Il Mare di Buglio

Antipasti

MARE

ANTIPASTO DIAMANTE:
Tartare ricciola, spada affumicato, polpo catalana, insalatina di seppie e carpaccio di tonno *(minimo due persone)* — 32 €
Allergeni 4-9-14

Polpo e patate — 16 €
Allergeni 14

Polpo alla luciana — 18 €
Allergeni 14

Impepata di cozze — 14 €
Allergeni 12-14

Tiella di zuppa di mare — 18 €
Allergeni 1-2-12-14-

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
Allergeni 4- 8- 12 — 18 €

Tris di affumicati con stracciatella e acciughina — 20 €
Allergeni 4 - 7

TERRA

Burrata pugliese — 10 €
Allergeni 7

Bresaola con rucola e scaglie di grana — 16 €
Allergeni 7

Parmigiana di melanzane — 12 €
Allergeni 7

Il Mare di Buglio

I nostri crudi

Cruditeè		*35 €*
(3 ostriche, 2 scampi, 2 gamberoni, 2 cannolicchi e mini tartare salmone)		
Allergeni 2-4-14		
Ostriche	*cad.*	*4,5 €*
Allergeni 14		
Scampi	*cad.*	*4,5 €*
Allergeni 2		
Gamberoni	*cad.*	*4,5 €*
Allergeni 2		
Cannolicchi	*cad.*	*2,5 €*
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 espresse

MARE

Spaghetti con alici e muddica atturata — 16 €
Allergeni 1-14

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

Paccheri alla mediterranea (ricciola-scorfano-alici e triglia) — 20 €
Allergeni 1-7-14

Risotto ai frutti di mare (ordine min. 2 persone) — 20 €
Allergeni 2-7-12-14

Paccheri con polpa di gamberone, stracciatella e granella di pistacchio — 20 €
Allergeni 1-2-7-8

Gnocchetti sardi con ragù di tonno fresco, capperi e pomodorini — 18 €
Allergeni 1-4

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

Gnocchetti sardi con ragù selvaggina — 14 €
Allergeni 1

Il Mare di Buglio

Secondi Piatti

MARE

Polpo arrostito con scarola stufata — *20 €*
Allergeni 4

Filetto di rombo al forno con olive, patate e pomodorini — *20 €*
Allergeni 4

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

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

Branzino al sale — *20 €*
Allergeni 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 €*

Parmigiana di melanzane — *12 €*
Allergeni 7

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 (zucchine e melanzane)	*5 €*
Fagiolini lessi al naturale con olio extravergine	*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

Tiramisù al caramello salato 6 €
Allergeni 1-3-7

Torta con noci, nocciole, miele e riduzione di fichi 6 €
Allergeni 1--8

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