

ELENCO ALLERGENI

ALLERGENS LIST

Glutine e derivati <i>Gluten products</i>	1
Crostacei e derivati <i>Crustacean products</i>	2
Uova e derivati <i>Egg products</i>	3
Pesce e derivati <i>Fish products</i>	4
Arachidi e derivati <i>Peanut products</i>	5
Soia e derivati <i>Soy products</i>	6
Latte e derivati <i>Milk products</i>	7
Sedano e derivati <i>Celery products</i>	8
Senape e derivati <i>Moustard products</i>	9
Sesamo e derivati <i>Sesame products</i>	10
Lupino e derivati <i>Lupin products</i>	11
Molluschi e derivati <i>Shellfish products</i>	12
Frutta a guscio e derivati <i>Nuts products</i>	13
Anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur Diioxide and sulphiter</i>	14

Ogni pietanza riporta il numero dell'allergene presente. Ad esempio: (A 1, 3)
/ Each dish shows the number of the allergen present. For example: (A 1, 3)

OSTRICHE FRANCESI (A. 12)

FRENCH OYSTER

Dominique de Marennes "3" (1 pz)	4,5
Dominique de Normandie "3" (1pz)	4,5
Perle Noire "3" (1pz)	5
Belon du Belon "000" (1pz)	8

CRUDO DI MARE

RAW SEAFOOD

Tagliatelle (A. 12) <i>Raw cuttlefish cut into strips,</i>	15
Allievi, circa 150 gr (A. 12) <i>Small cuttlefish</i>	18
Gamberi viola, circa 300 gr (A. 2) <i>Purple prawn, approx. 300 gr</i>	18
Scampi, circa 300 gr (A. 2) <i>Langoustines, approx. 300 gr</i>	18
Crudo di mare (A. 2, 4, 12) <i>Selection of raw seafood</i>	25

ANTIPASTI CON CRUDO DI MARE

APPETIZERS WITH RAW FISH

Crumble di tarallo ai cereali, burratina e carpaccio di pesce (A. 1, 4, 7) <i>Cereal tarallo crumble, burratina and white fish carpaccio</i>	13
Tartare di salmone in salsa thai (A. 3, 4, 6) <i>Salmon tartare in Thai sauce</i>	15
Carpaccio di pesce con polvere di pomodoro, EVO al basilico e gocce di crema di melanzane (A. 4) <i>Fish carpaccio with tomato powder, basil oil and aubergine cream drops</i>	18
Tartare di tonno in salsa orientale (A. 3, 4, 6) <i>Tuna tartare in oriental sauce</i>	18
Tris di tartare (A. 2, 4) <i>Tasting of three tartares</i>	22
Selezione di carpacci e tartare (A. 2, 4) <i>Selection of carpaccio and tartare</i>	25
Tartare di pesce (A. 4) <i>Fish tartare</i>	7 all'etto
Carpaccio di pesce (A. 4) <i>Fish carpaccio</i>	7 all'etto

ANTIPASTI

APPETIZERS

Salmone "Upstream", con crostini e burro salato, 80gr (A. 1, 4, 7) <i>Smoked salmon "Upstream", with crusty bread and salted butter</i>	25
Salmone Balik "Sjomga Zarina", crostini e burro salato 40gr (A. 1, 4, 7) <i>Smoked salmon Balik "Sjomga Zarina", crusty bread and salted butter</i>	25
Salmone Balik "Sjomga Zarina", crostini e burro salato 80gr (A. 1, 4, 7) <i>Smoked salmon Balik "Sjomga Zarina", crusty bread and salted butter</i>	50
Acciughe del Mar Cantabrico, servite con crostini e burro (A. 1, 4, 7, 14) <i>Cantabrian Sea anchovies, served with crusty bread and butter</i>	
50 gr	12
100 gr	25
120 gr	30
Caviale di storione ibrido Beluga, crostini e burro (A. 1, 4, 7, 14) <i>Beluga hybrid sturgeon caviar, served with crusty bread and butter</i>	
10 gr	50
30 gr	140

I prodotti seguono la disponibilità giornaliera / *Products are according to the daily availability*

*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati / *we can use frozen products in certain season*

ANTIPASTI

APPETIZERS

Tacos ripieni (2 pz) <i>Stuffed Tacos (2 pcs)</i>	
1. Gambero marinato, crema e granella di pistacchio (A. 1, 2, 7, 13) <i>Marinated prawn, cream and pistachio granules</i>	9
2. Tonno, mango, mayo al lime, cipolla in agrodolce (A. 1, 3, 4) <i>Marinated tuna, mango, lime mayo, sweet and sour onion</i>	
<hr/>	
Pane Bao con polpo arrosto, mayo di Sirachà e verza scottata (A. 1, 12) <i>Bao bread with roasted octopus, Siracha mayo and seared savoy cabbage</i>	5
<hr/>	
Coppia di capasante scottate, chutney di mango e mayo piccante (A. 4) <i>Seared scallop with mango chutney and spicy mayonnaise (1 pc)</i>	12
<hr/>	
Listarelle di seppia scottate con vellutata di piselli (A. 4) <i>Seared cuttlefish strips with cream of peas (1 pc)</i>	15
<hr/>	
Polpo CBT su spuma di patate dolci e fiocchi di "nduja" (A. 1, 4, 7, 12) <i>CBT octopus on sweet potato mousse and "nduja" flakes</i>	16
<hr/>	

I prodotti seguono la disponibilità giornaliera / *Products are according to the daily availability*

*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati / *we can use frozen products in certain season*

ANTIPASTI

APPETIZERS

Alici indorate e fritte (A. 1, 4, 7) <i>Floured and fried anchovies</i>	10
Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e menta (4 pz)(A. 1, 7, 14) <i>Fried zucchini flowers stuffed with ricotta and mint</i>	12
Baccalà in pastella alla vodka con salsa tartara (4 pz)(A. 1, 4) <i>Codfish in vodka batter with tartar sauce</i>	12
Souté di cozze con crostini di pane (A. 1, 12) <i>Souté of mussels with bread</i>	12
Insalata di mare (A. 4, 12) <i>Seafood salad</i>	15
Crudo di Parma e mozzarelle (A. 7, 14) <i>Parma ham and mozzarella cheese</i>	15

SELEZIONE DELLO CHEF (consigliati per 2 persone)

CHEF SELECTION (recommended for 2 persons)

4 Portate di mare <i>4 Seafood courses</i>	40
4 Portate di mare e 2 di terra <i>4 Seafood and 2 land courses</i>	50

**In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati
/ we can use frozen products in certain season*

PRIMI (A 1)

FIRST COURSE

Tiella alla barese (Patate, riso e cozze)(A 7,12) <i>Mix of rice, potatoes, mussels cooked in oven</i>	13
Cavatelli ai frutti di mare (A 1, 2, 12) <i>Cavatelli with seafood</i>	15
Paccheri con pescatrice (A. 1, 4) <i>Paccheri with monkfish</i>	15
Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)(A. 4, 12) <i>Seafood risotto (at least 2 persons)</i>	18
Tagliolini agli scampi (A. 2) <i>Tagliolini with langoustines</i>	20
Tagliolini gambero e pistacchio (A. 2, 13) <i>Tagliolini with shrimp and pistachio</i>	18
Linguine vongole e bottarga (A. 12) <i>Linguine with clams and bottarga</i>	20
Risotto alla triglia di scoglio (min. 2 persone)(A. 4) <i>Risotto with red mullet (at least 2 persons)</i>	20
Risotto con scampi, lime e polvere di liquirizia (min. 2 persone)(A. 2) <i>Risotto with scampi, lime and liquorice powder (at least 2 persons)</i>	25
Tortelloni al ripieno di burrata, crema di datterino giallo e gambero rosso (A. 1, 2,7) <i>Tortelloni filled with burrata cheese with tomatoes cream and red prawns</i>	25
Primo piatto abbinato al pescato del giorno (Costo del pesce escluso)(A 1) <i>First course with fresh fish of the day (fish cost excluded)</i>	8

Sono disponibili tipologie di pasta senza glutine con sovrapprezzo di 2€
Gluten-free pasta alternatives are available with a surcharge of 2€

La metà porzione ha un costo aggiuntivo di 2€ sulla metà del costo
The half portion has an additional charge of 2€ on half the cost

SECONDI DI MARE

SECOND COURSES WITH SEAFOOD

Polpo (A. 12) <i>Octopus</i>	6 all'etto
Pescato del giorno (A. 4) <i>Fresh fish of the day</i>	7 all'etto
Scampi (A. 2) <i>Scampi</i>	9 all'etto
Gamberoni (A. 2) <i>King prawns</i>	10 all'etto
Astice blu / Cicala greca (A. 2) <i>Blue spiny lobster / Greek cicada</i>	13 all'etto
Aragosta (A. 2) <i>Lobster</i>	14 all'etto
<hr/>	
Frittura mista (paranza, calamari, gamberetti)(A. 1, 2, 4, 12) <i>Mix of fried fish, squids and shrimps</i>	18
Frittura di calamari e gamberetti (A. 1, 2, 12) <i>Fried squids and shrimps</i>	18
Grigliata mista (A. 2, 4) <i>Mix of grilled fish</i>	25
Zuppa di pesce servito con crostini caldi (A. 1, 4, 12)(Consigliato per 2 persone) <i>Red chowder served with warm bread (Recommended for 2 persons)</i>	60

Modalità di cottura su richiesta / *Cooked as you wish*

Sono disponibili alternative senza glutine con maggiorazione di 2€ / *Gluten-free food is available with a surcharge of 2€*

COTTURE, IL CONSIGLIO DELLO CHEF

COOKING METHODS, THE CHEF'S ADVICE.

Catalana: insalata di pomodorini, cipolla di tropea, sedano e basilico
Catalana: cherry tomatoes, tropea onion, celery and basil

Al sale: cottura in forno con crosta di sale
Salt: baking in the oven with salt crust baking

Arrosto: sulla griglia
Grilled

Forno: cottura in forno. Su richiesta con pomodirni, patate e olive
Oven: baking in the oven. On request with tomatoes, potatoes and olives

Crosta di patate: cottura in forno con sfoglia croccante di patate
Potato crust: baking with crispy potato puff pastry

Con salsa a scelta:

- Mediterranea (pomodorino, capperi e olive)
- Verde (mix di erbe aromatiche)
- Fave e cicorie

With sauce of your choice:

- Mediterranean (tomato, capers and olives)
 - Green (herb mix)
 - Broad beans and chicory (typical dish from Bari)
-

Modalità di cottura su richiesta / *Cooked as you wish*

Sono disponibili alternative senza glutine con maggiorazione di 2€ / *Gluten-free food is available with a surcharge of 2€*

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES WITH MEAT

Entrecote <i>Steak</i>	20
Filetto al pepe verde (A. 9) <i>Fillet with green pepper</i>	25
Filetto alla crudaiola (A. 7) <i>Fillet with fresh tomato, rocket, parmesan</i>	25

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6
Verdura alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	6
Patatine fritte <i>Fried potatoes</i>	5
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5
Pane senza glutine* <i>Gluten-free bread*</i>	5

**Modalità di cottura su richiesta / *Cooked as you wish*
*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati
I we can use frozen products in certain season

DOLCI

DESSERTS

Allergeni 1, 3, 7, 13, 14

Sporcamuss (1 pz) <i>Typical puff pastry and cream (1pc)</i>	2
Sorbetto al limone <i>Lemon or fruit sorbet</i>	5
Sorbetto alla frutta <i>Lemon or fruit sorbet</i>	6
Creme brulé <i>Baked custard with crunchy caramelized sugar puff pastry</i>	5
Tiramisù <i>Semi-cold coffee sponge cake with mascarpone, covered with cocoa powder</i>	5
Soufflé al cioccolato <i>Chocolate soufflé</i>	5
Panna cotta <i>Panna cotta (spoon cold dessert)</i>	5
Babbà con panna <i>Babbà (baked cake, bathed in rum) with cream</i>	5
Gelato <i>Ice Cream</i>	5
Torta al cioccolato senza glutine <i>Gluten-free chocolate cake</i>	6
Torta di ricotta con frutti di bosco <i>Cottage cheese cake with berries</i>	7
Cheesecake americana <i>American cheesecake</i>	7
Tartelletta alla crema con frutti di bosco e gelato alla vaniglia <i>Cream tartlet with berries and vanilla ice cream</i>	8

BIBITE IN BOTTIGLIA

BOTTLED DRINKS

Peroni Nastro Azzurro 0,33 L	3
0,50 L	5
<hr/>	
Peroni Nastro Azzurro Zero 0,0% 0,33	3,5
<hr/>	
Peroni Rossa Gran Riserva 0,50 L	6
<hr/>	
Peroni Bianca Gran Riserva 0,50 L	6
<hr/>	
Paulaner 0,50 L	5
<hr/>	
Coca Cola / Fanta 0,33 L	4
<hr/>	
Acqua minerale <i>Mineral water</i>	2
<hr/>	
Servizio <i>Cover charge</i>	3
<hr/>	