

Welcome in Puglia...uncooked starters



€

allergen

NotOnlyFish... (mixed raw appetizers without shells)	24,00	3, 5, 11
* fish "carpaccio" with oyster sauce and salmon eggs		
* prawns, potato flavored with ginger and lime and alga wakame		
* carpaccio of red prawns and candied lemon		
* salmon flavour Chartreuse and pear and mustard sauce		
* tuna and orange teriyaki sauce		
<hr/>		
The clams, mussels, oysters, scampi, red prawns and sea urchins	20,00	3, 5, 11, 13
<hr/>		
Carpaccio of red prawns and candied lemon	10,00	3, 5, 11
<hr/>		
Tuna...tuna sauce and "giardiniera"	18,00	5
<hr/>		
Caviar gr. 10, salt butter and brad	- Asetra € 35,00	Beluga € 45,00
		5, 11

"Reclamation preventive treatment of raw fish"

"complies with the requirements of Regulation (EC) No 853/04, all.III, sect. VII, ch. 3, letter. D, point 3"

Cooked appetizers...(per person)

Chef Felice Lasorsa selects a daily tasting of
4 varieties of appetizers served in small tasting

15,00

this month we will choose between:

Fried shrimp with spicy sweet and sour sauce	1, 3, 5, 11
<hr/>	
Cuttlefish salad, fresh broad bean puree and black pepper	11
<hr/>	
Steamed prawns, avocado, tomato concassé and pine nuts	3, 11
<hr/>	
Red mullet marinated with citrus fruits, fennel and red fruits	5
<hr/>	
Octopus, yellow datterino tomatoes and sea asparagus	11
<hr/>	
Salt cod, potatoes and dry tomatoes	5, 9, 11
<hr/>	
Amberjack marinated in Chartreuse, tomato gazpacho and sea fennel	5, 11
<hr/>	
Black cod CBT, asparagus and smoked almonds	5, 11
<hr/>	
Red tuna with "marinara" tomatoes cream	1, 5, 11
<hr/>	
Octopus with cannellini beans, kabayaki sauce, mandarin jelly	5, 11, 7, 4

Some products may have been frozen or purchased fresh and frozen by us for storage, in compliance with health regulations

Pasta...

	€	allergeni
"Linguine" with red mullet fish, clams and "bottarga di muggine"	19,00	1, 5, 11, 9
"Paccheri" with calamari, local shellfish and baked tomatoes	17,00	1, 2, 3, 5, 11, 9
"Spaghettono Verrigni" garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce	20,00	1, 5, 13, 9
"Soqqadro Verrigni" prawns, sea urchin sauce, coffee and Martini Dry	20,00	1, 5, 9, 11
"Acquerello" rice with mussels, clams, "canolicchi" and "stracciatella" MIN X 2	19,00	5, 7, 9, 11, 13
"Spaghetti alla chitarra" with clams, squid, crumble and candied lemon	19,00	1, 5, 11, 9, 13
"Little gnocchi" with scampi, fresh broad bean puree and cheese	20,00	1, 3, 5, 7, 9, 11
<u>2 sample of pasta per person for the whole table</u>	20\22,00	

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

Freshly Caught Local Fish	60,00	x Kg.
White prawns	90,00	x Kg.
Scampi	90,00	x Kg.
Scampi big size	110,00	x Kg.
Red prawns	110,00	x Kg.
Lobster	80,00	x Kg.
Rock Lobster	130,00	x Kg.

The cost of fish varies according to the market (portion approx. 300 g)

Benvenue en Puglia...les crus



€ allergeni

Le poisson cru....."le cru san coquilles" 24,00 3, 5, 11

- * carpaccio de pêche du jour, œufs de saumon et sauce d'huîtres
- * crevettes roses, pomme de terre citron vert et gingembre, algues wakame
- * carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot
- * lingot de saumon au Chartreuse avec sauce aux poires et moutarde
- * Thon méditerranéen et sauce teriyaki à l'orange

Fruits de mer crus selon arrivage 20,00 3, 5, 11, 13
Noix blanches, moules poilues, huîtres, langoustines, crevettes rouges, seiches et oursins

Carpaccio de crevette rouge, citron vert confit et graines de pavot 10,00 3, 5, 11

Thon... sauce au thon et giardiniera 18,00 5

Caviar gr 10 et beurre salé - 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

Le chef Felice Lasorsa sélectionne une dégustation quotidienne de 15,00

4 variétés d'entrées servies en petites dégustations

ce mois-ci nous choisirons entre :

Crevettes croustillantes et sauce aigre-douce épicée 1, 3, 5, 11

Salade de seiche CBT, purée de fèves fraîches et poivre noir 11

Infusion de crevettes, avocat, concassé de tomates et pignons de pin 3, 11

Rouget mariné aux agrumes, fenouil et fruits rouges 5

Salade de poulpe, tomates datterino jaunes et salicorne 11

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

Sériole marinée à la Chartreuse, tomates datterinos rouges et gaspacho de criste marine 5, 11

Morue noire CBT, asperges et amandes fumées 5, 11

Thon de Méditerranée, marinade aux tomates 1, 5, 11

Rouleaux de bar, pistache et crème sure 5, 11, 7, 4

Certains produits peuvent être congelés ou achetés frais et

les Pâtes

	€	allergeni
Linguine, palourdes, filets de mullet et poutargue de poisson	19,00	1, 5, 11, 9
Mezzi paccheri, calamars, cigale et tomates cerises au four	17,00	1, 2, 3, 5, 11, 9
Spaghetto Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin	20,00	1, 5, 13, 9
Soquadro Verrigni, crevettes, oursins, café en poudre et dry martini	20,00	1, 5, 9, 11
Risotto avec moules, palourdes, couteaux, persil et stracciatella MIN X 2	19,00	5, 7, 9, 11, 13
Spaghetti alla chitarra aux palourdes, calamars, taralli et citron confit	19,00	1, 5, 11, 9, 13
Cavatelli, langoustines, purée de fèves fraîches et pecorino	20,00	1, 3, 5, 7, 9, 11
<u>2 dégustation de pâtes (pour le couvert et pour toute la table)</u>	20\22,00	

le Poisson... de la Mer (le vrai)

Vous pouvez choisir le poisson ou les crostacés que vous appréciez

Nous vous conseillerons sur la meilleure cuisine

Poisson pêché par Kg	60,00	x Kg.
Crevettes au kg	90,00	x Kg.
Langoustine 1er choix au Kg	90,00	x Kg.
Langoustine le meilleur 1er choix au Kg	110,00	x Kg.
Crevettes rouges 1er choix au Kg	110,00	x Kg.
Homards/Astice au kg	80,00	x Kg.
Homards/Aragosta au kg	130,00	x Kg.

Le coût du poisson varie selon le marché (portion d'environ 300 g)