

Le Nostre Origini

Una Ventata di Ebrezza Isolana per un viaggio nelle nostre tradizioni e nei nostri ricordi.
con semplicità e rispetto della materia prima.

Benvenuti

ANTIPASTI

LE OSTRICHE *Fin de Claire Bretagne e Normandia* €6 al pezzo (Allergeni 14)

I RICCI DI MARE FRESCHI €7 al pezzo (Allergeni 14)

IL GRAN CRUDO ALL'ISOLANA €65 (Allergeni 2,4,14)

Carpacci di pesci, crostacei, molluschi, alici, secondo la disponibilità di mercato; tutto condito al momento con sale, olio Evo e limone secondo la tradizione Isolana Caprese.

LA SINFONIA CAPRESE €38 (Allergeni 2,14)

Insalata tiepida di mare: piovra, crostacei, frutti di mare cotti al vapore. Conditi con sale, limone e olio Evo

LA VENTRESCA DI TONNO ROSSO AL NATURALE €18 (Allergeni 4)

IL CRUDO DI TRIGLIA DI SCOGLIO €15 (Allergeni 4)

LA TARTARE DI PALAMITA €20 (Allergeni 4)

L'INSALATA DI CARCIOFI, PUNTARELLE E BOTTARGA DI TONNO €20 (Allergeni 4)

IL CARCIOFO FRITTO CON CRUDO DI TRIGLIA E DI GAMBERO ROSSO € 28 (Allergeni 1,4)

PRIMI PIATTI

- PASTIFICIO GENTILE GRAGNANO-

LA PASTA "MISCHIATA" CON SCAMPI DI MANFREDONIA €35 (Allergeni 1,2)

Pasta mista cotta direttamente nella bisque dei crostacei e scampi di Manfredonia

LO SPAGHETTO DI MEZZANOTTE €28 (Allergeni 1,2)

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, crudo di Gamberi e bisque

I PACCHERI CON IL RAGU'...DI PESCI €22 (Allergeni 1,4)

Paccheri di Gragnano con ragù di pesci all'Isolana

LO SPAGHETTO AI RICCI DI MARE €25 (Allergeni 1,14)

SECONDI PIATTI

IL POLPO IN DUE COTTURE (AL VAPORE E FRITTO) € 30 (Allergeni 1,14)

Servito con friarielli saltati in padella e patata ratta

IL CALAMARO IN CROCCHETTA € 22 (Allergeni 1,14)

Calamaro Cacciarolo, impanato e fritto, ripieno di crema di patate, acciughe e capperi

LA ZUPPETTA DI PESCE ALLA PARTENOPEA €35 (Allergeni 2,4,14)

Zuppetta al pomodoro con crostacei, molluschi e frutti di mare

IL FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO €35 (Allergeni 4)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, punto 3

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 sesamo; 12 anidride solforosa; 13 lupini; 14 molluschi

COPERTO €5

La voce coperto include: acqua ultrafiltrata, pane e grissini di nostra produzione, piccole dolcezze a fine pasto