

# Antipasti

**Calamaro filante** cotto a bassa temperatura con crema di piselli e coriandoli di guanciale croccante

**Spadellata di Piovra, Gamberi e Totanetti** con vellutata di patate del Brallo, bisque di Mazara e aneto

**Capesante gratinate in guscio** vellutata di zucchine e piselli con gratin di pane d'Altamura aromatizzato

**Soufflé di Crostacei e Branzino** ricotta primo fiore, zucchine, crema di barbabietola, burratina di Andria, olio EVO, basilico bio

**Tartare di Salmone o Tonno** con avocado, gocce di burratina e olio EVO

**Poker di tartare** (Tonno, Salmone, Gamberi e Seppie alla julienne)

**Carosello di Pesci e Crostacei al naturale** tartare miste al coltello di Salmone, Tonno, Gamberi, Seppie, uno Scampo, due Gamberi di Mazara, carpaccio di Salmone, Baccalà e Ricciola

## Primi

**Gnocchi di patate** all'ortica in ragù di Calamari

**Ravioli fatti a mano** con ripieno di Gamberi di Mazara, dadolata di pomodorini al salto, basilico bio, olio EVO

**Panzerotti golosi gratinati** ripieni di gorgonzola Angelo Croce, pistilli di zafferano, Branzino, spolvero croccante di grana

**Spaghettoni al Granchio** dal sapore mediterraneo

**Risotto ai frutti di Mare** (minimo 2 persone)

## Secondi

**Fritture di Crostacei e Calamari** con julienne di verdure

**Filetto di Branzino** al cartoccio con patate, zucchine e pomodorini del piennolo

**Tagliata di Tonno rosso Pinna Gialla** in crosta di pistacchio di Bronte, accompagnato con patate del Brallo in doppia cottura

**Piovra** alla piastra con burratina, cipolle in agrodolce e chips di patate viola

**Rombo al forno** alla mediterranea con patate, zucchine e pomodorini al profumo di timo (minimo 2 persone)