



Il Mare di Buglio

**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 espresse**

Antipasti

MARE

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

TERRA

Burrata pugliese	10 €
Allergeni 7-8	
Bresaola con rucola e scaglie di grana	14 €
Allergeni 7	
Tartare di manzo	20 €
Allergeni 8	

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



Il Mare di Buglio

I nostri crudi

Crudite è

35 €

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

Allergeni 2-4-14

Ostriche

cad. 4,50 €

Allergeni 14

Scampi

cad. 4,50 €

Allergeni 2

Gamberoni

cad. 4,50 €

Allergeni 2

Cannolicchi

cad. 2,50 €

Allergeni 14



Il 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



Il Mare di Buglio

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 €

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



Il Mare di Buglio

Contorni

Patatine fritte 5 €

Patate al forno 5 €

Verdure Grigliate 5 €

Insalata verde o mista 5 €



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