allergeni	**Benvenuti in Puglia…i Crudi**	€
	Nonsolopesce…"il crudo senza gusci"	25,00
4,5,11	carpaccio di pescato del giorno, salicornia e uova di salmone	
3,11,6,1, 14	gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame	
3,11	gamberi rossi, limone caramellato e semi di papavero	
5,11	salmone marinato a secco, gelè di agrumi e Charteuse	
5, 11	tonno del mediterraneo, capperi, avocado e pera	
	Frutti di mare crudi *secondo disponibilità*	25,00
3,13,11, 12	noci, cozze pelose, ostriche Bretoni, scampi, gamberi rossi, seppie, ricci	
3,11	Battuto di gamberi rossi, limone candito, semi di papavero	20,00
4,11	Carpaccio di pescato del giorno e caviale	20,00
5,11	Tartare di tonno del mediterraneo e capperi	20,00

Antipasti di mare cotti 22,00

Gli antipasti che vedete sono solo alcuni esempi delle nostre proposte La selezione non è a vostra scelta. Ogni giorno, in base al pescato, scegliamo quattro antipasti diversi che potrete assaggiare in quantità ridotte in 2 tempi

5, 11	Ricciola marinata, lardo di conca e finocchietto selvatico
2, 5, 11	Triglia dorata in carrozza, bietolina ripassata e maio di capperi
1, 5, 2, 9, 11	Tonno in carrozza e pomodoro alla marinara
11, 13	Polpo alla brace, purea di fave e olive nolche
5, 9 , 11	Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole
3, 7, 11	Gamberi in infusione alla Nerano (zucchine, provolone del Monaco, basilico)
1, 5, 11	Merluzzo nero CBT e pappa al pomodoro
4, 5, 7, 9, 11	Bocconcini di pescato, pistacchio e panna acida
7, 11, 13	Seppia alla brace su fonduta di ricotta, zucchine e perle di balsamico

allergeni	la Pasta	€ porz	mezza porz min x 2
1,5,12,11,9	Linguine Valdoro, vongole, filetti di triglie e bottarga di muggine	24,00	17,00
1,2,3,11,13,7,9	Mezzi paccheri, calamari, canocchia e pomodorino infornato	23,00	17,00
1,12,9	Spaghettoro Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	26,00	20,00
1, 3, 9, 11	Fusilloni, gamberi, carciofi e finocchietto	24,00	17,00
3, 5, 9, 11,	Riso Selezione Acquerello, crostacei, limone, capperi e caviale ***MIN 2 PORZ***	25,00	18,00
1, 3, 4, 7, 9, 11	Soqquadro con gamberi, pesto di mandorle e basilico	24,00	17,00
1, 2, 3, 5, 7, 9, 11, 12, 13	Cavatellini allo scoglio su purea di fave	25,00	18,00
3, 9, 11	Risotto all'ASSASSINA e tartare di gambero rosso (piccante) ***MIN 2 PORZ***	23,00	17,00

le mezze porzioni/assaggini si intendono minimo x 2 e/o per tutto il tavolo

il prezzo delle mezze porzioni tiene conto non soltanto della quantità degli ingredienti, ma anche della preparazione, della tecnica e del servizio che accompagnano ogni piatto

il Pesce...di Mare

L'imprevedibilità del mare non ci permette di indicare nessuna ricetta.

Potrete scegliere il pesce e i crostacei che più gradite, la nostra premura sarà di consigliarvi la cottura dello stesso che rispetti quanto più la verginità dei sapori.

Frittura senza spine al Kg	60 x Kg
Pesce pescato al Kg	80 x Kg
Gamberi/Mazzancolle al Kg.	90 x Kg
Scampi 1^ scelta al Kg.	105 x Kg
Scampi Primissima scelta al Kg.	120 x Kg
Gamberi rossi 1^ scelta al Kg.	110 x Kg
Astici al Kg.	80 x Kg
Aragoste al Kg.	160 x Kg

Il costo del pesce varia a seconda del mercato (porzione circa gr. 300)