

# OUR RAW SEAFOOD

## Vista Mare

Tasting of: Prawn tartare with Maldon salt, Salmon ingot with mango cream, Red tuna sashimi with balsamic vinegar caviar and amberjack carpaccio with candied lemon. €24,00

### Subject to Availability:

Fillets of the catch of the day €18,00

Tartare of tuna €16,00

Tartare of salmon €16,00

### Seafood (according to seasonal availability)

Oyster €4,00 al pz

Warty venus clam €2,00 al pz

Cockle €2,00 al pz

Langoustine €2,00 al pz

Red shrimp €3,00 al pz

Cuttlefish €5,00 al pz

Musky octopus €5,00 al pz

Cuttlefish's noodles €40,00 al Kg

Plateau Royal Shellfish and Crustaceans 1pax €16,00

Plateau Royale Shellfish and Crustaceans 2pax €32,00

Plateau Royale Shellfish and Crustacean 3pax €48,00

"Trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3"

# OUR COOKED SEAFOOD

Roasted octopus with 3 types of tomatoes in the oven with caciocavallo fondue and dehydrated black olives €17,00

Cannolo made with stale homemade bread filled with creamed cod, confit cherry tomatoes and purple potato purée €14,00

Crispy Cuttlefish in its Ink with marinated scapece-style courgettes and lemon and mint gel €15,00

Smoked sea bass with laurel, crispy celery and cardoncello mushroom €14,00

Grilled Scallop with Thyme breading, Katsuobushi and Carrot and Ginger Cream €17,00

Seared prawns, sauteed turnip top and lotus gel and salmon roe €16,00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

## OUR FIRST COURSES

|   |                    |
|---|--------------------|
| Typical Trani's dish: Spaghetti with baked tomatoes and capers                          | €14,00             |
| Cuttlefish ink tagliolini with red shrimps and lime emulsion                            | €18,00             |
| Tubettone with confit tomato, monkfish and samphire                                     | €16,00             |
| Tortello filled with buffalo mozzarella with langoustine its bisque and mullet bottarga | €20,00             |
| Spaghetti with sea urchins  | €20,00             |
| Risotto cheese and pepper, crab and grapefruit aromas                                   | €20,00(min. 2 pax) |
| Tagliolino with Clawed lobster  | €30,00(min. 2 pax) |
| Pacchero with Spiny lobster   | €40,00(min. 4 pax) |

## OUR MAIN COURSES

|   |               |
|---|---------------|
| Ombrina's fillet with yellow datterino tomato, black garlic and thyme crumble   | €18,00        |
| Snapper fillet with sauteed seasonal vegetables and smoked potato foam  | €18,00        |
| Fried calamari and shrimps  | €16,00        |
| Fried musky octopus and squid   | €20,00        |
| Catch of the day ( <i>according to seasonal availability</i> )<br>Type of cooking:<br>roasted, stewed, mediterranean (tomato sauce, capers, olives and potatoes) in a sault crust | €60,00 al kg  |
| Imperial Prawns   | €75,00 al kg  |
| Imperial Langoustines   | €45,00 al kg  |
| Clawed Lobster ( <i>according to seasonal availability</i> )  | €70,00 al kg  |
| Spiny Lobster ( <i>according to seasonal availability</i> )   | €150,00 al kg |

# **MENU' DEGUSTAZIONE...**

## **IL MARE D'AMARE**

### **VISTA MARE**

Tasting of:

prawn tartare with maldon salt;  
Salmon ingot with mango cream; Red tuna sashimi with balsamic  
vinegar caviar and amberjack carpaccio with candied lemon

### **PLATEAU ROYAL SHELLFISH AND CRUSTACEANS**

(Oyster, Bearded clams, cockles, red prawns, langoustines, cuttlefish noodles)

### **FIRST COURSES**

Cuttlefish ink Tagliolino with red shrimps and lime emulsion

\*\*\*

Tubettone with confit tomato, monkfish and mussels

### **SECOND COURSE**

Ombrina's fillet with yellow datterino tomato, black garlic  
and thyme crumble<sup>(1-4)</sup>

**Sorbetto or dessert**

**Water and Caffè**

**Cover charge**

**€80**

# **MENU' DEGUSTAZIONE**

## **“SGUARDI TURCHESI”**

### **STARTERS**

Roasted octopus with tree types of tomatoes cooked in the oven with  
caciocavallo fondue and dehydrated black olives;

\*\*\*

Crispy cuttlefish in its ink with marinated scapece-style courgettes  
and lemon and mint gel;

### **FIRST COURSES**

Typical Trani's Dish: Spaghetti with baked tomatoes and capers

\*\*\*

Tortello filled with buffalo mozzarella, with langoustine, its bisque and  
mullet bottarga

### **SECOND COURSES**

Snapper fillet with sauteed seasonal vegetables and  
smoked potato foam

### **Sorbetto or dessert**

### **Water and Caffè**

### **Cover charge**

**€60**

# POISSON CRU

## Vista Mare

Degustation de: tartare de crevettes au sel de Maldon, lingot de saumon à la crème de mangue, sashimi de thon rouge au caviar de vinaigre balsamique et carpaccio de sériole au citron confit €24,00

**Filets de poisson cru de la pêche du jour** €18,00  
(selon disponibilité et saisonnalité)

**Tartare de Thon rouge** €16,00

**Tartare de Saumon** €16,00

## Fruits de mer (selon disponibilité et saisonnalité)

Huître €4,00 al pz

Noce Blanca €2,00 al pz

Coque €2,00 al pz

Langoustine €2,00 al pz

Crevettes rouge €3,00 al pz

Selche €5,00 al pz

Petit pouples €5,00 al pz

Nouille de calmar €40,00 al Kg

Plateau Royal Coquillages et Crustacés 1pax €16,00

Plateau Royale Coquillages et Crustacés 2pax €32,00

Plateau Royale Coquillages et Crustacés 3pax €48,00

"Trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3"

## PLATS DE POISSON CUIT

Poupe rôti aux 3 tomates au four avec fondue de caciocavallo et olives noires déshydratées €17,00

Cannoli de pain rassis maison farcis à la crème de morue, tomates cerises confites et un purée des pommes de terre violettes €14,00

Seiche croustillante dans son encre avec courgettes à la Scapece, gel de citron et menthe €15,00

Bar fumé aux feuilles de laurier avec céleri croquant et champignon Cardoncello €14,00

Coquille Saint-Jacques grillée avec chapelure au Thime, Katsuobushi et Crème de carottes et gingembre €17,00

Crevettes grillées, navets sautes et Gel de Lotus et oeufs de saumon €16,00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

# PASTA

|  |                     |
|--|---------------------|
| Plat typique de Trani: Spaghetti avec capres et tomates au four                                  | €14,00              |
| Tagliolini à l'encre de seiche, émulsion de crevettes rouges et citron vert                      | €18,00              |
| Tubettone aux tomates confites, lotte et moules  | €16,00              |
| Tortello fourré à la mozzarella de bufflonne, avec langoustines, sa bisque et poutargue de mulot | €20,00              |
| Spaghettonne à la Pulpe d'Oursin   | €20,00              |
| Risotto Cacio et pepe, crabe au goût de pamplemousse   | €20,00 (min. 2 pax) |
| Tagliolini avec l'homard   | €30,00 (min. 2 pax) |
| Pacchero avec le langouste   | €40,00 (min. 4 pax) |

## PLAT PRINCIPAL

|  |               |
|--|---------------|
| Fillet d'Ombrina au datterino jaune, ail noir et crumble au thyme  | €18,00        |
| Fillet de vivaneau aux légumes de saison sautés et mousse de pomme de terre fumée  | €18,00        |
| Friture de calamars et crevettes   | €16,00        |
| Friture de bébé poulpe et petits calamars  | €20,00        |
| Pêche du jour ( <i>selon disponibilité et saisonnalité</i> )   | €60,00 al kg  |
| Type de cuisson:<br>braise/ "guazzetto" sauce faite avec des tomates cerises, le persil et l'ail légèrement épicée et aromatisée au citron, alla mediterranea e in crosta di sale/à la Méditerranée (câpres et oignons de fleurs et pommes de terre) |               |
| Langoustines Imperial <sup>(2)</sup>   | €75,00 al kg  |
| Prawns Imperial <sup>(2)</sup>   | €45,00 al kg  |
| Homarus lobster ( <i>selon disponibilité et saisonnalité</i> ) <sup>(2)</sup>  | €70,00 al kg  |
| Lobster ( <i>selon disponibilité et saisonnalité</i> ) <sup>(2)</sup>  | €150,00 al kg |

# **MENU' DEGUSTAZIONE**

## **“IL MARE D'AMARE”**

### **VISTA MARE**

Degustation de:

tartare de crevettes au sel de Maldon, lingot de saumon à la crème de mangue, sashimi de thon rouge au caviar de vinaigre balsamique et carpaccio de sérieole au citron confit

### **PLATEAU ROYAL COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**

(Huître, Noce blanca, Coque, crevettes rouges, Langoustine, Nouille de calmar)

### **PASTA**

Tagliolini à l'encre de seiche, émulsion de crevettes rouges et citron vert

\*\*\*

Tubettone aux tomates confites, lotte et moules

### **PLAT PRINCIPAL**

Fillet d'Ombrina au datterino jaune, ail noir et crumble au thyme

### **Sorbet ou Dessert**

**Eau et Caffè**

**Couvert**

**€80**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## “SGUARDI TURCHESI”

### ENTRÉES

Pouple rôti aux 3 tomates au four avec fondue de caciocavallo et olives noires déshydratées

\*\*\*

Seiche croustillante dans son encre avec courgettes à la Scapece, gel de citron et menthe

### PASTA

(1)

Plat typique de Trani: Spaghetti avec capres et tomates au four

\*\*\*

Tortello fourré à la mozzarella de bufflonne, avec langoustines, sa bisque et poutargue de mullet <sup>(1-2-3-4)</sup>

### PLAT PRINCIPAL

Filetto de vivaneau aux légumes de saison sautés et <sup>(3-4)</sup>  
mousse de pomme de terre fumée

### Sorbet ou Dessert

Eau et Caffè

Couvert

€60