

MARINERO



SAPORI COMPATIBILI

MENU

○ ANTIPASTI

SOUTÉ DI COZZE €12,00

AI TRE CARPACCI €16,00

CRUDO DI MARE €25,00

ANTIPASTO DEL MARINERO €25,00

5 assaggi (min.2 persone)

POLPO CON VELLUTATA DI FAVE €15,00

Polpo croccante con vellutata di fave e cicoria su velo di pane croccante

OSTRICA €3,00

○ PRIMI PIATTI

ISPIRAZIONE DELLO CHEF €16,00

CHITARRINA AI FRUTTI DI MARE €16,00

GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI GAMBERI E SCAMPI €18,00

ORECCHIETTE CON CREMA DI RAPE E STRACCIATELLA €14,00

Orecchiette con crema di rape, stracciatella e croccante di tarallo ai semi di finocchio

SAGNA 'NCANNULATA CON RAGÙ, PESTO DI BASILICO E CACIORICOTTA €14,00

Sagna 'ncannulata con ragù di polpettone, pesto di basilico e veli di cacioricotta

LINGUINA AI RICCI DI MARE €22,00

PACCHERI CACIOCAVALLO, PISTACCHI E SALMONE €18,00

Paccheri con fonduta di caciocavallo, granella di pistacchi e tartara di salmone

○ SECONDI PIATTI

FRITTURA DI MARE CON VERDURINE CROCCANTI €18,00

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA €18,00

GRIGLIATA MISTA DI MARE €25,00

PESCATO DEL GIORNO A L'ETTO €6,50

FILETTO DI PESCE ALLE ERBE CON CONTORNO DI CAPONATA €18,00

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORO, RUCOLA E GRANA €18,00

○ DESSERT

SPUMONE ARTIGIANALE €6,00

TIRAMISÙ €6,00

CASSATA €6,00

SORBETTI €6,00

Allergeni

1 - **Glutine**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
2 - **Crostacei e derivati**
Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3 - **Uova e derivati**
Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.
4 - **Pesce e derivati**
Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.
5 - **Arachidi e derivati**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.
6 - **Soia e derivati**
Latte, tofu, spaghetti, etc.
7 - **Latte e derivati**
Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8 - **Frutta a guscio e derivati**
Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.
9 - **Sedano e derivati**
Presente in pezzi anche all'interno di preparati per

zuppe, salse e concentrati vegetali.
10 - **Senape e derivati**
Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
11 - **Semi di sesamo e derivati**
Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12 - **Anidride solforosa e solfiti**
Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13 - **Lupini e derivati**
Presenti in molti cibi sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari.
14 - **Molluschi e derivati**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola etc.
Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al regolamento (UE) n. 1169/2011.
Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze.
Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei Piatti dal nostro menu.



coperto €2,50

MARINERO



SAPORI COMPATIBILI

WINE LIST

○ BOLLICINE

ALMA BELLAVISTA €55,00

Brut - 12,5% vol

Chardonnay 79%; Pinot Nero 20%; Pinot Bianco 1%

MELAROSA ROSÉ €22,00

Extra dry

Negroamaro 100%

BLANC DE BLANCS €22,00

Millesimato extra dry, 11% vol

Chardonnay 70%; Pinot Blanc 30%

○ VINI ROSÉ

SATURNINO €13,00

Tenute rubino

DOC 12,5%vol

Negroamaro 100%

0,375lt

CALAFURIA

Tormaresca

Salento IGT 12%vol

Negroamaro 100%

0,75lt €30,00

0,375lt €16,00

AVOGLIA ROSATO DI PUGLIA €18,00

Tenuta Giustini

Puglia IGP 13%vol

Negramaro, Primitivo

○ VINI ROSSI

AVOGLIA NEGROAMARO €18,00

Tenuta Giustini

Puglia IGP 13,5% vol

Negroamaro 100%

OLTREMÉ SUSUMANIELLO €30,00

Tenute Rubino

Brindisi DOP 13% vol

Susumaniello 100%

NEPRICA €14,00

Tormaresca

Puglia IGT 14% vol

Primitivo 100%

○ VINI BIANCHI

AVOGLIA FIANO €18,00

Tenuta Giustini

Puglia IGP 12% vol

Fiano 100%

ZIN €14,00

Produttori di Manduria

Puglia IGT 12,5%

Fiano 100%

0,375 lt

FALANGHINA €18,00

Miali

I.G.P Puglia 12% vol

Falanghina 100%



coperto €2,50

MARINERO



SAPORI COMPATIBILI

DRINKS

○ VINI AL CALICE

ROSSI

CALICE PRIMITIVO €6,00

CALICE NEGROAMARO €6,00

BOLLICINE

CALICE BLANC DE BLANC €6,00

BIANCHI

CALICE VERMENTINO €6,00

○ APERITIF DRINKS

APEROL SPRITZ €6,00

Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ €6,00

Campari, Prosecco, Soda

○ DRINKS

ACQUA NATURALE

1lt €3,00

0,5lt €2,00

ACQUA FRIZZANTE

1lt €3,00

0,5lt €2,00

COCA COLA 0,33cl €3,00

○ BIRRE

ROCKS N'DIVE Lager Bionda €6,00

Birra Terrona

33cl 5,2% vol

LAND WORKER Rossa €8,00

Birra Terrona

33cl 6,5% vol

○ ALCOHOLIC DRINKS

AMARO DEL SALENTO €5,00

AMARO DEL CAPO €5,00

LIMONCELLO €5,00

RUM ZACAPA 23 €9,00

RUM ZACAPA XÒ €14,00

GRAPPA 903 BARRIQUE €7,00

GRAPPA CUVÉE RISERVA 983 €9,00

WHISKEY TALISKER €10,00



coperto €2,50