

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)

Calamarata al pesto di Pistacchio e tartare di gambero viola (1,2,4,8,9,12)

Filetto di Pesce in crosta di patate (1,2,4,)

Dessert e/o frutta a scelta (1,3,5,7,8)

Disponibili senza lattosio e senza glutine

€ 60,00 escluso bevande

Antipasti crudi ... dal Banco Pescheria

Barca di crudo mare..... € 40,00

(scampi**, gamberi viola*, ostriche, noci, tagliatella di seppia** e cozze pelose) (2,4,13,14)

Ostriche Gillardeau n.3 (14) al pezzo € 6,00

Ostriche Papillon n.5 (14)al pezzo € 5,00

Scampi e gamberi viola di Gallipoli (2)al pezzo € 4,00

Selezione di pescato al coltello (2,4,13,14) l'petto € 8,00

Tartare di Tonno** (4) € 20,00

Tartare di Scampi**/Gamberi viola* (2) € 24,00

Antipasti ...dalla Cucina

Le 5 varietà di mare “Calapà”** (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,14)..... € 25,00

Gamberi ripieni con ricotta, ‘nduja e salsa agro dolce (1,2, 3,4,7,9,14)..... € 18,00

Lecca lecca di triglia* al panko aromatico con maionese al lime (4,8,12) € 18,00

Lingotti di salmone marinato a secco agli agrumi, ananas e guacamole (4) € 20,00

Insalatina di mare tiepida mediterranea* (2,4,9,12,14) € 18,00

Polpo alla luciana* (1,4,12,14) € 16,00

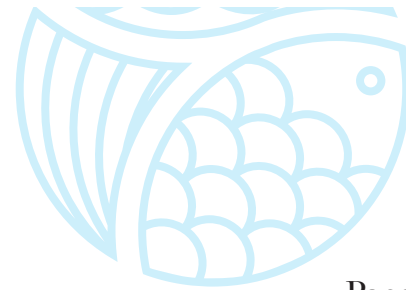
Sauté di cozze e vongole (1,2,9)..... € 18,00

Prosciutto crudo stagionato con fiordilatte di Gioia del Colle (7) € 15,00

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari, prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco degli allergeni presente sul retro del menù.

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE)853/04 allegato III sez. VII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

** Prodotto congelato.



Primi piatti

Paccheri all'astice 1/2 (minimo x 2) (1,2,9,12,14) a persona € 28,00

Tagliolino nero con seppie**, crema di piselli e peperoni Cruschi (1,2,5,8,14)..... € 18,00

Cavatelli allo scoglio** con pomodoro ciliegino (1,2,4,9,12,14) € 18,00

Gnocchetti di patate, scampi**, rape** e stracciatella (1,2,4,8,9,12) € 20,00

Tortelli di burrata, pomodoro fondente del Gargano e basilico (1,7) € 14,00

Secondi piatti

Pescato fresco del giorno dal banco pescheria (griglia, al sale, al forno) (1,2,4,14) l'petto € 8,00

Astice americano dal nostro acquario (1,2,9,12,14) l'petto € 10,00

Aragosta dal banco pescheria (pasta, arrosto, catalana, zuppa) (1,2,9,12,14) l'petto € 15,00

Rombo croccante, cavolo cappuccio e panna acida (1,2,3,4,7) € 22,00

Gran fritto misto di crostacei** molluschi e paranza dell'Adriatico* € 22,00

(1,2,4,5,6,10,11,12,14)

Acquasale e tagliata di tonno aromatico (1,4,9) € 22,00

Controfiletto alla griglia € 22,00

Contorni

Selezione di formaggi e confetture (7, 8)..... € 15,00

Cruditè di verdure (9) € 5,00

Verdure alla griglia..... € 7,00

Insalata composta..... € 6,00

Patate di Polignano al profumo di rosmarino € 6,00

Patate fritte (5)..... € 6,00

Dessert e Frutta

Tiramisù vecchia maniera (disponibile senza glutine e senza lattosio) (1,3,7) € 8,00

Tartufo artigianale con caffè speciale (no glutine) (3,7,8) € 9,00

Spumone classico di Polignano con gelato artigianale (no glutine) (3,7,8) € 8,00

Babà al rum con crema leggera (1,3,7) € 7,00

Mousse croccante all'arancia e Gran Marnier (disponibile senza glutine) (1,3,7)..... € 8,00

Sporcamuss croccanti alla crema pasticcera (1,3,7) € 6,00

Sorbetto..... € 4,00

Composta di Frutta di stagione € 8,00

Coperto € 4

Acqua minerale € 3

Calice vino € 6

L'attesa è sinonimo
di qualità

