allergen	Welcome in Puglia…uncooked starters	€
	NotOnlyFish…(mixed raw appetizers without shells)	25,00
4,5,11	fish “carpaccio” with sglasswort and salmon eggs	
3,11,6,1, 14	prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame	
3,11	red prawns and candied lemon	
5,11	dry-marinated salmon, citrus jelly and Chartreuse	
5, 11	tuna and capers, avocado and pear	
	Raw Sea Food	25,00
3,13,11, 12	clams, mussels, oysters, scampi, red prawns, squid and sea urchins	
3,11	Carpaccio of red prawns and candied lemon	20,00
4,11	Local fish carpaccio with caviar	20,00
5,11	Mediterranean tuna tartare with capers	20,00

Cooked appetizers…(per person) 22,00

The appetizers shown here are just a few examples of what we offer.

You do not choose the selection yourself; each day, based on the catch, we select four different appetizers for you to taste in smaller portions, served in two courses

5, 11	Marinated amberjack, "lardo di conca", and wild fennel
2, 5, 11	Golden red mullet sandwich, sautéed baby chard, and caper mayonnaise
1, 5, 2, 9, 11	Red tuna in a bread crust and tomato marinara
11, 13	Grilled octopus, fava bean purée, and Nolca olive
5, 9 , 11	Salt cod, potatoes and dry tomatoes
3, 7, 11	Nerano-infused prawn (zucchini e "provoleone del Monaco")
1, 5, 11	Black cod and tomato and bread stew
4, 5, 7, 9, 11	Bites of fresh catch with pistachio and sour cream
7, 11, 13	Grilled cuttlefish on ricotta fondue, courgettes and balsamic pearls

allergeni	Pasta…	€	half port MIN X 2
1,5,12,11,9	Linguine with red mullet fish,clams and bottarga di muggine	24,00	17,00
1,2,3,11,13,7,9	Mezzi paccheri, calamari, mantis shrimp, and baked cherry tomatoes	23,00	17,00
1,12,9	Spaghettoro, garlic,oil and chili pepper,mussels and sea urchin sauce	26,00	20,00
1, 3, 9, 11	Fusilloni, shrimp, artichokes, and wild fennel	24,00	17,00
3, 5, 9, 11,	Rice with shellfish, lemon, capers, and caviar ***MIN 2 PORT***	25,00	18,00
1, 3, 4, 7, 9, 11	Soqquadro pasta with shrimp, almond pesto and basil	24,00	17,00
1, 2, 3, 5, 7, 9, 11, 12, 13	Cavatellini with mixed seafood on a bed of fava bean purée	25,00	18,00
3, 9, 11	Risotto ASSASSINA with raw red prawns (rice, chili pepper, burnt tomato) ***MIN 2 PORT***	23,00	17,00

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

The price of half-portions takes into account not only the quantity of ingredients, but also the preparation, technique, and service that accompany each dish.

Fish…

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

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

Fried Fish	60 x Kg
Freshly Caught Local Fish	80 x Kg
White prawns	90 x Kg
Scampi	105 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**	€
	Le poisson cru……"le cru san coquilles"	25,00
4,5,11	carpaccio de pêche du jour, salicorne et oeufs de saumon	
3,11,6,1, 14	crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame	
3,11	crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot	
5,11	saumon mariné au secco, gelée d'agrumi et Chartreuse	
5, 11	thon méditerranéen et câpres, avocat et poire	
	Fruits de mer crus selon arrivage	25,00
3,13,11, 12	Noix,moules poilues,huîtres,langoustines,crevettes rouges,seiches et oursins	
3,11	Carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot	20,00
4,11	Carpaccio de pêche du jour avec caviar	20,00
5,11	Tartare de thon méditerranéen aux câpres	20,00

Apéritifs de poisson cuit 22,00

Les entrées présentées ne sont que quelques exemples de nos propositions. La sélection n'est pas au choix du client : chaque jour, selon la pêche du jour, notre cuisine choisit 4 entrées de la mer différentes,servies en petites portions en 2 temps

5, 11	Sériole marinée, saindoux et fenouil sauvage
2, 5, 11	Mulet gris à la carrozza, blettes sautées et mayonnaise aux câpres
1, 5, 2, 9, 11	Thon frit en croûte de pain et marinara aux tomates
11, 13	Poulpe grillé, purée de fèves et olives Nolche
5, 9 , 11	Flan de cabillaud, pommes de terre et tomates cerises au soleil
3, 7, 11	Crevettes au Nerano (courgettes et provolone del Monaco)
1, 5, 11	Morue noire CBT, soupe à la tomate
4, 5, 7, 9, 11	Boulettes de poisson, pistaches et crème fraîche
7, 11, 13	Seiche grillée sur fondue de ricotta, courgettes et perles balsamiques

allergeni	les Pâtes		€	demi por MIN X 2
1,5,12,11,9	Linguine, palourdes, filets de mulet et poutargue de poisson		24,00	17,00
1,2,3,11,13,7,9	Mezzi paccheri, calamars, crevettes-mantes et tomates cerises cuites		23,00	17,00
1,12,9	Spaghettoro Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin		26,00	20,00
1, 3, 9, 11	Fusilloni, crevettes, artichauts et fenouil sauvage		24,00	17,00
3, 5, 9, 11,	Riz avec crevettes et langoustines, citron, câpres et caviar	***MIN 2 PORT***	25,00	18,00
1, 3, 4, 7, 9, 11	Soqquadro aux crevettes, pesto d'amandes et basilic		24,00	17,00
1, 2, 3, 5, 7, 9, 11, 12, 13	Cavatellini aux pétoncles sur purée de fèves		25,00	18,00
3, 9, 11	Risotto ASSASSINA et crevettes rouges crues (riz, piment, tomate brûlée)	***MIN 2 POR***	23,00	17,00

les demi-portions/dégustations sont prévues pour

un minimum de 2 personnes et/ou pour la table entière

Le prix des demi-portions prend en compte non seulement la quantité des ingrédients,

mais aussi la préparation, la technique et le service qui accompagnent chaque plat.

le Poisson... de la Mer

Vous pouvez choisir le poisson ou les crostacés que vous appréciés

Nous vous conseillerons sur la meilleure cuisine

Poisson frit sans arêtes au Kg	60 x Kg
Poisson pêché au Kg	80 x Kg
Crevettes au kg	90 x Kg
Langoustine 1er choix au Kg	105 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)