

## I CRUDI - RAW FOOD

Plateau Royal (4 people)*	120€
Grancrudo Brutti di mare*	35€
<i>Brutti di mare, wide plate with raw seafood*</i>	
Oyster Temptation, degustazione di 6 differenti tipologie di ostriche	20€
<i>Oyster Temptation, tasting of 6 different types of oysters</i>	
Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli*	25€
<i>Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli*</i>	
Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, tartufi (secondo disponibilità)	15€
<i>Molluscs tasting: carpet shell and cockles (by available)</i>	
Caprese di tonno con bufala, pomodorini e basilico*	15€
<i>Tuna caprese with bufala, cherry tomatoes and basil*</i>	
Tartare di spigola con capasanta scottata, salsa all'ostrica e gelè di gin lemon*	15€
<i>Sea bass tartare with scalped scallop, oyster sauce and jelly gin lemon*</i>	
Crudo del giorno*	15€
<i>Raw of the day*</i>	

\* In caso di irreperibilità del prodotto fresco tale prodotto può essere surgelato all'origine.

\* In case of unavailability of fresh produce that may be frozen at first

I piatti comprendono i contorni scelti secondo la stagionalità  
Courses include seasonal second side dishes

## I FRITTI - RAW FOOD

Polpette di polpo su insalatina di stagione e citronette*	9€
<i>Octopus meatballs, salad and citronette*</i>	
Frittino dello Jonio*	9€
<i>Fried fish from Jonio*</i>	
Sandwich di pesce del mediterraneo*	9€
<i>Fish sandwich*</i>	
Fish&Chips Brutti di Mare*	9€
<i>Fish&amp;Chips Brutti di Mare*</i>	

## FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Clairs	2€ cad
<i>Oyster Fines de Clairs</i>	2€ each
Ostrica Special	3€ cad
<i>Oyster Speciales</i>	3€ each
Ostrica Label Rouge	3€ cad
<i>Oyster Label Rouge</i>	3€ each
Ostrica Belon	4€ cad
<i>Oyster Belon</i>	4€ each
Ostrica Royal	4€ cad
<i>Oyster Royal</i>	4€ each
Ostrica Sorlut	4€ cad
<i>Oyster Sorlut</i>	4€ each
Scampo a crudo*	5€ cad
<i>Raw prawn*</i>	5€ each
Gambero viola di Gallipoli*	5€ cad
<i>Violet Crayfish from gallipoli*</i>	5€ each

## ANTIPASTI - STARTERS

Zuppetta di cozze e vongole del centro depurazione Brutti di Mare	12€
<i>Seafood soup with mussels and clams by Brutti di Mare's depuration centre</i>	
Soutè di cozze alla francese con pepe nero	12€
<i>Mussels french soup with black pepper</i>	
Gnocchetti di crostacei con tris di salse di degustazione*	12€
<i>Croustaceans dumplings with three tasting sauces*</i>	
Timballino di zucchine con tartare di gambero viola su fonduta di parmigiano ai crostacei*	12€
<i>Zucchini small cake, violet shrimp tartare with croustaceans in parmesan sauce*</i>	

## PRIMI - MAIN COURSES

Ravioli al caffè fatti in casa con cuore di crostacei su vellutata di burrata e crema di scarola con polvere di olive*	18€
<i>Coffee ravioli homemade with heart of croustaceans in burrata sauce, scarola cream and with olive powder*</i>	
Tagliolini della casa al lime con tartare di scampi, salsa all'arancia e stracchino al pepe rosa*	15€
<i>Lime tagliolini homemade with scampi tartare, orange sauce and stracchino cheese with rose pepper*</i>	
Maltagliati Brutti di Mare affumicati al cipollotto fresco, con orata e riduzione di Negramaro*	13€
<i>Homemade smoked fresh pasta with fresh spring onion, sea bream and Negramaro's sauce*</i>	
Orecchiette al tonno fresco con limone, bottarga e croccante di mele*	15€
<i>Orecchiette with fresh tuna, lemon, bottarga and crunchy apple</i>	
Spaghettoni alle veraci aromatizzato al Gordon e polvere di mirto*	15€
<i>Gragnano spaghetti with clams, flavored with Gordon's gin and myrthe powder</i>	

## SECONDI - SECOND COURSES

Croccante di polpo con salsa al peperone giallo e falde tricolore*	21€
<i>Cispy octopus with yellow pepper sauce and roasted peppers*</i>	
Trancio di spada lardellato con salsa alla senape e miele e cipollotto arrosto*	22€
<i>Swordfish with bacon, mustard and honey sauce and baked spring onion</i>	
Pescato del giorno con guazzetto di cozze allo zafferano e biete mediterranee*	19€
<i>Fish of the day with saffron mussels soup and mediterranean chard*</i>	
Spigola marinata al Miso e verdura di stagione*	20€
<i>Marinated miso sea bass with seasonal vegetables*</i>	
Calamaro planciato con gnocchetti alla mediterranea, crema di patate e nero di seppia*	17€
<i>Grilled squid with small mediterranean dumplings, potatoes cream and black cuttlefish ink*</i>	
Crostacei scottati al sesamo con cavolo cappuccio al rum*	25€
<i>Grilled croustaceans with sesame and rum cabbage*</i>	
Trancio di salmone bruciato con salsa tzatziki e patate al timo*	15€
<i>Burnt salmon with tzatziki sauce and thyme potatoes*</i>	

## PASTICCERIA - DESSERTS

Pasticciotto	7€
<i>Typical Apulia cake with cream</i>	
Cre moso al latte di cocco con passion fruit*	8€
<i>Coconut cream and passion fruit</i>	
Zuppetta di pesche con crumble al cacao e gelato alla crema*	7€
<i>Fresh peach soup with cacao crumble and vanilla ice cream*</i>	
Frutta di stagione	6€
<i>Seasonal fruit</i>	
Gelato e sorbetto di stagione	6€
<i>Ice cream and seasonal sorbet</i>	

Costo del servizio 3,5€/cad  
COST OF SERVICE 3,5€ each

