

allergeni	<b>Benvenuti in Puglia...i Crudi</b>	€
3, 5, 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
5, 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 └ Triglia in olio cottura con salsa di mango e zenzero
- 5, 11 └ Ceviche di branzino, purea di fave fresche e gelé al limone
- 1, 11 └ Tagliatelle di seppie CBT, panzanella e cipolla caramellata
- 7, 6, 11 ◀ Polpo alla brace, purea di fave secche e olive nolche
- 5, 9, 11 ◀ Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole
- 3, 6, 11 ◀ Gamberi in infusione, misticanza e dressing al timo e arancia, semi di soia
- 1, 5, 11 ◀ Merluzzo nero CBT, vellutata di piselli e guanciaie
- 5 └ Tonno rosso in carrozza e pomodoro alla marinara
- 7, 11 └ Seppia alla brace su fonduta di ricotta, zucchine e perle di balsamico

allergeni	<b>la Pasta</b>	€ porz	€ assag
1, 5, 11, 9	┐ 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	< Spaghettono Verrigni, aglio, olio e peperoncino...cozze e polpa di riccio	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	< Tagliolini con scampi, finocchio e finocchietto	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	< Riso San Massimo alla pescatora e profumo di alghe <b>MIN X 2</b>	24,00	14,00
1, 3, 5, 7, 9	< Cavatelli rigati, gamberi, datterino giallo, purea di fave fresche e pecorino	23,00	13,00
1, 5, 9, 11	┐ Soqqadro di Verrigni, scorfano, pomodorino, pepe e limone del Gargano	22,00	13,00

**le mezze porzioni/assaggini 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 Primiissima 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)