

Le Degustazioni

**VIAJAMOS JUNTOS.....
LA MANO DELLO CHEF**

Percorso...DaMare

*Nella Tradizione delle Lampare Al fortino
Degustazione di Pesci e Crostacei*

Territorio

La Puglia Terra di Sapori

Nella Tradizione de Le Lampare Al Fortino

*Menù a Base di Pesci e Crostacei con gli arrivi del
Mercato ... dove non mancherà il nostro «Crudo»*

Piccoli Gourmet Crescono

Per i nostri futuri clienti

*“Non c'è amor più sincero
di quello per il cibo”
George Bernard Shaw*

Le Degustazioni

VIAJAMOS JUNTOS ... LA MANO DELLO CHEF

AMOUSE BOUCHE

Gambero Rosso

Gazpacho, Nasturzio e Tsuiu *(2,4,6,12)

Pasta Ammiscat

*Salicornia, Ostrica Gillardeau, Limone, Mozzarella Affumicata e
Caviale Oscietra* *(1,4,7,9)

Branzino

Pil, Pil, Beurre Blanc, Carota e Panzanella Classica *(1,4,7)

Pre Dessert

Il Riccio

*Gelato al Riccio di Mare, Salicornia Ghiacciata, Spugna di Focaccia e
Crumble di Tarallo Pugliese* *(1,7,8,14)

Menu' € 120

abbinamento vini a parte

Le Degustazioni

Percorso...DaMare

Aperitivo

Mazzancolla**

*Bagna Cauda Leggera, Nocciole Avellane Tostate, Salsa di Tarallo Pugliese e
Caviale di Balik (1,2,8)*

Triglia in Tortiera**

*Il Suo Fondo, Basilico, Foglia d'Ostrica e
Crumble di Erbe Marine (1,2,4,7,12)*

Lingotti Tirati a Mano**

*Scampi Cotto e Crudi, Salsa di Crostacei alla Rossini e
Salvia Croccante (1,4,14)*

Branzino **

*Topinambur in Due Consistenze, Olio di Sponzale allo Zafferano e
Panzanella di Pomodoro (1,4)*

Pre Dessert

Craquelin

*Gran Bignè, Meringa, Cioccolato Valrhona 53% e
Mandorle di Toritto Pralinate (1,3,7,8,12)*

Menu' € 110

abbinamento vini a parte

Territorio

Aperitivo

Guancia di Manzo 72 Ore**

Batata Dolce, Estratto di Lattuga e Jus di Manzo (9,12)

Il Carciofo in Tre Consistenze**

*Laccato all'Olio di Lamponi, Patata alla Cenere,
Pomodoro del Piennolo e Ristretto di Bufala (1,6)*

Bottone alla Genovese

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

Coppa di Maialino Iberico Marinato**

Senape di Dijon, Miele, Teriyaki e Spinacino (6,10)

Pre Dessert

La Caffettiera

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

Menu' € 100

abbinamento vini a parte

Nella Tradizione de Le Lampare Al Fortino

Menù a Base di Pesci e Crostacei con gli arrivi del
Mercato ... dove non mancherà il nostro «Crudo»

Aperitivo

I Crù di Mare e ... i suoi Frutti ⁽¹⁴⁾
(selezione dei nostri Frutti di Mare Crudi)

Mosaico d'Amare**

*Tonno Rosso, Gambero di Mazzara del Vallo, Arancia alla Fiamma,
Ceviche, Caviale Oscetra e Capperò di Pantelleria* ^(1,2,4,6,12)

**Lo Spaghetto Antico Pastificio Rosetano
alla Polpa di Riccio ... della Tradizione** ^{*(1)}

Scampo in Giardiniera ... **

Orto & Pan Brioche ^(1,2,3, 4, 7,9,12)

Pre Dessert

Tarte Tatin

Mela Annurca e Gelato alla Vaniglia Tahiti ^(1, 3, 7,8)

Menu' € 120

abbinamento vini a parte

Piccoli Gourmet Crescono

... per i nostri futuri clienti

**Crudo di Parma, Prosciutto Cotto al taglio,
Bocconcini di Latte e Panzerottini Classici (1, 7)**

**L'Orecchietta di Grano Tenero al Pomodoro fresco
fatto in casa e Basilico in foglie (1)**

**Cotoletta di Carne bianca e Pomme de Terre
cotte in olio (1)**

Gelato al Cioccolato e Fior di Latte (7)

Menù € 50,00