily catch from the seafood
counter (grilled, salt, baked) (per hg) € 8
(2,4,14)

Lobster rom the seafood counter (pasta,
roast, catalana, soup) (per hg) € 15
(1,2,9,12,14)

Spineless local fish soup with flavored
croutons € 25
(1,2,4,9,12,14)

Scorpionfish fillet** in crazy water
with scampi and clams (1,2,4, 9,14) € 20

"Gran Fritto Misto"* of crustaceans**,
molluscs, and Adriatic paranza* € 20
(2,4,5,6,10,11,12,14)

Local octopus* cooked at low
temperature, vegetable catalana
and black rice chips (5,6,14) € 18

Grilled sirloin € 18

Cheese

Selection of cheeses and jams € 12
(7,8)

Side dishes

Vegetable Crudités (9) € 6

Grilled vegetables € 7

Sautéed vegetables with cherry
tomatoes € 7

Mixed salad € 6

Potatoes from Polignano
with rosemary aroma € 6

French fries (5) € 6

Cover 4

Mineral water 3

Wine glass 6



For any food allergies and intolerances, please refer to the number associated with the ingredient in the allergen list at the back of the menu.

* Product subjected to purification treatment through freezing, in accordance with the provisions of Regulation (EC) 853/04 Annex III Section VII, Chapter 3, Letter D, Point 1.

** Defrosted product.

- Fruit -

Seasonal fruit platter € 6

- Dessert -

Traditional Tiramisù (1,3,7) € 7

Pear and almond flan with english sauce € 7
(3,7,8)

Classic chocolate spumone by Vincenzo
from Polignano (3,7,8) € 7

Cream flavored ice-cream with hot
chocolate € 7
(3, 7)

Wild berry millefoglie (1,3,7) € 8

Rum baba with chantilly cream € 6
(1, 3, 7)

Classic pasticciotto with cream
and amarena cherry jam (1,3,7) € 7

Crispy sporcamuss with pastry cream € 6
(1,3,7)

Sorbet € 4

