

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)

Chef Cosimo Cassano selects a daily tasting of 20,00

4 varieties of appetizers served in small tasting

this week he has chosen between:

5, 11	└ Marinated amberjack, leccino olives, grilled endive and "puttanesca"
2, 5	└ Crispy Red Mullet, Rainbow Swiss Chard and Caper Mayonnaise
5, 11	└ Sea bass ceviche, fresh broad bean puree and lemon gel
5, 11	└ Red mullet marinated with lemon, avocado, citrus and tomato coulis
7, 6, 11	◀ Octopus and courgettes with salted hard ricotta
5, 9, 11	◀ Salt cod, potatoes and dry tomatoes
3, 6, 11	◀ Boiled prawns, mixed salad, peach and thyme and orange dressing, soy beans
1, 5, 11	◀ CBT black cod, pea and bacon cream soup
5	└ Red tuna in a carriage and tomato marinara
4, 5, 7, 11	└ CBT black cod, pea and bacon cream soup

allergeni

Pasta...

€

1, 5, 11, 9	┐	Linguine with red mullet fish, clams and bottarga di muggine	21,00
1, 5, 9, 11	◀	Half Rigatoni with white monkfish ragù and sea asparagus	20,00
1, 5, 13, 9	◀	Spaghettoro, garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce	22,00
1, 2, 3, 9, 11	◀	Tagliolini with scampi and wild fennel	21,00
3, 5, 9, 11, 13	◀	San Massimo rice with fisherman's sauce and seaweed aroma MIN X 2	22,00
1, 3, 5, 7, 9	◀	Cavatelli prawns, yellow datterino, fresh broad bean puree, pecorino cheese	20,00
1, 5, 9, 11	┐	Soquadro di Verrigni, scorpion fish, cherry tomatoes, pepper and Gargano lerr	21,00

2 samples of pasta per person for the whole table

23|25,00

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 Chartreuse 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

Le chef Cosimo Cassano sélectionne une dégustation quotidienne de 25,00

4 variétés d'entrées servies en petites dégustations

cette semaine il a choisi pour vous entre :

5, 11 ┐ Sériole marinée, olives leccino, endives grillées et « puttanesca »

2, 5 ┐ Rouget croustillant, blettes arc-en-ciel et mayonnaise aux câpres

5, 11 ┐ Ceviche de bar, purée de fèves fraîches et gelée de citron

5, 11 ┐ Rouget mariné au citron, avocat, agrumes et coulis de tomates

7, 6, 11 ◀ Poulpe avec courgettes à la ricotta dure salée

5, 9, 11 ◀ Flan de cabillaud, pommes de terre et tomates cerises au soleil

3, 6, 11 ◀ Crevettes en infusion, salade, vinaigrette pêche-thym et orange, graines de soja

1, 5, 11 ◀ Morue noire, pois et bacon

5 ┐ Thon rouge à la carrozza et marinara aux tomates

4, 5, 7, 11 ┐ Bouchées de daurade, pistaches et crème fraîche

allergeni

les Pâtes

€

1, 5, 11, 9	┐ Linguine, palourdes, filets de mulot et poutargue de poisson	21,00
1, 5, 9, 11	◀ Mezze maniche, avec ragù de lotte blanche et salicorne	20,00
1, 5, 13, 9	◀ Spaghettono Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin	22,00
1, 2, 3, 9, 11	◀ Tagliolini aux langoustines et fenouil	21,00
3, 5, 9, 11, 13	◀ Riz, à la sauce du pêcheur et à l'arôme d'algues MIN X 2	22,00
1, 3, 5, 7, 9	◀ Cavatelli crevettes, datterino, purée de fèves fraîches et fromage pecorino	20,00
1, 5, 9, 11	┐ Soquadro di Verrigni, rascasse, tomates cerises, poivron et citron du Gargano	21,00

2 dégustation de pâtes (pour le couvert et pour toute la table)

23|25,00

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)