

### Menù Degustazione

....all'insegna della  
tradizione marinara

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

Mezza manica in guazzetto  
di pescatrice, gamberi rosa  
e straccetti di palamita  
(1,2,4,9,12)

Darna di scorfano\*\*,  
cime di rapa  
e cozze nere in cartoccio  
(4,12,14)

Dessert e/o frutta a scelta  
(1,3,5,7,8)  
Disponibili senza lattosio e senza glutine  
€ 60

### Antipasti

#### i Crudi dal banco pescheria

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

Ostriche "Gillardeau" n.3 (14) (al pezzo) € 6

Ostrica "Papillon" n. 5 (14) (al pezzo) € 5

Ostrica "Taurbourriech la perla del Po" (14)  
(al pezzo) € 4

Scampi e gamberi viola di Gallipoli (2)  
(4 pz) € 20

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

Tartare di tonno\* (4) € 20

Tartare di scampi\*\* (4) € 22

Tartare di gamberi viola\* (4) € 22

#### ....dalla cucina

Le 5 varietà di mare "Calapà"\*\*\* € 25  
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Catalana di gamberi al pesto di basilico (2, 12) € 18

Lecca lecca di triglia\* al panko aromatico  
con maionese al lime (4,8,12) € 18

Lingotti di salmone marinato a secco  
agli agrumi, ananas e guacamole (4) € 20

Insalatina di mare tiepida con giardiniera  
vecchia maniera e gazpacho mediterraneo\*  
(2,4,9,12,14) € 18

Prosciutto crudo stagionato di "Faeto"  
con fiordilatte di Gioia del Colle (7) € 15

### Primi piatti

Pacchero all'astice 1/2 (1,2,9,12,14) € 28

Mezza manica in guazzetto di pescatrice,  
gamberi rosa e straccetti di palamita  
(1,2,4,9,12) € 18

Tagliolini vongole veraci e bottarga di  
muggine e zeste di limone (1,4,12,14) € 20

Cavatellini allo scoglio con datterino  
giallo e rosso € 18

Calamarata al pesto di pistacchio e tartare  
di gambero viola di Gallipoli (1,2,4,8,9,12)  
€ 20

Tortelli di burrata fatti in casa pomodoro  
fondente del Gargano e basilico (1,7) € 14

### Secondi piatti

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

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

Darna di scorfano, cime di rapa  
e cozze nere in cartoccio (1,2,4, 9,14) € 22

"Gran Fritto Misto"\*\*\* di crostacei \*\*  
molluschi\* e paranza dell'Adriatico\* € 22  
(2,4,5,6,10,11,12,14)

Tonno scottato su cous cous aromatico € 22

Cirri di polpo\*\* scottato su passatina  
di fave caponatina di verdure  
e vincotto di fichi (5,6,14)) € 22

Controfiletto alla griglia € 22

### Formaggi

Selezione di formaggi e confetture € 15  
(7,8)

### Contorni

Crudità di verdure (9) € 7

Verdure alla griglia € 8

Insalata composta € 7

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 sono 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.