

MARE CRUDO*

I grandi classici del crudo mare, selezionati con cura. 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 150g

TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170g

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, 50g tagliatella, 1 allievo, 2 cozze nere, 1 scampo, 1 gambero

ASSORTITO x2 *

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

PESCE CRUDO*

Pesce sfilettato servito con crostini. Gustalo con le nostre salse fresche fatte in casa.

Disponibili al naturale o con crostini senza glutine (+€1,5)

TRIS DI CRUDI

Salmon, tonno e cobia al naturale. 🍷
Taglio carpaccio o sashimi.

CARPACCIO DI TONNO

100g di carpaccio di tonno** con olio alla cenere, cacio e germogli di rucola

CARPACCIO DI SALMONE

100g di carpaccio di salmone con salsa senape e miele, cipolla in agrodolce e pepe nero

CARPACCIO DI PESCE BIANCO

100g di carpaccio di cobia con olio alle mandorle tostate, cetriolo e scorza di arancia

CARPACCIO DI RICCIOLA

100g di carpaccio di ricciola con salsa allo yogurt, pomodorino candito e olive nere

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

150g di tartare di salmone, insalata lollo, valeriana, spinaci, noci, caprino, fichi secchi e crème fraîche

TONNO

150g di tartare di tonno**, insalata lollo, rucola, ciliegino, cipolla in agrodolce, fiordilatte e maionese basilico

GAMBERONI AL VAPORE *

170g di gamberoni leggermente bolliti, insalata lollo, rucola, pomodoro secco, bruciati di pane, pancetta Santoro e salsa Caesar

TARTARE*

Battuta di pesce tagliata al momento e condita dallo chef, servita con insalatina del giorno e crostini.

Disponibile anche con crostini senza glutine (+€1,5)

SALMONE

200g di salmone condito con mela verde, pistacchio, tzatziki, cipolla caramellata e cialda di sfoglia

TONNO

200g di tonno**, cipolla di Acquaviva, capperi, caviale di melanzana, pomodoro confit, maio basilico e cialda di mandorle

GAMBERI ROSSI *

150g di gamberi rossi, olio, pepe, scorza di limone, guacamole e germogli freschi

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

300g di paranza del giorno e alici intere

COZZE FRITTE

200g di cozze nere sgusciate e fritte

BACCALÀ E SGAGLIOZZE

250g di baccalà a tocchetti, polenta a fette fritte, serviti con salsa verde

POLPETTE DI CROSTACEO

20 polpette* con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con maionese al lime

FISH AND CHIPS

200g di filetto di persico con impanatura croccante, servito con insalata rustica, patate con la buccia fritte e maionese cipollotto e curry

VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI

Ortaggi di stagione croccanti serviti con maionese al basilico

CHIPS DI PATATE

Patate fritte* servite con porzione di ketchup artigianale e maionese affumicata

PESCE COTTO*

Pesce cucinato al momento e condito dallo chef, servito con insalatina e crostini di pane di Altamura.

Disponibile anche con crostini senza glutine (+€1,5)

TONNO AL SESAMO

200g di tonno** leggermente scottato con purè di melanzana, maio al basilico, pomodorino, zenzero candito e pane di Altamura tostato in forno

TATAKI DI SALMONE

200g di filetto di salmone in crosta di mandorle con bietola di Polignano, aglio e olio servita con salsa tonnata homemade e pane di Altamura tostato in forno

POLPO ARROSTO *

300g di polpo arrosto servito con insalata di pomodorino datterino, fiordilatte, basilico, origano fresco e pane di Altamura tostato in forno

PANINI*

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 *P

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

POLPO FRITTO *P

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

TARTARE DI SALMONE *

100g di tartare di salmone, zucchine fritte, fiordilatte, lattuga, salsa verde e maionese al peperoncino arrosto

GAMBERONI AL GHIACCIO *

170g di gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, fiordilatte, pancetta Santoro, chips di patate*, ketchup fatto in casa, maionese affumicata e rucola fresca

BISTECCA DI PESCE SPADA

Bistecca da 200g di pesce spada, cacio-cavallo fondente, insalata di spinacino al balsamico, cipolla in agrodolce, salmoriglio e chips di patate*

OMBRINA ARROSTO

150g di filetto di ombrina Cromaris 🍷 alla brace con mozzarella di bufala, caponatina di melanzana, crema al basilico e rucola fresca

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

100g di tartare di gambero rosso, stracciatella, spinacino con olio allo zenzero, sesamo, mela verde, maionese al lime e chips di carota

SPAGHETTI*

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

CACIO, PEPE E COZZE *

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

BEVANDE

Acqua naturale in vetro 50cl

Acqua effervescente naturale in vetro 50cl

Acqua frizzante in vetro 50cl

Coca Cola 33cl

Coca Cola Zero 33cl

Fanta 33cl

Sprite 33cl

BIRRERIA PERONI

Peroni Riserva 50cl (bionda, bianca, rossa, puro malto)

Peroni Cruda 33 cl

Peroni Senza Glutine 33cl

BIRRERIA PESCARIA

La Salina 33 cl

La Bionda 33 cl

LA CANTINA AL CALICE

Vino fermo al calice

Bollicina al calice

Bollicina Metodo Classico al calice

Bellavista al calice

SCOPRI LE NOVITÀ DEL GIORNO SULLA LAVAGNA

Non disponibile per intolleranti al glutine

Friend of the sea

Piatti forti

Certificato da Accademia del Panino Italiano

APERITIVO DEL GIORNO

11.00 / 12.30 - 18.00 / 20.00

Un piatto di manicaretti di mare + un calice di vino

€10

INTOLLERANTE AL GLUTINE?

Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.

SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI +€1,00
MAX 30 COPERTI, PRANZO O CENA **cadauno**

MAGGIORAZIONE SERVIZIO A DOMICILIO +€10%

I PESI SONO RIFERITI A PRODOTTO PESATO CRUDO E PULITO

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. *In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).

* In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, carpacci o tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Il nostro pane è prodotto in Puglia e giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°; terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.

Menù Stagionale

PESCE, VERDURE E ORTAGGI DI STAGIONE:
L'ESTRO DELLO CHEF NEL NUOVO MENÙ STAGIONALE

BANCO *

Frisella di mare

(tonno, salmone, gambero, polpo o carpaccio di tonno al pepe nero)

Panzerottini di mare

(gamberi o polpo)

Cornetti di mare

(Tonno, salmone, gambero o polpo)

Paninetti di mare

(tonno, salmone, gambero o polpo)

PREPARIAMO IL NOSTRO BANCO FRESCO OGNI
MATTINO: SCUSATECI PER I PRODOTTI CHE
TERMINERANNO DURANTE LA GIORNATA.

PESCE CRUDO *

Carpaccio di tonno al pepe

Carpaccio di tonno marinato al pepe nero (100g) con insalatina di carciofi e grana servita con vinaigrette al miele d'arancio e senape

Tartare di Cobia

Tartare di cobia (150g) all'olio evo e limone con melograno e cialleda di verdure

SPAGHETTI *

Carbonara al Gambero Rosso

100g di spaghetti Benedetto Cavalieri, 50g di tartare di gambero rosso, pecorino, uovo, pepe

SANDWICH

Sandwich di Tonno

Sandwich di pane di Altamura con 60g di tonno sottolio con pomodoro, patate al cappero, scamorza, maionese al prezzemolo, bottarga e limone

TERRINE *

Lasagna di Mare con Gamberi

Lasagna con gambero, cardoncelli e zucca

Parmigiana di mare

Melanzana frita, pomodoro fresco, cozze, gamberi, calamari, basilico, parmigiano

Timballo di pasta con polpettine di polpo

Orecchiette, pomodoro fresco, basilico, fior di latte, polpette di polpo

Baccalà arraccanato di Lucio

Bocconcini di baccalà con carciofi alla romana, olive e patate, serviti con crostini

Polpo all'arrabbiata con fave e cicoria

Polpo con sugo fresco leggermente piccante e basilico, servito con fave, cicoria e crostini

Bombette di pesce spada

Involtoni di pesce spada farciti con scamorza, ventricina piccante, servito con verza ripassata e crostini

PANINO VEGETARIANO *

Cotoletta di giuncata in crosta di mais e avena con verdure saltate, pomodoro fresco e gremolada di frittata

Sandwich di Salmone

Sandwich di pane di Altamura con 60g di salmone sashimi, rucola, caprino e salsa tonnata