

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 a Colori**

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

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)*

Fettuccia Grezza**

*Salsa di Senape di Dijon, Gambero Rosso,
Manteca Affumicata al Limone e
Mandorla Pralinata (1,2,7,8,10)*

Branzino **

Asparagi in Tre Consistenze, Carota e Yuzu (1,4)

Pre Dessert

Profumo di Costiera**

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

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 Peperone Yakiniku

*Pane Aromatico, Remoulade, Capperi e
Olive Leccine*

Pacchero di Gragnano alla Scarpariello

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

Filetto di Picanha

*Panna Cotta alle Mandorle, Frutti Rossi,
Albicocca Candita e il suo Jus (1,3,8,12)*

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 Asetra e Capperi di Pantelleria* ^(1,2,4,6,12)

**Lo Spaghettono 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

La Cassata Siciliana ... della Tradizione

Cioccolato, Mandorla, Ricotta e Pistacchio ^(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