

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
- 4,11 ┘ Carpaccio di pescato del giorno e caviale
- 5,11 ┘ Tartare di tonno del mediterraneo e capperi

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
- 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
1,5,12,1 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	23,00	17,00
1,12,9	◀ Spaghettoni Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	26,00	20,00
1, 5, 9, 13	Tubetti rigati con le cozze e il pomodoro concassè	22,00	16,00
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	◀ Soquadro 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/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)