



*osteria*

RISTORANTE À LA CARTE  
CHIUSO IL LUNEDÌ E LA SERA DEI FESTIVI

**...per iniziare gli Antipasti...Crudi**

tutti i giorni dall'impianto di depurazione dei frutti di mare in Trani, selezioniamo le migliori noci bianche e cozze pelose, gli allievi e i ricci più saporiti, oltre alle ostriche di Bretagna e gli scampetti di Molfetta. € 13.00

Il Battuto di Gamberi Gallipolini e il Limone Candito € 8.00

Insieme ai frutti di mare crudi, per gli amanti del pesce crudo, carpacci, tartare e sashimi del pescato giornaliero come la ricciola, il sarago, il tonno, l'ombrina e le diverse varietà di gamberi e scampi. € 15.00 (porzione x 2 persone)

**...frivolezze Mediterranee dello Chef...**

la nostra giovane equipe di cucina, lo chef Francesco Di Perna, Alessio Di Micco e Antonio Sinigaglia, proporrà giornalmente, disponendoli a centro tavola, una fantasia di **cinque** antipasti di mare cotti, combinando il pesce, i crostacei e i frutti di mare con le verdure di stagione. € 10.00

**tutti i giorni il nostro Chef seleziona tra:**

La Triglia in Carrozza...

Il Tataki di Tonno alle Erbe e i Focchi di Sale

Il Carpaccio di Zucchina e il Pesce Marinato

Il Ceviche di Ombrina e i Peperoni Croccanti

Il Gambero al Vapore e il Gazpacho di Verdurine

Il Boccone di Merluzzo Nero su Vellutata di Carote

La Tartare di Filetto di Baccalà sulla Patata all'Olio

Il Millefoglie di Polpo e Patate al Bacon e Rosmarino

Il Lingotto di Salmone al Martini Dry in Aria di Agrumi

I Filettini di Triglia in Aria di Verbena e Polvere di Lime

Il Polpo di Scoglio e i Carciofi con la Pancetta Croccante

Gli Involtoni di Pesce Spada e Melanzane all'Uva Tiepida

I Trancetti di Tonno Pinnagiolla alla Brace e il Salmoriglio

La Zuppeta di Mazzancolle e Vongole al Profumo di Agrumi

Lo Sformatino Tiepido di Baccalà, Patata e Pomodorini al Sole

La Rosa di Salmone all'Aneto e Brunoise di Sedano e Cantalupo

Lo Spiedo di Gambero in Panure al Limone e Cipolla Caramellata

Il Polpo alla Brace su Giaciglio di Finocchio e Riduzione di Balsamico

La Quiche di Melanzane in pasta Phillo su Vellutata di Pomodorino al Timo

Il Boccone di Pesce Spada e Primo Sale della Murgia con le Fragoline di Bosco

### **...le Paste Fresche e quelle Secche...**

Gli Spaghettoni di Gragnano alla Polpa di Riccio (secondo disponibilità) € 13,00

I Trucioli con le Vongole Veraci e i Filettini di Triglie € 12,00

Le Caramelle di Zucchine e la Bisque di Astice al Profumo di Finocchietto € 12,00

I Troccoli con Canocchie e Dentice al Pan Grattato e Rosmarino € 11,00

I Sedanini e la Polpa di Scorfano con il Pomodorino alla Tranese € 12,00

I Tagliolini con Vongole Veraci e Coda di Rospo in Aria di Basilico € 11,00

I Paccheri fatti in Casa con Scampi di Molfetta e i Carciofi € 11,00

2 assaggi di pasta € 13,00 per coperto

**...il Direttore sarà lieto di consigliarvene molti altri**

### **...il Pesce...**

l'imprevedibilità del mare non ci permette di indicare nessuna ricetta specifica.

Dal carrello a vista potrete scegliere il pesce e i crostacei che più gradite, la nostra premura sarà di consigliarvi al meglio la cottura dello stesso rispettando quanto più la verginità dei sapori.

**Il costo del pesce varia a seconda del mercato (porzione circa gr.300)**

Pesce Pescato da 50 a 55 euro al Kg.

Gli Astici da 50 a 60 euro al Kg.

Gli Scampi da 70 a 80 euro al Kg.

Le Aragoste da 100 a 110 euro al Kg.

**Dessert al cucchiaio, torte, semifreddi sono di nostra produzione € 6.00**

...potrà scegliere ogni giorno una serie di dolci fatti in casa dalla Signora Maria, mamma di Michele, o assaggiarne più di uno in piccole porzioni.

**alcuni esempi:**

Cheesecake con Salsa di Lamponi

Crostata di Castagne e Amaretto

Torta Soffice di Pera e Cioccolato

Profitteroles con Crema di Nocciola

Crostata di Limone di Sorrento e Pinoli

Classico Babà con Crema Chantilly e Amarena

Mousse al Pistacchio di Bronte e Cioccolato Fuso

Semifreddo alle Mandorle con Salsa al Cioccolato

Tortino Soffice al Panettone e Zabaione al Moscato

Sfogliatina con Crema Chantilly e Dadolata di Frutta

Tortino Tiepido al Cioccolato Bianco e Nero su Crema Inglese

[www.corteinfiore.it](http://www.corteinfiore.it)