

# **Le Degustazioni**

## **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

## Percorso...DaMare

### Aperitivo

#### **Mazzancolla in Giardiniera**

*Lattuga, Majo di Datterino Giallo, Sedano Candito e  
Chips di Patata Dolce (1,2,8,12)\*\**

#### **Seppia alla Nerano**

*Zucchine alla Scapece, Fondente di Caciocavallo Podolico e  
Cialda di Pane di Altamura (1,7,12,15)\*\**

### Tortello

*Cacio e Pepe, Gambero Rosso e Tartufo Nero Uncinato (1,2,3,7)\*\**

#### **Rombo Chiodato dell'Adriatico in Due Servizi**

*In Manto di Paprika Affumicata con Spinaci, Limone,  
Pinoli e alla Fiamma con Asparagi, Carote e Foglie di Capperò (1,4,6,8,12)\*\**

### Pre Dessert

#### **La Mela**

*Bavarese alla Vaniglia, Calvados e Crumble al Rosmarino (1,3,7,8,12)\*\**

Menu' € 105

*abbinamento vini a parte*

# **Territorio**

## **Aperitivo**

### **Vitello Tonnato**

*Cantalupo Marinato, Cucunci, Mirtilli e  
Grissino di Millefoglie (1,3,4,7,12)\*\**

### **Lingotto di Melanzana**

*Pomodoro di Torre Guaceto, Fondente di Caciocavallo Podolico e Basilico (1,7)\*\**

### **Bottoni**

*In Farcia di Mandorla di Toritto, Caviale di Tartufo Nero, Tuorlo Marinato,  
Petto d'Oca e Pop Corn di Guanciale (1,3,6,7,8)\*\**

### **Agnello Garganico in Due Servizi**

*Costoletta, Marretto,  
Patata, Carciofo e Lampascione (7,12)\*\**

## **Pre Dessert**

### **Rocher**

*Cioccolato Valhorna, Cuore di Nocciole Avellane  
Arachidi Salate e Lamponi (1,3,7,8)\*\**

Menu' € 100

*abbinamento vini a parte*

# **Nella Tradizione de Le Lampare Al Fortino**

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

## **Aperitivo**

### **I Crù di Mare e ... i suoi Frutti**

*(selezione dei nostri Frutti di Mare Crudi) (14)\*\**

### **Assoluto di Ricciola Marinata al Miele**

*Avocado, Mandarino ed Estratto di Barbabietola (1,3,4,7)\*\**

### **Lo Spaghettono Antico Pastificio Rosetano alla Polpa di Riccio ... della Tradizione (1)\*\***

### **Scamponi ... alla Catalana (2)\*\***

## **Pre Dessert**

### **Pistacchio**

*Tartelletta, Crema Leggera al Limone e Salsa Inglese (1,3,7,8,12)\*\**

Menu' € 115

*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