



## 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

### COZZE PELOSE

Porzione da 10 pezzi

### TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170 g

### TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170 g condita con cacio, pomodoro e basilico

### ALLIEVI

Porzione da 150 g

### 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

## PESCE CRUDO

Pesce fresco 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 g di tonno taglio Carpaccio o Sashimi condito con rucola,  
limone e cialda di parmigiano

### SALMONE

120 g di salmone taglio Carpaccio o Sashimi condito  
con senape al miele e pepe nero

### PESCE SPADA

120 g di pesce spada taglio Carpaccio o Sashimi condito con capperi fritti,  
pesto al basilico e pomodorino candito

### CARPACCIO DI SPIGOLA

120 g di carpaccio di Spigola con olio di cipolla alla brace,  
mandarino e mandorle

### CARPACCIO DI RICCIOLA

120 g di carpaccio di Ricciola con pesto trapanese e germogli di bietola

### CARPACCIO DI SARAGO

120 g di carpaccio di Sarago con salsa alla catalana e timo limonato

### TONNO AL PEPE NERO

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

## TARTARE

Battuta di pesce fresco 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)**

### TONNO

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

### SALMONE

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

### 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

## PANINI DI MARE

La bontà del pesce più fresco 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 tartare di salmone, zucchina frita, fior di latte, pesto alla menta,  
attuga, 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, fior di latte,  
capocollo Santoro, friggirelli, 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

## 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

### 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 CON CAPRESE

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

## INSALATE

Pesce, verdure e ortaggi conditi dallo chef  
con salse sempre fresche. Servite con crostini.  
Disponibile **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 guancia Santoro croccante, salsa caesar e pomodori secchi

## FRITTURA

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

### FRITTURA MISTA

300 g / 1kg di 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 frita\*,  
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