

Antipasti

MARE

Polpo e patate 14 €
Allergeni 14

Code di gamberi sfumate al rhum su vellutata di fagioli neri 16 €
Allergeni 2-9

Impepata di cozze 12 €
Allergeni 12-14

Insalata tiepida di mare mista 14 €
Allergeni 2-12-14

Tartare di tonno (su cialda croccante di farina di lenticchie) 18 €
Allergeni 4-8-12

Tartare di salmone (su cialda croccante di farina di lenticchie) 16 €
Allergeni 4-8

Tris di tartare 18 €
Allergeni 4-8-12

Tris di affumicati con stracciatella e acciuga 20 €
Allergeni 4-7-8

TERRA

Burrata pugliese 10 €
Allergeni 7

Bresaola con rucola e scaglie di grana 12 €
Allergeni 7

Tartare di manzo 20 €
Allergeni 10

N.B. per gli allergeni consultare l'elenco nell'ultima pagina oppure chiedere al personale

I nostri crudi

Cruditeè

30 €

(3 ostriche, 2 scampi, 2 gamberoni, 2 cannolicchi e mini tartare di salmone)

Allergeni 2-4-14

Ostriche

cad. **4 €**

Allergeni 14

Scampi

cad. **4 €**

Allergeni 2

Gamberoni

cad. **4 €**

Allergeni 2

Cannolicchi

cad. **2 €**

Allergeni 14

Primi Piatti

P.S. si consiglia di abbinare i primi essendo cotture esprese, soprattutto soprattutto per i gruppi superiori a sei persone.

MARE

Il "Saraceno" del Mare di Buglio 16 €
Allergeni 1-2-14

Linguine allo scoglio 16 €
Allergeni 1-2-4-12-14

Spaghetti alle vongole 16 €
Allergeni 1-12-14

Linguine con vongole, polpa di riccio e bottarga 18 €
Allergeni 1-2-4

Calamarata 16 €
Allergeni 1-2-14

Risotto ai frutti di mare (ordine min. 2 persone) 16 €
Allergeni 2-12-14

Paccheri con polpa di gamberone, stracciatella e granella di pistacchio 18 €
Allergeni 1-2-7-8

TERRA

Fagottini di grano saraceno con burro e salvia 12 €
Allergeni 1-6-7

Paccheri al torchio con ragù bianco 14 €
Allergeni 1-7

Maccheroni al torchio con sugo di selvaggina 14 €
Allergeni 1-3

N.B. per gli allergeni consultare l'elenco nell'ultima pagina oppure chiedere al personale

Secondi Piatti

MARE

Branzino al sale 18 €
Allergeni 4

Filetto di rombo al forno con patate, olive taggiasche e pomodorini 18 €
Allergeni 4

Tonno rosso con sesamo e pistacchio su crema di patate 20 €
Allergeni 4-8 – 11-8

Polpo arrostito su crema di patate e cime di rapa 18 €
Allergeni 14

Grigliata dello chef 18 €
Allergeni 2-4

Fritto misto 18 €
Allergeni 1-4-12

Gran fritto (fritto misto + 2 gamberoni) 22 €
Allergeni 1-4-12

Fritto Imperiale (fritto misto + 4 gamberoni) 26 €
Allergeni 1-4-12

TERRA

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grano 18 €
Allergeni 7

Filetto alla griglia al rosmarino 20 €

Filetto liscio al sale “maldon” 20 €

N.B. per gli allergeni consultare l'elenco nell'ultima pagina oppure chiedere al personale

Contorni

<i>Patatine fritte</i>	<i>5 €</i>
-------------------------------	-------------------

<i>Patate al forno</i>	<i>5 €</i>
-------------------------------	-------------------

<i>Verdure Grigliate</i>	<i>5 €</i>
---------------------------------	-------------------

<i>Insalata verde o mista</i>	<i>5 €</i>
--------------------------------------	-------------------

N.B. per gli allergeni consultare l'elenco nell'ultima pagina oppure chiedere al personale

Dessert

(fatti in casa)

Cheesecake **6 €**

con topping a scelta tra: frutti di bosco – caramello – cioccolato – passion fruit
Allergeni 1- 7-8

Tiramisù **6 €**

Allergeni 1-3-7

Pasticciotto salentino **6 €**

Allergeni 1- 3- 7

Crème Brûlée **6 €**

Allergeni 3-7

Tortino al cioccolato con cuore morbido **6 €**

Allergeni 3-7

Sorbetti: al Limone - Braulio **6 €**

Allergeni 1-7

Informazioni utili sulle materie prime usate in questo Locale

Alcune particolari materie prime o semilavorate possono essere sottoposte a congelamento tramite abbattimento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre reperibili.

Consumo a crudo: i prodotti della pesca, a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati come si vedono, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattitura secondo quanto riportato dalla normativa vigente.

N.B. per gli allergeni consultare l'elenco nell'ultima pagina oppure chiedere al personale