

## AMUSE GUEULE

*Acciughe del Cantabrico con Burro di Panna Fresca Beppino Ocelli® e  
Croستini di Pane Nero ai 7 cereali*  
€ 15.00

*Toast Pan Brioche, Burro di Panna Fresca "Beppino Ocelli",  
Sardine Affumicate del Cantabrico e Erba Cipollina*  
€ 14.00

*Foie Gras di Baccalà Pil Pil ed i suoi croستini*  
€ 16.00

*Frittino di Tagliatelle di Seppia in salsa  
di Pecorino Canestrato*  
€ 15.00

*Ostriche cotte alla Brace (2 Pz.) San Michele N. 2 e/o Gilardeau N. 3  
con Aglio, Olio e Peperoncino (solo nel weekend)*  
€ 14.00

*Caviale "JDC IMPERIAL" 18gr. con  
Croستini e Burro di Panna Fresca "Beppino Ocelli"®*  
€ 35.00

*Caviale "JDC IMPERIAL" 30gr. con  
Croستini e Burro di Panna Fresca "Beppino Ocelli"®*  
€ 55.00

*Ricci di Prateria al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 4.00

**LE OSTRICHE E I NOSTRI PLATEAU**

*La Precieuse d'Isigny N.3 al pezzo*  
€ 5.00

*Divina Fine de Claire N.3 al pezzo*  
€ 4.00

*Tsarskaya N.3 al pezzo*  
€ 5.00

*Regal di Pascal Boutrais N.3 al pezzo*  
€ 5.00

*Diomedea (Gargano) N.3 al pezzo*  
€ 4.00

*San Michele (Gargano) N.2 al pezzo*  
€ 5.00

*Gilardeau N. 3 al pezzo*  
€ 5.00

*Plateau di 4 specialità di Ostriche*  
*Tsarskaya - Regal di Pascal Boutrais – Divina - Diomedea*  
€ 18.00

*Plateau di Frutti di Mare*  
*(Ostriche, Tagliatella di Seppia, Scampo, Gambero Rosso,*  
*Noci Bianche, Fasolari e/o Cozze Pelose.....)*  
€ 25.00

## ANTIPASTI KRUDI e COTTI

### *Carpaccio di Pescato del Giorno*

*(Spigola, Orata, Salmone, Ricciola, Dentice.... secondo disponibilità)*

€ 20.00

### *Krudo di Tagliatelle di Seppia*

€ 13.00

*Sashimi di Ricciola Gravlax, Crostini di Pane ai 7 Cereali,  
Bergamotto, Uova di Trota e Ricotta vaccina Locale*

€ 16.00

*Sashimi di Cernia Gravlax, Toast Brioche, Stracciatella di Deliceto,  
Lamponi freschi, Ridotto di Aceto Balsamico ai Lamponi e Menta*

€ 18.00

*Tartare di Tonno Pinna Gialla, Tarallo, Avocado, Mandarino  
tardivo di Ciaculli e note di Vincotto locale*

€ 16.00

*Brodetto di Cozze ed i suoi crostini*

€ 13,00

*Degustazione di Salumi di Mare - Ricciola, Palamita, Orata, Spigola,  
Dentice, Cernia... (secondo disponibilità)*

€ 25.00

*Mille foglie di Caprese con Mozzarella di Bufala, Tartare di Tonno  
Agrumata, Basilico e Origano del Gargano*

€ 18.00

*Riproduzione di Michetta croccante farcita con Gamberoni in  
Salsa Cocktail, Avocado e Cetrioli*

€ 16.00

*Sashimi di Cernia Gravlax, Toast Brioche, Stracciatella di Deliceto, Lamponi,  
Ridotto di Aceto Balsamico ai Lamponi e Mentuccia fresca  
€ 18.00*

## **I NOSTRI PRIMI**

*Troccoletti allo scoglio*

€ 15.00

*Spaghettoni bio Sen. Cappelli (Az. ArteAgricola) al Ragù di Ricciola,  
Bottarga di Muggine e Panko Profumato*

€ 16.00

*Tagliatelle Cacio e Pepe con Baccalà, Carciofo alla Romana, Guanciale Croccante,  
Petalì di Carciofo fritto e note di Mentuccia*

€ 16.00

*Rigatoni Artigianali alla "Bolognese" di Pesce Spada con Polpettine,  
Besciamella di Mare, e Gel di Tuorlo*

€ 18.00

*Fusillone Artigianale con Datterino Giallo, Gambero Rosso di  
Mazara in Purezza e Basilico Greco*

€ 18.00

*Tagliolini Artigianali con Mazzancolla Tigre e la sua crema (per 2 persone)*

€ 40.00

*Paccherotti alla Norma di Pesce Spada con Datterino Giallo, Pomodorini  
Pachino, Melanzane a funghetto fritte, Basilico e Cacioricotta locale di pecora.*

€ 18.00

*Mezzi Ziti Bio Senatore Cappelli (Az. ArteAgricola) ai  
3 Pomodori e Cacioricotta Locale*

€ 13.00

*Semola Battuta alla crema di Scampi*

€ 18.00

*Paccherotti Artigianali all'Astice Canadese (per 2 persone)*

€ 50.00

## **I NOSTRI SECONDI**

*Polpo CBT "Ubriaco" su Cremoso di Patate cotte alla Brace, Panna Acida, Chips di Patate, Pomodorini Semidry, Polvere di Peperone Crusco e Olio alle Erbe*  
€ 22.00

*Tagliata di Tonno Pinna Gialla, impanatura croccante con contorno di Sweet Potato*  
€ 20.00

*Tagliata di Pesce Spada cotta alla brace, Steak Sauce con contorno di Chips di patate sale e pepe*  
€ 22.00

*Zuppa piccante di Scorfano, Cozze, Olive nere della Nonna, Capperi, Patate e Crostoni di Pane (per 2 persone)*  
€ 6.50 l'etto

*Pescato del Giorno al BBQ circa 600gr. (cottura Kamado), aperto a libro, con contorno di patate al forno (solo weekend)*  
€ 28.00

*Frittura di Calamaro Verace, Seppie, Gamberi e Paranza*  
€ 20.00

*Fritto di Calamaro Verace e Scagliozi*  
€ 18.00

*Pescato del giorno cotto al forno, alla plancia o in guazzetto*  
€ 6.50 l'etto

*Astice alla Catalana (per 2 persone)*  
€ 50.00

## DESSERT

*Setteveli al cioccolato*

€ 6.00

*Mousse ai Frutti di Bosco*

€ 6.00

*Mousse al Pistacchio*

€ 6.00

*Profiterole al Cioccolato con Crema Chantilly*

€ 6.00

*Sorbetto al Limone*

€ 4.00

*Gelato al Limone*

€ 4.00

*Caffè*

€ 2.00

*Coperto e Servizio*

€ 3.00

*Acqua Microfiltrata Frizzante/Liscia*

€ 1.00