

Pesce come al Mare



Menù degustazione

A filo d'acqua

Un filo d'acqua che unisce due mondi.
Dal mare di Castro alla terra di Casandrino, questo menù è un viaggio
tra sapori autentici, memoria e visione.
È la storia di Davide e Giuseppe, scritta con il cuore,
servita con il mare negli occhi.

Passeggiata al mare

Frisella, tonno, capperi, pomodoro 1 4
Gambero Viola di Gallipoli, stracciatella, cialda di pane 1 2 7
Scampo, composta di fichi, Guanciale Irpino 2
Millefoglie di pesce sciabola, bufala campana 4 7
Polpo, fave 14
Cozza ripiena a pignata, pomodoro del Piennolo,
salame napoletano 1 7 9 14

Ricordo di Casandrino (Napoli)

Raviolo di patate, provola affumicata e pesce del giorno 1 3 4 7
*Un piatto che racconta la terra di Giuseppe, con il cuore partenopeo
e il respiro del mare.*

Tramonto su Castro (Lecce)

Triglia di scoglio, pisello nano di Zollino, ricotta 'scante
e pomodorino "scattarisciutu" 4 7
*Un omaggio di Davide al Salento più autentico, tra sole,
mare e sapori della memoria.*

Caffè in Ghiaccio

Lingotto di caffè salentino 7 8
*Panna cotta al caffè e latte di mandorla, ghiaccio cristallizzato,
mandorle tostate, amaretto*

euro 65

Un percorso da vivere insieme: il menù degustazione è servito per l'intero tavolo.

Pesce come al Mare

I Nostri Crudi

Il Cru...di mare 2 4 13 14 euro 29
2 ostriche speciali, 2 gamberi rossi Sicilia, 2 scampi Sicilia, carpacci misti

Ostriche

Ostrica speciale Cocollos 14 euro 5
Ostrica speciale Gillardeau 14 euro 6
Ostrica speciale Daniel Sorlut 14 euro 6

Frutti di Mare

Gamberi rossi Sicilia 2 12 CAD euro 5
Scampi Sicilia 2 12 CAD euro 5
Capasante 14 CAD euro 5
Ricci 14 CAD euro 5

Adamas Exclusive Italian Caviar

Caviale The Black Adamas 4 10 G euro 25 30 G euro 58
Caviale The Pink Adamas 4 10 G euro 35 30 G euro 78

accompagnati da blinis, crème fraîche, burro, patata 3 7

Antipasti

Cinque Passi al mare euro 19
Frisella, tonno, capperi, pomodoro 1 4
Lingotto di salmone marinato, avocado, crème fraîche e cialda allo zenzero 1 4 7
Scampo, composta di fichi, Guanciale Irpino 2
Millefoglie di pesce sciabola, bufala campana 4 7
Polpo, fave 1 14

Crudi

Tartare di tonno, puntarelle, dressing alle acciughe 4 euro 18
Crudo di gambero viola, stracciatella, pistacchi e cialde di pane 1 2 4 8 12 euro 19
Mosaico di pesci in carpaccio 4 12 euro 19
Sashimi di ricciola, petali di pomodoro, maionese alla colatura di alici, croccante di pane alle olive celline 1 3 4 euro 19
Le nostre alici marinate 4 12 euro 16
Lingotto di salmone marinato, avocado, crème fraîche e cialda allo zenzero 1 4 7 euro 18

Cotti

Giardino di mare 2 4 7 12 14 euro 19
calamari, frutti di mare, polpo, gamberi
Filetti di alici croccanti con maionese al lime 1 3 4 euro 16
Polpo croccante, crema di fave, olio al rosmarino 1 14 euro 18
Capasanta, brunoise di verdure e gazpacho 1 3 7 12 euro 19
Catalana di mazzancolle ai tre pomodori 2 9 12 euro 19
Cozze gratinate alla salentina 1 7 14 euro 16
Parmigiana di melanzane 1 3 7 euro 14

I Primi

Paella di mare "Socarrat"	1 2 4 14	euro 25
Spaghettono tiepido, caviale The Black Adamas 10 g, gambero rosso	1 2 4 7	euro 32
Scialatielli alla lattuga di mare fatti in casa, frutti di mare e datterino	1 3 4 12 14	euro 19
Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci	1 12 14	euro 21
Tagliolini fatti in casa, aglio, olio, peperoncino, ricci di mare	1 3 4 14	euro 21
Linguine all'astice, basilico, pomodorino del Piennolo	1 2 7	euro 26
Risotto, crudo di gambero rosso, limone	2 7 12	euro 20
Tagliatelle fatte in casa, scampi, datterino	1 2 3 7 12	euro 19
Paccheri, pomodoro, burrata, basilico	1 7	euro 16

I Secondi

Fritto misto all'italiana <i>calamari, gamberi e verdure fritte</i>	1 2 4 12 14	euro 22
Branzino d'amo, crema fredda di piselli, millefoglie di patata	3 4 7 8	euro 25
Calamaro cacciarolo alla plancia, menta e zucchine alla scapece	14	euro 25
Tonno scottato, coulis di pomodorini gialli, olive	4	euro 24
Misto mare gratinato <i>capasanta, branzino, scampo, gambero, pesce spada, calamaro</i>	1 2 3 4 6 7 12 14	euro 26
Pescato del giorno <i>varie preparazioni</i>	4 12	ETTO euro 7
Cotoletta di vitello alla milanese, insalata di pomodorini e rucola	1 3 7	euro 26

Dall'Orto

Riso venere e verdure saltate	9	euro 9
Zucchine alla scapece	1 12	euro 7
Crema di fave e cicorie		euro 9
Insalata mista		euro 7
Patate fritte stick/chips	1	euro 6
Patate al forno	7	euro 6
Verdure alla griglia		euro 6

Acqua minerale	75 CL	euro 3	Caffè	euro 2
Bibite		euro 4	Coperto	euro 3

Elenco allergeni

REG. 1169/2011

- | | | |
|----|---|--|
| 1 |  | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 |  | Crostacei e prodotti derivati |
| 3 |  | Uova e prodotti derivati |
| 4 |  | Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 |  | Arachidi e prodotti derivati |
| 6 |  | Soia e prodotti derivati |
| 7 |  | Latte e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 |  | Frutta a guscio , cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati |
| 9 |  | Sedano e prodotti derivati |
| 10 |  | Senape e prodotti derivati |
| 11 |  | Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 12 |  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ |
| 13 |  | Lupini e prodotti derivati |
| 14 |  | Molluschi e prodotti derivati |

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.