

allergeni

Benvenuti in Puglia...i Crudi

€

Nonsolopesce... "il crudo senza gusci" 25,00

- 4,5,11 T carpaccio di pescato del giorno, salicornia e mandorle tostate
- 3,11,6,1,14 T gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame
- 3,11 T gamberi rossi, limone caramellato e semi di papavero
- 5,11 T salmone marinato a secco, gelè di agrumi e Chartreuse
- 5,11 T 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 T Battuto di gamberi rossi, limone candito, semi di papavero 20,00
- 4,11 T Carpaccio di pescato del giorno e caviale 20,00
- 5,11 T Tartare di tonno del mediterraneo e capperi 20,00

Antipasti di mare cotti

22,00

Un percorso di quattro antipasti scelti dallo chef Cosimo Cassano, espressione della selezione quotidiana della cucina

questi sono solo alcuni degli antipasti che potreste assaggiare:

- 5,11,4 T Ricciola marinata, crema di mandorla e alga wakame
- 5,11 T Triglia, purea di mango e zenzero
- 1,5,2,9,11 T Tonno in carrozza e pomodoro alla marinara
- 4,7,11,13 ◀ Polpo alla brace, insalatina primavera e pesto al basilico
- 5,9,11 ◀ Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole
- 3,7,11 ◀ Gamberi in infusione, misticanza, arancia e grana
- 1,5,11 ◀ Merluzzo nero CBT, finocchio brasato e crumble di olive
- 11,13 T Tagliatella di seppia CBT e vellutata di fave fresche e pepe nero
- 7,9,11,13 ◀ Seppia alla brace su fonduta di ricotta, zucchine e perle di balsamico

allergeni	la Pasta	€ porz	mezza porz min x 2
1,5,12,1 1,9	┐ 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	22,00	16,00
1,12,9	< Spaghettoni Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	25,00	17,00
1, 2, 5, 9, 11	< Truciolini fatti in casa, il pesce crudo e cotto e il finocchietto	24,00	17,00
3, 5, 9, 11,	< Riso Selezione Acquerello, crostacei, limone, capperi e caviale MIN 2 PORZ	25,00	17,00
1, 3, 9, 11	< Soquadro di Verrigni , crostacei e fiocchi di ricotta	24,00	17,00
1, 3, 7, 9, 11	< Cavatelli rigati, gamberi, fave fresche e pecorino a scaglie	24,00	17,00
3, 9, 11	< Risotto all'ASSASSINA e tartare di gambero rosso (piccante) MIN 2 PORZ	22,00	16,00

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

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 Primiissima 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)