

Menu Dégustation

... Au nom de la tradition

maritime

Les 5 variétés
de mer "Calapà" *
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Mezza manica en ragoût de
baudroie, crevettes roses
et morceaux de bonite
(1,2,4,9,12)

Tranche de rascasse,
cime di rapa (brocoli-rave)
et moules en papillote
(4,12,14)

Dessert et/ou fruits à choisir
(1,3,5,7,8)
Disponibilité sans lactose et sans gluten

€ 60

Entréess

Fruits de mer crus du rayon poissonnerie

Plateau de fruits de mer crus (2, 4, 13, 14) € 35
(Langoustines**, crevettes*, huîtres Fine de Claire,
truffes de mer, lanières de seiche crue** et moules)

Huître "Gillardeau" n.3 (14) (par piece) € 6

Huître "Papillon" n. 5 (14) (par piece) € 5

Huître "Tarbouriech the pearl of the Po" (14)
(par piece) € 4

Langoustines et crevettes de Gallipoli (2)
(4 pcs) € 20

Sélection de poisson coupé au couteau (par 100g) € 8
(2,4,13,14)

Tartare de Thon* (4) € 20

Tartare de Langoustines** (4) € 22

Tartare de Crevettes* (4) € 22

...de la cuisine

Les 5 variétés de mer "Calapà" * € 22
(1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)

Catalane de crevettes au pesto de basilic (€ 18
2, 12)

Filets de rouget* au Panko aromatique avec
mayonnaise au citron vert(4,8,12) € 18

Lingot de saumon mariné aux agrumes,
ananas et guacamole (4) € 20

Salade de fruits de mer tiède avec
"giardiniera" et gaspacho méditerranéen* € 18
(2,4,9,12,14)

Jambon cru assaisonné de "Faeto" avec
fiordilatte de Gioia del Colle (7) € 15

Les plats de pâtes

Pacchero au homard 1/2 (1,2,9,12,14) € 28

Mezza manica en ragoût de baudroie,
crevettes roses et morceaux de bonite € 18
(1,2,9,12,14)

Tagliolini palourdes et bottarga
de mullet et zeste de citron (1,4,12,14) € 20

Cavatellini aux fruits de mer avec
tomate datterino jaune et rouge € 18
(1,2,4,9,12,14)

Calamarata au pesto de pistache
et tartare de crevette de Gallipoli € 20
(1,2,4,8,9,12)

Tortelli farcis de burrata faits maison,
sauce tomate de gargano et basilic € 14
(1,7)

Les plats principaux

Poisson frais du jour du rayon poissonnerie
(grillé, au sel, au four) (par 100g) € 8
(2,4,14)

Langouste du rayon poissonnerie
(pâtes, grillé, catalane, soupe) (par 100g) € 15
(1,2,9,12,14)

Tranche de rascasse, cime di rapa
(brocoli-rave) et moules en papillote € 22
(1,2,4, 9,14)

"Gran Fritto Misto" * de crustacés ** mollusques*
et petits poissons de l'Adriatique* € 22
(2,4,5,6,10,11,12,14)

Thon poêlé sur couscous aromatiques € 22
(1,2,9)

Poulpe** échaudé sur purée de fèves,
caponatina de légumes et vincotto
de figues (5,6,14) € 22

Contre-filet grillé € 22

Fromage

Grana Padano or Provolone (1,7) € 8

Sélection de fromages et confitures € 15
(7,8)

Accompagnements

Crudités de légumes (9) € 7

Légumes grillé € 8

Salade composée € 7

Pommes de terre de Polignano
au four, au parfum de romarin € 6

Frites (5) € 6

Service € 4

Eau minérale € 3

Verre de vin € 6



Pour les allergies et les intolérances alimentaires, consultez le numéro associé à l'ingrédient, qui se réfère à la liste des allergènes que vous trouvez à la fin du menu.

*Produit soumis à un traitement de nettoyage par surgélation des denrées alimentaires conformément aux prescriptions du règlement (CE) no 853/04 annexe III sous s. VII, chapitre 3, lettre D, point 1.

** produit décongelé.