



**P.S. Per i gruppi sup. a 6 ps. si consiglia di abbinare gli antipasti e i primi  
essendo fatto tutto al momento e con cotture esprese**

## **Antipasti**

### **MARE**

<b>Polpo e patate</b> <i>Allergeni 14</i>	<b>15 €</b>
<b>Polpo alla Luciana</b> <i>Allergeni 14-12</i>	<b>16 €</b>
<b>Impepata di cozze</b> <i>Allergeni 12-14</i>	<b>14 €</b>
<b>Insalata tiepida di mare mista</b> <i>Allergeni 2-12-14</i>	<b>15 €</b>
<b>Tartare di tonno (su cialda croccante di farina di lenticchie)</b> <i>Allergeni 4-8</i>	<b>18 €</b>
<b>Tartare di salmone (su cialda croccante di farina di lenticchie)</b> <i>Allergeni 4-8</i>	<b>16 €</b>
<b>Tartare di Ombrina</b> <i>Allergeni 4-8-12</i>	<b>16 €</b>
<b>Gratinato di Mare (capasanta gamberone filetto branzino)</b> <i>Allergeni 1-4-13</i>	<b>16 €</b>

### **TERRA**

<b>Burrata pugliese</b> <i>Allergeni 7-8</i>	<b>10 €</b>
<b>Bresaola con rucola e scaglie di grana</b> <i>Allergeni 7</i>	<b>14 €</b>
<b>Tartare di manzo</b> <i>Allergeni 8</i>	<b>20 €</b>

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



*Il Mare di Buglio*

## ***I nostri crudi***

### ***Cruditeè***

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

*Allergeni 2-4-14*

**35 €**

### ***Ostriche***

*Allergeni 14*

*cad. 4,50 €*

### ***Scampi***

*Allergeni 2*

*cad. 4,50 €*

### ***Gamberoni***

*Allergeni 2*

*cad. 4,50 €*

### ***Cannolicchi***

*Allergeni 14*

*cad. 2,50 €*



*U Mare di Buglio*

## **Primi Piatti**

### **MARE**

**Saraceno del Mare di Buglio** 16 €  
*Allergeni 4-1-14-2*

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

**Spaghetti alle vongole** 18 €  
*Allergeni 1-12-14*

**Linguine con vongole, polpa di riccio e bottarga** 20 €  
*Allergeni 1-2-4*

**Cavatelli con melanzana e pesce spada** 16 €  
*Allergeni 4-1-14-2*

**Risotto ai frutti di mare (ordine min. 2 persone)** 18 €  
*Allergeni 2-7-12-14*

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

### **TERRA**

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

**Paccheri al torchio con ragù bianco** 15 €  
*Allergeni 1-7*

**Cavatelli con sugo di selvaggina** 15 €  
*Allergeni 1-7*



## **Secondi Piatti**

### **MARE**

**Branzino al sale** 18 €  
*Allergeni 4*

**Filetto di Rombo al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche** 20 €  
*Allergeni 4*

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

**Ombrina alla griglia con spinaci saltati al burro** 18 €  
*Allergeni 4-7*

**Grigliata dello chef** 20 €  
*Allergeni 2-4*

**Fritto misto** 20 €  
*Allergeni 1-4-12*

**Gran fritto (fritto misto + 2 gamberoni)** 24 €  
*Allergeni 1-4-12*

**Fritto Imperiale (fritto misto + 4 gamberoni)** 28 €  
*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 o al sale "Maldon"** 20 €



*Il Mare di Buglio*

## ***Contorni***

*Patatine fritte* 5 €

*Patate al forno* 5 €

*Verdure Grigliate* 5 €

*Insalata verde o mista* 5 €

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



# Il Mare di Buglio

## **Dessert** *(fatti in casa)*

***Cheesecake*** **6 €**

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

***Strudel di mele*** **6 €**

*Allergeni 1-3-7-8*

***Tiramisù classico*** **6 €**

*Allergeni 1-3-7*

***Tiramisù al caramello salato*** **6 €**

*Allergeni 1-3-7*

***Tortino al cioccolato dal cuore caldo*** **6 €**

*Allergeni 1-3-7*

**Sorbetti:** **6 €**

***Al limone o Braulio***

*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**