

MARE CRUDO

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

AL PEZZO PORZIONE

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, friggittelli, 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 con 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

Scopri i piatti del giorno sulle lavagne!

APERITIVO DEL GIORNO
11.00 / 12.30
18.00 / 20.00

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

€10

I PESI SONO RIFERITI A PRODOTTO PESATO CRUDO E PULITO

SERVIZIO PRENOTAZIONE TELEFONICA
ASPORTO PRANZO E CENA
€2,00

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


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

GLUTEN FREE

CELIACO O INTOLLERANTE AL GLUTINE?
Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.

BEVANDE

VINO AL CALICE

BOLLICINA AL CALICE

BOLLICINA METODO CLASSICO AL CALICE

Acqua Naturale 50 cl

Acqua Frizzante 50 cl

Coca Cola 33 cl

Coca Cola Zero 33 cl

Fanta 33 cl

Sprite 33 cl

Peroncino 25 cl

Nastro Azzurro 25 cl

Nastro Azzurro Prime 33 cl

Peroni Gran Riserva 50 cl

Peroni Cruda 33cl

Margose 33 cl

Peroni Senza Glutine

Bionda Rossa Puro Malto

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

Tutti i nostri prodotti ittici 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 - congelati. I molluschi bivalvi sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Utilizziamo Tonno Pinna Gialla - Thunnus Albacares - risanato in conformità al regolamento - congelato.

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

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 SALMONE PESCE SPADA

Taglio carpaccio o sashimi, misto o a scelta

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 g 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 mozzarella, 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