

A' La Carte

*“A Tavola non c'è nulla
di più necessario del Superfluo”
Voltaire*

I Crù di Mare

Le nostre Proposte Selezionate per Voi

- **Ostriche Fine de Carantect n. 1 «Cadoret»** € 5,00 (pz.)
- **Ostriche Selvaggia** (*Prodotto Locale*) € 7,00 (pz.)
- **Ostriche Gillardeau n. 1 «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Ostriche Belon “000” «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Frutti di Mare Crudi** (*secondo disponibilità*) € 26,00
(*Ricci, Noci, Ostriche, Cozze Pelose, Allievi, Canolicchi*)
- **Ricci dell’Adriatico** (*Italia*) *secondo disponibilità* € 2,50 (pz.)
- **Ricci Bretagna** (*Francia*) *secondo disponibilità* € 5,00 (pz.)
- **Caviale di Storione, Asetra Cru Caviar Gr. 30,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 100,00
(*consigliabile per due persone*)
- **Caviale di Storione Beluga Cru Caviar Gr. 10,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 90,00
- **Caviale di Storione Asetra Cru Caviar Gr. 10,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 35,00

~~~~~

**Il Giro del Crudo\*\*** € 32,00  
*Dal Nostro Mare ... Pesci, Crostacei e Olio E.V.O. (1,2,3,4,7,11)*

**Mosaico d’Amare\*\*** € 22,00  
*Tonno Rosso, Gambero di Mazzara del Vallo, Arancia alla Fiamma,  
Ceviche, Caviale Asetra e Capperi di Pantelleria (1,2,4,6,12)*

# Le Nostre Proposte...Calde

## Itinerario del Gusto

*Tre Proposte Calde a Mano Libera*

€ 33,00

## Polpo Cesar Salad\*\*

*Cottura al Kamado, Edamame, Salsa Criolla e  
Cipolla Rossa d'Acquaviva in Agrodolce (1,6,12,15)*

€ 20,00

## Triglia di Scoglio\*\*

*In Farcia di Pane, Capperi, Olive e Limone, Salsa di Peperoni del  
Piquillo, Caramello di Seppia, Asparagi e Tandori Masala (1,9,14,15)*

€ 22,00

## Mazzancolla a Colori\*\*

*Tre Consistenze di Pastinaca di Polignano,  
Arachidi Pralinate e Tsuiu (2,5,6)\*\**

€ 20,00

## Seppia alla Nerano in Puglia\*\*

*Zucchine alla Scapece, Fondente di Canestrato, Menta e  
Cialda di Pane d'Altamura (4,6,12,14)*

€ 20,00

## King Crub in Due Servizi\*\*

*Salsa Cocktail e Orto alla Catalana (2,5,9,12)*

€ 50,00

## Carpaccio di Wagyu A5 Hokkaido\*\*

*Salsa Ponzu, Rucola Selvatica, Caviale di Balik, Pesca, Salsa Tajhina e (5,6,8,10,12)  
Mandorla di Toritto*

€ 38,00 *(consigliato per due persone)*

## Guancia di Manzo 72 ore \*\* (9,12)

*Batata Dolce, estratto di Lattuga e Jus di Manzo*

€ 20,00

## Il Peperone Yakiniku

*Pane Aromatico, Remoulade, Capperi e Olive Leccine*

€ 16,00

# Primi

## Spaghettone Affumicato ai Tre Caviali

*Scampi Marinati al Tosazu, Vaniglia e Caviale Asetra in Tre Consistenze (1,2,6,7)\*\**

€ 30,00

## Fusillone di Fara San Martino

*Polpa di Riccio, Burro d'Alpeggio, Acciughe del Cantabrico e Tarallo (1,7,16)\*\**

€ 25,00

## La Pasta Maritata

*Scampi, Fagioli, Cannellini di Faeto e*

*Polpa di Riccio (1,2,9,12)\*\**

€ 25,00

## Tortello

*In Farcia di Scampi Cotti e Crudi, Coulis di Pomodoro Datterino, Basilico*

*Sesamo Tostato e Perle di Limone (1,2,3,6,7)\*\**

€ 25,00

## Riso Selezione Gazzani Vialone Nano

*Scampo, il suo Estratto alla Brace, Acquasale, Basilico e*

*Croccante di Semi di Girasole (2,4,6,8,12)\*\**

€ 26,00

## Fettuccia Grezza

*Salsa di Senape di Djon, Gambero Rosso, Manteca Affumicata*

*al Limone e Mandorla Pralinata (1,2,7,8,10)\*\**

€ 25,00

## Bottone alla Genovese

*La sua Farcia e Salsa di Provola di Agerola (1,3,6,7)\*\**

€ 25,00

## Paccheri di Gragnano allo Scarpariello

*Pomodoro del Piennolo Mantecato, Burro, Parmigiano 36 Mesi, Basilico e Pepe (1,7)\*\**

€ 23,00

## Candele Spezzate di Gragnano

*Ragù di Podolica Lenta Cottura e Caciocavallo Garganico (1,7)*

€ 25,00

# I Secondi

## Pesci e Crostacei

### Ombrina di Amo al Kamado\*\*

*Datterino Giallo e Tartare di Pesca e Cetriolo (1,4, 9)*  
€ 28,00

### Branzino\*\*

*Asparagi in Tre Consistenze, Carota e Yuzu (1,4,)*  
€ 30,00

### Rombo Chiodato alla Meunier\*\*

*Caponata Antica di Verdure e Finocchio Bronzato (1,4,7,9)*  
€ 33,00

### Astice in Due Servizi

*Bisque allo Yuzu, Fiori di Zucca e Crispy Wafer (1,2,7,9)*  
€ 50,00

## Le Carni

### Agnello Garganico

*Bagna Cauda al Limone, Gambero Rosso e  
Babaganoush di Melanzane (1,2,6,10)*  
€ 35,00

### Filetto di Picanha

*Panna Cotta alle Mandorle, Frutti Rossi,  
Albicocca Candita e il suo Jus (1,7,8)*  
€ 35,00

## Selezione di Formaggi

*Con Mostarde, Miele e Frutta Secca (1,7,8)*

Selezione di 4 Tipologie

€ 20,00

Selezione di 6 Tipologie

€ 25,00

*Formaggi di origine Regionale, Nazionale ed Estera secondo stagionalità.*

# Selezione di Pescato Giornaliero

|                                                       |                |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| - Frittura Mista di Paranza                           | € 60,00 /al Kg |
| - Pesce Pescato di Mare                               | € 80,00 /al Kg |
| - Astici Canadesi Vivi                                | € 80,00 /al Kg |
| - Mazzancolle “Gamberi Locali”                        | € 90,00 /al Kg |
| - Tonno Rosso Fresco <i>(secondo disponibilità)**</i> | € 80,00 /al Kg |
| - Gamberi Rossi Prima Scelta**                        | € 120,00/al Kg |
| - Scampi Locali Freschi Prima Scelta**                | € 120,00/al Kg |
| - Astice Locale Vivi                                  | € 140,00/al Kg |
| - Cicale Greche Vive                                  | € 160,00/al Kg |
| - Aragoste Locali Vive                                | € 160,00/al Kg |

# Dessert

## Gran Soufflè

*Cioccolato Valrhona 72%, Gelato alla Nocciola e Panna al Cucchiaino*

*(consigliato per due persone) (1,3,7,8)*

€ 30,00

## La Caffettiera

*Caffè Arabica, Cioccolato, Nocciole e Mascarpone (1,3,7,8)*

€ 14,00

## La Cassata Siciliana della Tradizione\*\*

*Cioccolato, Mandorla, Ricotta e Pistacchio*

€ 14,00 (1,3,7,8,12)

## Millefoglie\*\*

*Crema Pasticcera, Amarene e Frutti di Bosco (1,3,7,8)*

€ 14,00

## Il Riccio dello Chef\*\*

*Gelato al Riccio di Mare, Salicornia Ghiacciata*

*Spugna di Focaccia e Crumble di Tarallo Pugliese (1,7,8,14)*

€ 16,00

## I Tre Cioccolati\*\*

*Variazioni di Cioccolato Valrhona, Arachidi, Crumble di Cacao*

*e Fiocchi di Sale (1,3,7,8)*

€ 14,00

## Profumo di Costiera\*\*

*Crema e Assoluto di Limone (1,3,7)*

€ 12,00

## I Nostri Gelati Artigianali\*\*

*(Nocciola, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio) (7,8)*

€ 12,00

## I Sorbetti\*\*

*(Limone, Pompelmo Rosa, Frutti Rossi) (1,7,8)*

€ 6,00

Caffè € 3,50