

allergeni

Benvenuti in Puglia...i Crudi

€

3, 5, 9, 11	Nonsolopesce... "il crudo senza gusci"	24,00
—	carpaccio di pescato del giorno, uova di salmone e "pomodoro"	
—	gamberi rosa, patata al lime e zenzero, alga wakame	
—	gamberi rossi, limone caramellato e semi di papavero	
—	salmone allo Chartreuse e coulis di cetriolo	
—	tonno del mediterraneo, capperi, avocado e pinoli	
	Frutti di mare crudi <i>secondo disponibilità</i>	25,00
3, 5, 11, 13	↳ noci, cozze pelose, ostriche Bretoni, scampi, gamberi rossi, seppie, ricci	
3, 5, 11	— Battuto di gamberi rossi, limone candito, semi di papavero	14,00
5	— Carpaccio di pescato del giorno e caviale	18,00
1, 5, 7, 11	— Caviale gr 10, burro e blinis	Asetra € 35,00 - Beluga € 50,00

Antipasti di mare cotti

20,00

Ogni giorno lo Chef Cosimo Cassano seleziona per voi una degustazione di 4 antipasti in piccoli assaggi:

questi sono solo alcuni degli antipasti che potreste assaggiare:

5, 11	— Ricciola marinata, lardo di conca e finocchietto
2, 5, 11	— Triglia croccante e maio di capperi
1, 2, 5, 7, 9, 11	— Tonno in carrozza e pomodoro alla marinara
9, 11, 13	↳ Polpo alla brace, purea di fave secche e olive nolche
5, 9, 11	↳ Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole
3, 5, 7, 9, 11	↳ Gamberi in infusione, carciofi, grana e bottarga di tonno
5, 11	↳ Merluzzo nero CBT, funghi porcini e rosmarino
2, 4, 5, 7, 11	— Bocconcini di branzino, pistacchio e panna acida
7, 9, 11, 13	↳ Seppia alla brace su fonduta di ricotta, zucchine e perle di balsamico

allergeni	la Pasta	€ porz	€ assag min x 2
1, 5, 11, 9, 13	⊜ Linguine Valdoro, vongole, filetti di triglie e bottarga di muggine	24,00	14,00
1, 5, 9, 11	⊜ Calamarata Valdoro al ragù bianco di pescatrice e salicornia	22,00	13,00
1, 5, 13, 9	◀ Spaghettoro Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	◀ Tagliolini, gamberi rossi, aglietto, 'Nduja e croccante di tarallo	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	◀ Riso San Massimo alla pescatora e profumo di alghe MIN X 2	24,00	14,00
1, 3, 7, 9	◀ Soquadro con mazzancolle, carciofi e finocchietto selvatico	23,00	13,00
1, 3, 5, 9, 11, 13	◀ Tubettino rigato e il "ciambotto" con i frutti di mare	24,00	14,00

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	70 x Kg
◀ Gamberi/Mazzancolle al Kg.	90 x Kg
◀ Scampi 1^ scelta al Kg.	100 x Kg
◀ Scampi Primissima 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)