

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)

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

Filet de poisson en croûte de pommes de terre (1,2,4)

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

€ 60,00 (boissons non comprises)

Entrées

fruits de mer crus du rayon poissonnerie

Plateau de fruits de mer crus.....	€ 40,00
(Langoustines**, crevettes*, huîtres, truffes de mer, lanières de seiche crue** et moules) (2,4,13,14)	
Huître Gillardeau n.3 (14)	par pièce € 6,00
Huître Papillon n.5 (14).....	par pièce € 5,00
Langoustines et crevettes de Gallipoli (2).....	par pièce € 4,00
Sélection de poisson coupé au couteau (2,4,13,14)	par 100gr. € 8,00
Tartare de Thon** (4).....	€ 20,00
Tartare de Langoustines**/ Crevette* (4)	€ 24,00

Entrées...de la cuisine

Les 5 variétés de mer "Calapà" * (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)	€ 25,00
Crevettes** farcies avec ricotta, 'nduja et sauce aigre-douce (1,2, 3,4,7,9,14).....	€ 18,00
Filets de rouget* au Panko aromatique avec mayonnaise au citron vert (4,8,12).....	€ 18,00
Lingot de saumon mariné aux agrumes, ananas et guacamole (4).....	€ 20,00
Salade de fruits de mer tiède méditerranéenne* (2,4,9,12,14)	€ 18,00
Poulpe* à la Luciana (sauce tomate, olives et câpres) (1,4,12,14).....	€ 16,00
Sauté de moules et palourdes (1,2,9)	€ 18,00
Jambon cru assaisonné avec fiordilatte de Gioia del Colle (7)	€ 15,00

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.



Les plats de pâtes

Pacchero au homard 1/2 (minimum pour deux personnes) (1,2,9,12,14)	par personne € 28,00
Tagliolino au noir de et avec seche**, purée de petits pois et poivron Cruschi	€ 18,00
(1,2,5,8,14)	
Cavatelli aux fruits de mer** avec tomates cerises (1,2,4,9,12,14).....	€ 18,00
Gnocchetti de pommes de terre, langoustines**, brocoli-rave** et stracciatella	€ 20,00
(1,2,4,8,9,12)	
Tortelli farcis de burrata, sauce tomate du Gargano et basilic (1,7)	€ 14,00

Les plats principaux

Poisson frais du jour du rayon poissonnerie (grillé, au sel, au four)	par 100gr. € 8,00
(1,2,4,14)	
Homard américain du rayon poissonnerie (pâtes, grillé, catalane, soupe)	par 100gr. € 10,00
(1,2,9,12,14)	
Langouste du rayon poissonnerie (pâtes, grillé, catalane, soupe) (1,2,9,12,14)	par 100gr. € 15,00
Turbot croustillant, chou et crème sure (1,2,3,4,7)	€ 22,00
Gran fritto misto de crustacés** mollusques* et poissons de l'Adriatique*	€ 22,00
(1,2,4,5,6,10,11,12,14)	
Acquasale et thon aromatique coupé (1,4,9)	€ 22,00
Contre-filet grillé.....	€ 22,00

Accompagnements

Sélection de fromages et confitures (7, 8)	€ 15,00
Crudités de légumes (9).....	€ 5,00
Légumes grillés.....	€ 7,00
Salade composée.....	€ 6,00
Pommes de terre de Polignano au four, au parfum de romarin.....	€ 6,00
Frites (5).....	€ 6,00

Dessert et Fruits

Tiramisù à l'ancienne (disponible sans gluten et sans lactose) (1,3,7)	€ 8,00
Truffe artisanale au "caffè speciale" (sans gluten) (3,7,8)	€ 9,00
"Spumone" classique de Polignano avec glace artisanale (sans gluten) (3,7,8).....	€ 8,00
Babà au rhum à la crème (1,3,7)	€ 7,00
Mousse croquante à l'orange et Gran Marnier (disponible sans gluten) (1,3,7)	€ 8,00
"Sporcamuss" croquants à la crème (1,3,7).....	€ 6,00
Sorbetto.....	€ 4,00
Plateau de fruits de saison	€ 8,00

la qualité est
le résultat de l'attente

Service € 4
Eau minérale € 3
Verre de vin € 6

