

ESTATE '20
MENU

MENU

RISTORANTE



ILVECCHIOEILMARE

ANTIPASTI

	TARTARE DI TONNO 10 Tartare di tonno rosso con percoca al vino e riduzione di aceto di lamponi	INSALATA DI MARE 10 Insalata di mare con verdure croccanti	
	CEVICHE DI RICCIOLA 10 Ceviche di ricciola, salicornia, mela verde e limone candito	PEPATA 7 Pepata di cozze locali con pane di Altamura	
	GAMBERONI 12 Lingotto di melanzana, crème fraîche al pistacchio e gamberi	SCAPECE DI ZUCCHINE 6 Scapece di zucchine con olio alla menta e gazpacho di pomodoro Pachino	
	CARPACCIO DI SALMONE 9 Carpaccio di salmone marinato a secco con salsa alla liquirizia e frutti rossi	FRITTO DI ALICI 6 Fritto di alicette in olio di arachidi	
	CARPACCIO DI OMBRINA 10 Carpaccio di ombrina con riccioli di sedano e salsa di lime e basilico	MILLEFOGLIE 9 Millefoglie di manzo in acqua di pomodoro Pachino e scaglie di caciocavallo silano D.O.P.	

PRIMI

	CAVATELLO ALLE COZZE 10 Cavatello di Gragnano I.G.P. trafilato al bronzo con cozze locali
	CACIO E PEPE DI MARE 12 Scrigno cacio e pepe con datterino giallo di Battipaglia e battuto di gamberi
	TROCCOLO VONGOLE E BOTTARGA 13 Troccolo di Gragnano I.G.P. con vongole e bottarga di muggine
	STRASCINATI PUGLIESI 8 Orecchiette pugliesi su cremoso di ricotta di pecora alla menta e zucchine croccanti

SECONDI

TATAKI DI SALMONE 12 Salmone marinato agli agrumi con semi di papavero e verdure di stagione	
FRITTURA 13 Frittura di calamari, gamberi, carote, zucchine e peperoni	
LINGOTTO DI BACCALÀ 12 Lingotto di baccalà, cremoso di carote e zenzero, e patatine croccanti	
POLPO CROCCANTE 12 Polpo croccante, cicoriella selvatica e mandorla di Amendolara	
RIB-EYE 18 Dry aged 30 giorni con patate novelle	

DOLCI DELLA CASA

5






Secondo disponibilità giornaliera



In Vacanza dietro casa

Menu Paninoteca




Antipasti

	Tartare di tonno	10
	Tartare di tonno rosso con percoca al vino e riduzione di aceto di lamponi	
	Scapece di zucchine	6
	Scapece di zucchine con olio alla menta e gazpacho di pomodoro Pachino	
	Carpaccio di salmone	9
	Carpaccio di salmone marinato a secco con salsa alla liquirizia e frutti rossi	
	Carpaccio di ombrina	10
	Carpaccio di ombrina con riccioli di sedano e salsa di lime e basilico	
	Millefoglie	9
	Millefoglie di manzo in acqua di pomodoro pachino e scaglie di caciocavallo silano D.O.P.	

Insalata di mare	10	
Insalata di mare con verdure CBT		
Fritto di alici	6	  
Frittura di alicette in olio di arachidi		
Frittura	15	 
Frittura di calamari, gamberi, carote, zucchine e peperoni		
Pepata	7	 
Pepata di cozze e pane di Altamura		
Ceviche di ricciola	10	 
Ceviche di ricciola, salicornia, mela verde e limone candito		
Gamberoni	12	  
Lingotto di melanzana, crème fraîche al pistacchio e gamberi		

Panini

	Hamburger	10
	Burger bun, hamburger 220 gr., lattuga, pomodoro verde, cheddar, ketchup e maionese	
	Baconburger	11
	Burger bun, hamburger 220 gr., lattuga, pomodoro verde, cheddar, bacon, salsa bacon e salsa bbq	
	Polpo	12
	Panino al nero di seppia, polpo, carote fritte, pomodoro verde, rucola e honey mustard	

Spada	11	 
Panino alla barbabietola con pesce spada, ricotta di pecora, pomodori secchi e pesto di pistacchio		
Tonno	12	 
Panino ai cinque cereali, tonno scottato, bottarga, stracciatella di Andria e misticanza		
Salmon sandwich	10	 
Salmon marinato, formaggio fresco, rucola e senape		

Poke

	Poke salmone	10
	Riso basmati, farro, salmone, carote, misticanza, barbabietola, cetrioli, cicoriella selvatica, mango e salsa	
	Poke tonno rosso	12
	Riso rosso, farro, tonno rosso, carote, misticanza, barbabietola, ravanella, edamame, zucchine, e maionese al finocchietto	
	Poke gamberetti	11
	Riso basmati, orzo perlato, fagioli neri, gamberetti, carote, misticanza, barbabietola, cuore di palma, ananas e glassa di aceto balsamico	
	Poke Vegana	9
	Riso rosso, orzo perlato, tofu, ceci, avocado, cetrioli, carote, borragine e mayo vegana	
	Poke Manzo	9
	Riso basmati, farro, tartare di manzo, carote, misticanza, barbabietola, pomodorino, zucchine, senape selvatica e sweet chili	

Insalate

Caesar salad	9	 
Pollo CBT, lattuga, pane di Altamura scottato, Grana Padano, uova e salsa caesar		
Summer salad	8	 
Lattuga, sedano, noci, mela verde e ricotta fresca		
Vecchio salad	8	
Lattuga, pomodorino, cetrioli, carote, sedano e finocchio		
Cialdedd	8	 
Lattuga, pomodorino, cetrioli, cipolla rossa, pane di Altamura scottato e sedano		
Dolci della casa	5	
Secondo disponibilità giornaliera		