

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 croûte de pain pré-salé et Anchois de la mer Cantabrique €24,00

Filets de poisson cru de la pêche du jour €35,00 al Kg
(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 €3,00 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 €19,00

Plateau Royale Coquillages et Crustacés 2pax €38,00

Plateau Royale Coquillages et Crustacés 3pax €57,00

"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 avec Crème de pomme de terre, Paprika €16,00
Fumè et Ail noir

Mille fouille de pommes de terre et morue à la crème €15,00
avec boullabaisse sauce

Seiche croustillante avec pecorino romain et poivre, €15,00
Gel de jaune d'oeuf et bacon croustillant

crevettes grillées sur gazpacho, stracciatella moelleux €16,00
et légumes croustillantes

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

PASTA

Plat typique de Trani: Spaghetti avec capres et tomates au four	€16,00
Tagliolini avec l'encre de seiche, émulsion de crevettes rouges et citron vert	€18,00
Tubettone aux tomates confites, Baudroie et Palourdes	€18,00
Raviolo farce avec mozzarella de bufflonne, avec langoustines, sa bisque et Confit citron	€20,00
Spaghettone à la Pulpe d'Oursin	€20,00
Risotto avec des pommes de terre, moules frites et Tomate Confit	€20,00 (min. 2 pax)
Tagliolini avec l'homard	€35,00 (min. 2 pax)
Pacchero avec le langouste	€45,00 (min. 4 pax)

PLAT PRINCIPAL

Fillet d'Ombrina aux légumes de saison sautés et mousse de pomme de terre fumée	€18,00
Calmar farce avec, du pain, des oeufs, capres, Jaune Tomate, frit Capres et Ail noir	€16,00
Friture de calamars et crevettes	€16,00
Friture de bébé pouple et petits calamars	€20,00
Pêche du jour (<i>selon disponibilité et saisonnalité</i>)	€60,00 al kg
Type de cuisson: braise/ "guazzetto" sauce <u>fuite</u> avec des tomates cerises, le persil et l'ail légèrement épicée et aromatisée au citron , alla mediterranea e in crosta di sale/à la <u>Méditerranée</u> (câpres et oignons de fleurs et pommes de terre)	
Langoustines Imperial ⁽²⁾	€75,00 al kg
Prawns Imperial ⁽²⁾	€45,00 al kg
Homarus lobster (<i>selon disponibilité et saisonnalité</i>) ⁽²⁾	€70,00 al kg
Lobster (<i>selon disponibilité et saisonnalité</i>) ⁽²⁾	€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 croûte de pain pré-salè et Anchois de la mer Cantabrique

PLATEAU ROYAL COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

PASTA

Raviolo farce avec mozzarella de bufflonne, avec langoustines, sa bisque et Confit citron

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

PLAT PRINCIPAL

Fillet d'Ombrina aux légumes de saison sautés et mousse de pomme de terre fumée

Sorbet

Eau et Caffè

Couvert

€90

MENU' DEGUSTAZIONE

“SGUARDI TURCHESI”

ENTRÉES

Pouple rôti avec Crème de pomme de terre, Paprika Fumè et Ail noir

Seiche croustillante avec pecorino romain et poivre, Gel de jaune d'oeuf et bacon croustillant

PASTA

Tubettone aux tomates confites, Baudroie et Palourdes

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

PLAT PRINCIPAL

Calmar farce avec, du pain, des oeufs, capres, Jaune Tomate, frit Capres et Ail noir

Sorbet

Eau et Caffè

Couvert

€70