












Benvenuti in Puglia...i Crudi

	€	allergeni
Nonsolopesce...il mare in un piatto battuto di gamberi rossi, carpaccio di pescato con mango e lampone, tartare di scampi con finger lime e bergamotto sashimi di tonno e capperi, lingotto di salmone con zucchine e olio al fumo	22,00	  
Frutti di mare crudi secondo disponibilità Noci bianche, cozze pelose, ostriche Sorlut, scampi, gamberi rossi, allievi e ricci	15,00	  
Battuto di gamberi rossi, limone candito, semi di papavero	9,00	 
Tartare di scampi, bergamotto e finger lime	15,00	 
Caviale Beluga, burro salato e blinis	35,00	

" trattamento di bonifica preventive del pesce crudo"

"conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/04, all.III, sez. VII, cap. 3, lett. D, punto 3"

Antipasti di mare cotti

A rotazione, a seconda della disponibilità giornaliera,
proponiamo una degustazione **a mano libera** di cinque antipasti cotti

lo Chef Massimiliano Quacquarelli questo mese propone:

Gambero croccante al cocco e cipolla in agrodolce



Triglia in carrozza e chili sauce



Tonno rosso alle erbe e porro stufato



Sformatino di baccalà, patata e pomodorini al sole



Ricciola allo Chartreuse in zuppeta di finocchio al lime e peperone crusco



Merluzzo nero CBT con funghi cardoncelli e pomodorino



Salmone al cannello con salsa di sesamo e sale al fumo



Triglia marinata, finocchio, arancia e frutti rossi



Pesce spada, cicoriella ripassata all'aglio e pizzaiola



Polpo alla brace, vellutata di carciofi e pancetta



Seppia alla brace e la "pappa al pomodoro"



Alcuni prodotti **potrebbero** essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

la Pasta

	€	allergeni
Troccoli all'alga spirulina, gamberi, limone e caviale	16,00	
Linguine, vongole, triglie e bottarga di muggine	14,00	
Mezzi paccheri, calamari, cicala e pomodorini infornati	13,00	
Spaghettoni Verrigni, aglio, olio e peperoncino..cozze e riccio	15,00	
Spaghettoni con polpa di riccio (secondo disponibilità)	17,00	
Tagliolini fatti in casa, scampi, datterino giallo e salicornia	15,00	
Spaghetti alla chitarra all'amatriciana di gamberi rossi	14,00	
Riso selezione Acquerello con vongole, pescatrice e polpa di riccio	16,00	
"Medaglioni" di branzino e lime in guazzetto di frutti di mare	16,00	
<u>2 assaggi di pasta (per coperto e per tutto il tavolo)</u>	17\18,00	

il Pesce...di Mare (quello vero)

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

Potrete scegliere il pesce e i crostacei che più gradite,

la nostra premura sarà di consigliarvi la cottura dello stesso che

rispetti quanto più la verginità dei sapori.

Pesce Pescato al Kg	60,00
Gamberi e Scampi al Kg.	80/85,00
Astici al Kg.	70,00
Aragoste al Kg.	120,00

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