

Benvenuti in Puglia...i Crudi



€ allergeni

Nonsolopesce... "il crudo senza gusci"	24,00	3, 5, 11
* carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e salsa d'ostrica		
* gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame		
* battuto di gamberi rossi, limone caramellato e semi di papavero		
* salmone allo Charteuse con salsa di pera e senape		
* tonno del mediterraneo e salsa teriyaki all'arancia		
Frutti di mare crudi <i>secondo disponibilità</i>	20,00	3, 5, 11, 13
Noci bianche, cozze pelose, ostriche concave, scampi, gamberi rossi, allievi e ricci		
Battuto di gamberi rossi, limone candito, semi di papavero	10,00	3, 5, 11
Tonno... tonnato e la sua giardiniera	18,00	5
Caviale gr 10 e burro pre-salè	Asetra € 35,00 - Beluga € 45,00	5, 11

" trattamento di bonifica preventive del pesce crudo"

"conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/04, all.III, sez. VII, cap. 3, lett. D, punto 3"

Antipasti di mare cotti

Lo Chef Felice Lasorsa seleziona giornalmente una degustazione di 4 varietà di antipasti serviti in piccoli assaggi

questo mese sceglieremo tra:

Gambero croccante e salsa spicy in agrodolce	1, 3, 5, 11
Insalatina di seppie CBT, purea di fave fresche e pepe nero	11
Gamberi in infusione, avocado, concassè di pomodoro e pinoli	3, 11
Triglia marinata agli agrumi, finocchio e frutti rossi	5
Insalata di polpo, datterino giallo e salicornia	11
Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole	5, 9, 11
Ricciola marinata al Charteuse, gazpacho di datterino rosso e finocchio marino	5, 11
Merluzzo nero CBT, asparagi e mandorle affumicate	5, 11
Tonno del Mediterraneo in carrozza e pomodoro alla marinara	1, 5, 11
Bocconcini di spigola, pistacchio e panna acida	5, 11, 7, 4

Alcuni prodotti **potrebbero** essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

la Pasta

	€	allergeni
Linguine Valdoro, vongole, filetti di triglie e bottarga di muggine	19,00	1, 5, 11, 9
Mezzi paccheri, calamari, cicala e pomodorini infornati	17,00	1, 2, 3, 5, 11, 9
Spaghettono Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	20,00	1, 5, 13, 9
Soquadro di Verrigni, gamberi, ricci, polvere di caffè e martini dry	20,00	1, 5, 9, 11
Riso Acquerello con cozze, vongole, canolicchi, prezzemolo e stracciatella <i>MIN X 2</i>	19,00	5, 7, 9, 11, 13
Spaghettono Valdoro con vongole, calamari, crumble di taralli e limone candito	19,00	1, 5, 11, 9, 13
Gnocchetti sardi di semola, scampi, purea di fave fresche e pecorino	20,00	1, 3, 5, 7, 9, 11
<i>2 assaggini di pasta (per coperto e per tutto il tavolo)</i>	20 22,00	

il Pesce...di Mare (quello vero)

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.

Pesce pescato al Kg	60,00
Mazzancolle al Kg.	90,00
Scampi 1 ^ scelta al Kg.	90,00
Scampi Primissima scelta al Kg.	110,00
Gamberi rossi 1 ^ scelta al Kg.	110,00
Astici al Kg.	80,00
Aragoste al Kg.	130,00

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