

allergen

Welcome in Puglia...uncooked starters



€

3, 5, 11	NotOnlyFish... (mixed raw appetizers without shells)	24,00
	└ fish "carpaccio" with salmon eggs and "tomatoes"	
	└ prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame	
	└ red prawns and candied lemon	
	└ salmon flavour Chartreuse and cucumber sauce	
	└ tuna and capers, avocado and pine nuts	
	Raw Sea Food	25,00
3, 5, 11, 13	◀ clams, mussels, oysters, scampi, red prawns, squid and sea urchins	
3, 5, 11	└ Carpaccio of red prawns and candied lemon	14,00
5	└ Local fish carpaccio with caviar	18,00
5, 11	Caviar gr. 10, salt butter and bread	Asetra € 35,00 Beluga € 50,00

Cooked appetizers... (per person)

Every day, Chef Cosimo Cassano selects a

20,00

tasting of four appetizers in small portions:

These are just some of the appetizers you might try:

5, 11	└ Marinated amberjack, lard and fennel	
2, 5	└ Red mullet cooked in oil with mango and ginger sauce	
5, 11	└ Sea bass ceviche, fresh broad bean puree and lemon gel	
1, 11	└ CBT cuttlefish tagliatelle, panzanella and caramelized onion	
7, 6, 11	◀ Grilled octopus, dried broad bean puree and Nolche olives	
5, 9, 11	◀ Salt cod, potatoes and dry tomatoes	
3, 6, 11	◀ Prawn infusion, mixed salad and thyme and orange dressing, soybeans	
1, 5, 11	◀ CBT black cod, pea and bacon cream soup	
5	└ Red tuna in a carriage and tomato marinara	
7, 11	└ Grilled cuttlefish on ricotta fondue, courgettes and balsamic pearls	

allergeni	Pasta...	€	€ half portion
1, 5, 11, 9	┐ Linguine with red mullet fish, clams and bottarga di muggine	24,00	14,00
1, 5, 9, 11	◀ Half Rigatoni with white monkfish ragù and sea asparagus	22,00	13,00
1, 5, 13, 9	◀ Spaghettoni, garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	◀ Tagliolini with scampi and wild fennel	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	◀ San Massimo rice with fisherman's sauce and seaweed aroma MIN X 2	24,00	14,00
1, 3, 5, 7, 9	◀ Cavatelli prawns, yellow datterino, fresh broad bean puree, pecorino cheese	23,00	13,00
1, 5, 9, 11	┐ Soquadro di Verrigni, scorpion fish, cherry tomatoes, pepper and Gargano leir	22,00	13,00

half portions/tastings are intended for a minimum of 2 and/or for the entire table

Fish...

It will never be possible to know which kind of fish the sea will give to us.

We will be happy to advise you the best cooking to exalt the freshness of our products

Fried Fish	60 x Kg
Freshly Caught Local Fish	70 x Kg
◀ White prawns	90 x Kg
◀ Scampi	100 x Kg
◀ Scampi big size	120 x Kg
◀ Red prawns	110 x Kg
Lobster	80 x Kg
Rock Lobster	160 x Kg

The cost of fish varies according to the market (portion approx. 300 gr)

allergeni

Benvenue en Puglia...les crus



€

3, 5, 11 **Le poisson cru....."le cru san coquilles"** 24,00

- ┐ carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et "tomate"
- ┐ crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame
- ┐ crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot
- ┐ lingot de saumon au Chartreause avec coulis de concombre
- ┐ thon méditerranéen et câpres, avocat et pignons de pin

Fruits de mer crus selon arrivage 25,00

3, 5, 11, 13 ┐ Noix, moules poilues, huîtres, langoustines, crevettes rouges, seiches et oursins

3, 5, 11 ◀ Carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot 14,00

5 ┐ Carpaccio de pêche du jour avec caviar 18,00

5, 11 ┐ Caviar gr 10 et beurre salé Asetra € 35,00 - Beluga € 50,00

Apéritifs de poisson cuit

Chaque jour, le chef Cosimo Cassano sélectionne une dégustation de quatre entrées en petites portions: 20,00

Voici quelques-uns des apéritifs que vous pourriez essayer:

- 5, 11 ┐ Sériole marinée, saindoux et fenouil
- 2, 5 ┐ Rouget cuit à l'huile avec sauce mangue et gingembre
- 5, 11 ┐ Ceviche de bar, purée de fèves fraîches et gelée de citron
- 1, 11 ┐ Tagliatelles de seiche CBT, panzanella et oignon caramélisé
- 7, 6, 11 ◀ Poulpe grillé, purée de fèves séchées et olives Nolche
- 5, 9, 11 ◀ Flan de cabillaud, pommes de terre et tomates cerises au soleil
- 3, 6, 11 ◀ Prawn infusion, mixed salad and thyme and orange dressing, soybeans
- 1, 5, 11 ◀ Morue noire, pois et bacon
- 5 ┐ Thon rouge à la carrozza et marinara aux tomates
- 7, 11 ┐ Seiche grillée sur fondue de ricotta, courgettes et perles balsamiques

allergeni

les Pâtes

€

**€ demi
portion**

1, 5, 11, 9	┐	Linguine, palourdes, filets de mulot et poutargue de poisson	24,00	14,00
1, 5, 9, 11	◀	Mezze maniche, avec ragù de lotte blanche et salicorne	22,00	13,00
1, 5, 13, 9	◀	Spaghettono Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	◀	Tagliolini aux langoustines et fenouil	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	◀	Riz, à la sauce du pêcheur et à l'arôme d'algues MIN X 2	24,00	14,00
1, 3, 5, 7, 9	◀	Cavatelli crevettes, datterino, purée de fèves fraîches et fromage pecorino	23,00	13,00
1, 5, 9, 11	┐	Soquadro di Verrigni, rascasse, tomates cerises, poivron et citron du Gargano	22,00	13,00

**les demi-portions/dégustations sont prévues pour
un minimum de 2 personnes et/ou pour la table entière**

le Poisson... de la Mer

Vous pouvez choisir le poisson ou les crustacés que vous appréciez

Nous vous conseillerons sur la meilleure cuisine

Poisson frit sans arêtes au Kg	60 x Kg
Poisson pêché au Kg	70 x Kg
◀ Crevettes au kg	90 x Kg
◀ Langoustine 1er choix au Kg	100 x Kg
◀ Langoustine le meilleur 1er choix au Kg	120 x Kg
◀ Crevettes rouges 1er choix au Kg	110 x Kg
Homards/Astice au kg	80 x Kg
Homards/Aragosta au kg	160 x Kg

Le coût du poisson varie selon le marché (portion d'environ 300 gr)