

allergen

Welcome in Puglia...uncooked starters



€

3, 5, 9,
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

1, 5, 7,
11

└ Caviar gr. 10, salt butter and bread

Asetra € 35,00

Beluga € 50,00

Cooked appetizers... (per person)

Every day, Chef Cosimo Cassano selects a

20,00

tasting of four appetizers in small portions:

These are just some of the appetizers you might try:

5, 11

└ Marinated amberjack, lard and wild fennel

2, 5, 11

└ Fried red mullet and caper mayonnaise

1, 2, 5, 7,
9, 11

└ Red tuna in a bread crust and tomato marinara

9, 11, 13

◀ Grilled octopus, dried broad bean puree and Nolche olives

5, 9, 11

◀ Salt cod, potatoes and dry tomatoes

3, 5, 7, 9,
11

◀ Steamed prawns, artichokes, parmesan cheese and tuna bottarga

5, 11

◀ CBT black cod, porcini mushrooms and rosemary

2, 4, 5, 7,
11

└ Sea bass bites, pistachio and sour cream

7, 9, 11,
13

◀ Grilled cuttlefish on ricotta fondue, courgettes and balsamic pearls

allergeni	Pasta...	€	half port MIN X 2
1, 5, 11, 9, 13	┐ Linguine with red mullet fish, clams and bottarga di muggine	24,00	14,00
1, 5, 9, 11	┐ Half Rigatoni with white monkfish ragù and sea asparagus	22,00	13,00
1, 5, 13, 9	◀ Spaghettoni, garlic, oil and chili pepper, mussels and sea urchin sauce	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	◀ Tagliolini, red prawns, garlic, 'Nduja and crunchy tarallo	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	◀ San Massimo rice with fisherman's sauce and seaweed aroma MIN X 2	24,00	14,00
1, 3, 7, 9	◀ Soquadro with prawns, artichokes and wild fennel	23,00	13,00
1, 3, 5, 9, 11, 13	◀ Tubettini rigati and seafood soup	24,00	14,00

**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	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, 9,
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 Chartreaise 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

1, 5, 7,
11

└ Caviar gr 10 et beurre salé

Asetra € 35,00 - Beluga € 50,00

Apéritifs de poisson cuit

Chaque jour, le chef Cosimo Cassano sélectionne une dégustation de quatre entrées en petites portions:

20,00

Voici quelques-uns des apéritifs que vous pourriez essayer:

5, 11

└ Sériole marinée, saindoux et fenouil

2, 5, 11

└ Rouget frit et mayonnaise aux câpres

1, 2, 5, 7,
9, 11

└ Thon frit en croûte de pain et marinara aux tomates

9, 11, 13

◀ Poulpe grillé, purée de fèves séchées et olives Nolche

5, 9, 11

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

3, 5, 7, 9,
11

◀ Crevettes vapeur, artichauts, parmesan et poutargue de thon

5, 11

◀ Morue noire CBT, cèpes et romarin

2, 4, 5, 7,
11

└ Bouchées de bar, pistaches et crème fraîche

7, 9, 11,
13

◀ Seiche grillée sur fondue de ricotta, courgettes et perles balsamiques

allergeni	les Pâtes	€	demi por MIN X 2
1, 5, 11, 9, 13	┐ Linguine, palourdes, filets de mulot et poutargue de poisson	24,00	14,00
1, 5, 9, 11	┐ Mezze maniche, avec ragù de lotte blanche et salicorne	22,00	13,00
1, 5, 13, 9	◀ Spaghettono Verrigni, ail, huile et piment...moules et pulpe d'oursin	24,00	14,00
1, 2, 3, 9, 11	◀ Tagliolini, crevettes rouges, ail, 'Nduja et tarallo croquant	24,00	14,00
3, 5, 9, 11, 13	◀ Riz, à la sauce du pêcheur et à l'arôme d'algues MIN X 2	24,00	14,00
1, 3, 7, 9	◀ Soquadro aux crevettes, artichauts et fenouil sauvage	23,00	13,00
1, 3, 5, 9, 11, 13	◀ Soupe Tubettino rigato et fruits de mer	24,00	14,00

**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 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)