

AMUSE GUEULE

*Acciughe del Cantabrico con Burro di Panna Fresca Beppino Ocelli® e
Crostini 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 crostini
€ 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
Crostini e Burro di Panna Fresca "Beppino Ocelli"®
€ 35.00*

*Caviale "JDC IMPERIAL" 30gr. con
Crostini 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