

**APERITIVO DEL GIORNO**  
18.00 / 20.00

Uno stuzzicante piatto di manicaretti di mare in accompagnamento a un calice di vino fermo, bianco o rosato.



Piatti non disponibili per celiaci o persone con forte intolleranza al glutine

SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI  
MAX. 30 COPERTI - PRANZO O CENA  
€1,00 CAD.

**Glovo?**

CONSEGNA A DOMICILIO  
CON GLOVOAPP.COM

## MARE CRUDO

I grandi classici del crudo mare, sempre freschissimi. Disponibili anche al pezzo.

### OSTRICHE SARDEGNA

Ostrica Italiana - Porzione da 5 pezzi

### OSTRICHE SPECIAL DE CLAIRE

Ostrica Francese - Porzione da 5 pezzi

### NOCI

Porzione da 10 pezzi

### ALLIEVI

Porzione da 150 g

### TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170 g

### TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170 g, condita con cacio, pomodoro e basilico

### COZZE PELOSE

Porzione da 10 pezzi

### COZZE NERE

Porzione da 15 pezzi

### SCAMPI

Porzione da 5 pezzi

### GAMBERI ROSSI II

Porzione da 5 pezzi

### ASSORTITO X1

2 Noci, 1 ostrica, 2 cozze pelose, 50 g tagliatella, 1 allievo, 2 cozze nere, 1 scampo, 1 gambero

### ASSORTITO X2

4 Noci, 2 ostriche, 4 cozze pelose, 100 g tagliatella, 2 allievi, 4 cozze nere, 2 scampi, 2 gamberi

Ricci, polpi crudi e molto altro: segui il crudo del giorno sulle lavagne. Alcuni prezzi dei prodotti Crudo Mare potrebbero variare in base al periodo e al mercato. Segneremo le variazioni al banco crudi.

## PANINI DI MARE

La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere. Disponibile senza glutine (+ € 1,5) o con mozzarella senza lattosio (+ € 1,5)

### TARTARE DI TONNO

100 g di tartare di tonno, burrata, pomodoro fresco, pesto basilico, olio al capperi

### POLPO FRITTO

300 g di polpo fritto, rape aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici

### TARTARE DI SALMONE

100 g di tartare di salmone, zucchina frita, fior di latte, pesto alla menta, lattuga, maionese al peperone verde e erba cipollina

### GAMBERONI AL GHIACCIO

170 g di gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, bufala, pancetta croccante Santoro, chips di patate, salsa al pomodoro fresco, maionese affumicata e rucola

### HAMBURGER DI PESCE SPADA

Hamburger da 200 g di pesce spada grigliato, con pomodoro, fiordilatte, capocollo Santoro, friggiteili, granella di pistacchio, pesto al basilico, rucola e olio al limone

### SEPIA FRITTA

200 g di seppia tagliata e frita, cardoncelli arrosto, giuncata fresca, pesto di rucola e noci, insalata valeriana e cipolla al caramello salato

### VEGETARIANO

Hamburger da 200 g di ceci e zucchine, pomodoro, stracciatella, rucola, pesto al basilico, melanzana, olio e pepe

## TARTARE

Battuta di pesce tagliata al momento e condita dallo chef, servita con insalatina del giorno e crostini. Disponibili con crescentine fritte (+€ 2) o con crostini senza glutine (+€ 1,5)

### SALMONE

200 g di salmone, insalatina di cetrioli, ananas, pistacchio e mentuccia fresca servita con maionese al lime

### TONNO

200 g di tonno, cipolla di Acquaviva, capperi, insalata di sedano e salsa al basilico

### PESCE SPADA

200 g di pesce spada, catalana di verdure allo zenzero, maionese al datterino arrostito e germogli di rucola

### GAMBERI ROSSI

150 g di gamberi rossi, guacamole e sfoglie di pane di Altamura

## SPAGHETTI

Una generosa porzione di spaghetti di Benedetto Cavalieri e buon pesce, conditi con i sughi freschi del nostro chef (attesa minima 15 minuti)

### CACIO, PEPE E COZZE

100 g di spaghetti, 100 g di cozze a frutto, cacio e pepe

### AGLIO, OLIO E PESCE

100 g di spaghetti, 50 g tartare di pesce del giorno, aglio, olio e peperoncino

## PESCE CRUDO

Pesce sfilettato servito con crostini. Gustalo anche con le nostre salse fresche fatte in casa. Disponibili con crescentine fritte (+€ 2) o con crostini senza glutine (+€ 1,5)

### TONNO

120 grammi di tonno taglio Carpaccio o Sashimi con pesto agli agrumi, mandorle, rosmarino e cialde di pane

### SALMONE

120 grammi di salmone taglio Carpaccio o Sashimi con catalana di verdure e zenzero fresco

### PESCE SPADA

120 grammi di pesce spada taglio Carpaccio o Sashimi con pesto al basilico, rucola e pomodoro candito

### CARPACCIO DI SPIGOLA

120 g di carpaccio di spigola con pesto al pomodoro secco, pistacchio, crema di bufala e germogli di bietola

### CARPACCIO DI RICCIOLA

120 g di carpaccio di ricciola con pomodoro datterino, capperi, limone, sedano ghiacciato e basilico

### CARPACCIO DI DENTICE

120 g di carpaccio di dentice con mosciame di tonno, scorza di limone e salsa al prezzemolo

### TONNO AL PEPE NERO

100 di tonno marinato al pepe nero con passatina di lampone, cetriolo e mandorle tostate

## PESCE COTTO

Pesce cucinato al momento e condito dallo chef, servito con insalatina del giorno e crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+€ 1,5)

### TAGLIATA DI TONNO

200 g di filetto di tonno alla brace con rucola, cardoncelli arrosto e salsa tartara

### TATAKI DI SALMONE

200 g di filetto di salmone in crosta di mandorle leggermente scottato con agrumi, rapa rossa e cipolla di Tropea al caramello salato

### BISTECCA DI PESCE SPADA

200 g di pesce spada alla brace con bietola aglio, olio e peperoncino, pomodoro secco, patate arrosto e salmoriglio

### POLPO ARROSTO ALLA CAPRESE

300 g di polpo arrosto servito con insalata rustica e caprese di mozzarellona, pomodoro e basilico

## FRITTURA

L'intramontabile fascino del fritto di mare, fragrante e fatto al momento.

### FRITTURA MISTA

Frittura con gamberi, seppie, polpo e totani

### FRITTO DI PARANZA E ALICI

300 g di paranza del giorno e alici intere

### COZZE FRITTE

200 g di cozze nere\* sgusciate e fritte

### BACCALÀ E SGAGLIOZZE

250 g di baccalà a tocchetti, polenta a fette fritte\* serviti con salsa alla puttanesca

### POLPETTE DI CROSTACEO

20 polpette con croccante panatura e ripieno di crostacei

### FISH AND CHIPS

200 g di filetto di merluzzo con impanatura croccante, servito con insalata rustica, patate con la buccia fritte e salsa tartara

### VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI

Ortaggi di stagione\* croccanti

### CHIPS DI PATATE

Patate fritte\* servite con maionese all'aglio nero e ketchup fatto in casa

## INSALATE

Pesce, verdure e ortaggi conditi dallo chef con salse sempre fresche, servite con crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+ € 1,5) o con mozzarella senza lattosio (+ € 1,5)

### SALMONE

150 g di tartare di salmone, lattuga, rucola, valeriana, mela verde, sesamo, semi di lino, olio al lampone e maionese all'erba cipollina

### TONNO

150 g di tartare di tonno, lattuga, rucola, pomodoro, cipolla rossa, barattino, fior di latte, pesto al basilico, olio e limone

### GAMBERONI

170 g di gamberoni leggermente bolliti, lattuga, valeriana, bruciatini di pane e guanciale Santoro croccante, salsa caesar e pomodori secchi