

allergen

## Welcome in Puglia...uncooked starters



€

NotOnlyFish... (mixed raw appetizers without shells)

25,00

- 4,5,11 ⊢ fish "carpaccio" with sglasswort and toasted almonds
- 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
- 4,11 ⊢ Local fish carpaccio with caviar
- 5,11 ⊢ Mediterranean tuna tartare with capers

## Cooked appetizers... (per person)

22,00

**A selection of four appetizers selected by chef Cosimo Cassano, an expression of the kitchen's daily selection.**

### These are just some of the appetizers you might try:

- 5,11,4 ⊢ Marinated amberjack, almond cream, and wakame seaweed
- 5,11 ⊢ Red mullet, mango and ginger puree
- 1,5,2,9,11 ⊢ Red tuna in a bread crust and tomato marinara
- 4,7,11,13 ◀ Grilled octopus, spring salad, and basil pesto
- 5,9,11 ◀ Salt cod, potatoes and dry tomatoes
- 3,7,11 ◀ Steamed shrimp, mixed salad, orange, and parmesan
- 1,5,11 ◀ Black cod, braised fennel, and olive crumble
- 11,13 ⊢ Cuttlefish tagliatelle with fresh fava bean and black pepper cream
- 7,9,11,13 ◀ Grilled cuttlefish on ricotta fondue, courgettes and balsamic pearls

allergeni	<b>Pasta...</b>	€	<i>half port MIN X 2</i>
1,5,12,1 1,9	└ 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	22,00	16,00
1,12,9	◀ Spaghettono, garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce	25,00	17,00
1, 2, 5, 9, 11	◀ Homemade trucioli, raw and cooked fish, and fennel	24,00	17,00
3, 5, 9, 11,	◀ Rice with shellfish, lemon, capers, and caviar <b>MIN 2 PORT</b>	25,00	17,00
1, 3, 9, 11	◀ Verrigni Soqqquadro, scampi, and eggplant with dark chocolate and basil	24,00	17,00
1, 3, 7, 9, 11	◀ Cavatelli rigati, shrimp, fresh broad beans, and flaked pecorino cheese	24,00	17,00
3, 9, 11	◀ Risotto ASSASSINA with raw red prawns (rice, chili pepper, burnt tomato) <b>MIN 2 PORT</b>	22,00	16,00

**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	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 amandes grillées
- 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'agrume 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

**Une sélection de quatre entrées choisies par le chef Cosimo Cassano,  
une expression de la sélection quotidienne de la cuisine.**

### Voici quelques-uns des apéritifs que vous pourriez essayer:

- 5,11,4 ┘ Sériole marinée, crème d'amandes et algues wakame
- 5,11 ┘ Rouget, purée de mangue et gingembre
- 1,5,2,9,11 ┘ Thon frit en croûte de pain et marinara aux tomates
- 4,7,11,13 ◀ Poulpe grillé, salade printanière et pesto au basilic
- 5,9,11 ◀ Flan de cabillaud, pommes de terre et tomates cerises au soleil
- 3,7,11 ◀ Crevettes vapeur, salade composée, orange et parmesan
- 1,5,11 ◀ Morue noire CBT, fenouil braisé et crumble d'olives
- 11,13 ┘ Tagliatelles de seiche, crème de fèves fraîches et poivre noir
- 7,9,11,13 ◀ Seiche grillée sur fondue de ricotta, courgettes et perles balsamiques

allergeni	<b>les Pâtes</b>	€	<i>demi por MIN X 2</i>
1,5,12,1 1,9	┘ Linguine, palourdes, filets de mulot et poutargue de poisson	24,00	17,00
1,2,3,11, 13,7,9	┘ Mezzi paccheri, calamars, crevettes-mantes et tomates cerises cuites	22,00	16,00
1,12,9	< Spaghettono Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin	25,00	17,00
1,2,5,9, 11	< Trucioli maison, poisson cru et cuit et fenouil	24,00	17,00
3,5,9, 11,	< Riz avec crevettes et langoustines, citron, câpres et caviar <b>MIN 2 PORT</b>	25,00	17,00
1,3,9, 11	< Verrigni soqqadro, langoustines et aubergines au chocolat noir et basilic	24,00	17,00
1,3,7,9, 11	< Cavatelli rigati, crevettes, fèves fraîches et pecorino râpé	24,00	17,00
3,9,11	< Risotto ASSASSINA et crevettes rouges crues (riz, piment, tomate brûlée) <b>MIN 2 PORT</b>	22,00	16,00

**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 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)