



Il Mare di Buglio

Antipasti

MARE

ANTIPASTO DIAMANTE:

Tartare ricciola, spada affumicato, polpo catalana, insalatina

di seppie e carpaccio di tonno (minimo due persone)

30 €

Allergeni 4-9-14

Polpo e patate

15 €

Allergeni 14

Polpo alla catalana

16 €

Allergeni 9-14

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

Tris di tartare

18 €

Allergeni 4-8-12

Tris di affumicati con stracciatella e acciughina

20 €

Allergeni 4-7

TERRA

Burrata pugliese

10 €

Allergeni 7

Bresaola con rucola e scaglie di grana

14 €

Allergeni 7

Roastbeef all'inglese con salsa verde

18 €

Allergeni 8-10

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



Il Mare di Buglio

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

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



Il Mare di Buglio

Primi Piatti

P.S. Per i gruppi sup. a 6 ps. si consiglia di abbinare i primi essendo cotture esprese

MARE

***Gnocchetti di patate con polpa di capesanta,
zafferano e pomodorino secco*** **16 €**

Allergeni 14

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

Orecchiette con cozze, pecorino e cime di rapa **15 €**

Allergeni 1-7-14

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 **14 €**

Allergeni 1-7

Orecchiette con pecorino e cime di rapa **14 €**

Allergeni 1-7



Il Mare di Buglio

Secondi Piatti

MARE

Branzino al sale 18 €

Allergeni 4

Ricciola scottata alla piastra con cime di rapa saltate 20 €

Allergeni 4

Tonno rosso con sesamo e pistacchio su crema di patate 20 €

Allergeni 4-8-11

Gamberoni alla griglia con citronette al limone (5 pz) 18 €

Allergeni 2

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 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 €

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



Il Mare di Buglio

Dessert *(fatti in casa)*

Cheesecake al: **6 €**

frutti di bosco – caramello – cioccolato

Allergeni 1-7-8

Tiramisù classico **6 €**

Allergeni 1-3-7

Raggio di Sole: “tartellette” al limone e meringa

Svizzera **6 €**

Allergeni 1-3-7

Mousse di yogurt greco alla vaniglia

e frutti di bosco **6 €**

Allergeni 7

Sorbetto al limone **6 €**

Allergeni 7

Sorbetto al 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