

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

Tartare di tonno, bagna cauda, chips di cime di rapa 1 4 5 9  
Crudo di gambero viola, formaggio fresco, terra di tarallo 1 2 7  
Cubo di baccalà fritto, scarola riccia, papaccella napoletana 1 3 4  
Millefoglie di pesce sciabola, bufala campana, zucchine 1 4 7  
Polpo croccante, crema di fave 1 14  
Moscardino alla Luciana con polenta 9

#### 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)

Rombo, crema di zucca, carciofo, polvere di olive celline 4 7  
*Un omaggio di Davide al Salento più autentico, tra sole,  
mare e sapori della memoria.*

#### Caffè in Ghiaccio

Caffè Leccese 1 3 6 7 8  
*Lingotto di panna cotta al caffè e latte di mandorla,  
amaretto*

euro 65

---

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

---

## 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 29 30 G euro 59  
 Caviale The Pink Adamas 4 10 G euro 39 30 G euro 88

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

## Antipasti

Sei Passi al mare euro 23

Tartare di tonno, bagna cauda, chips di cime di rapa 1 4 5 9  
 Crudo di gambero viola, formaggio fresco, terra di tarallo 1 2 7  
 Cubo di baccalà fritto, scarola riccia, papacella napoletana 1 3 4  
 Millefoglie di pesce sciabola, bufala campana, zucchini 1 4 7  
 Polpo croccante, crema di fave 1 14  
 Moscardino alla Luciana con polenta 9

### Crudi

Tartare di tonno, bagna cauda, chips di cime di rapa 1 4 5 9 euro 18  
 Crudo di gambero viola, formaggio fresco, taralli 1 2 7 euro 19  
 Mosaico di pesci in carpaccio 4 12 euro 19  
 Tartare di ricciola, brunoise di verdure, gazpacho 4 9 euro 19  
 Le nostre alici marinate 4 12 euro 16  
 Salmone alla barbabietola, finocchi, arance 4 9 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  
 Involtino di pesce spada, verdure, erba cipollina, zucca 4 7 9 euro 18  
 Catalana di gamberi 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

Spaghettono tiepido, caviale The Black Adamas 10 g, gambero rosso	1 2 4 7	euro 35
Scialatielli alla lattuga di mare fatti in casa, frutti di mare e datterino	1 3 4 12 14	euro 20
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
Fusillone, ragù di polpo, crema di fave	1 2 4 14	euro 20
Linguine all'astice, basilico, pomodorino del Piennolo	1 2 7	euro 26
Risotto, crudo di gambero rosso, limone	2 7 12	euro 21
Tagliatelle fatte in casa, scampi, datterino	1 2 3 7 12	euro 20
Pacchero, 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, vongole, cime di rapa, millefoglie di patata	4 7 14	euro 25
Calamaro ai ferri, scarola ripassata alla napoletana	4 8 12 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
Cime di rapa ripassate		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<sub>2</sub>
- 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.