

APERITIVI

Tris secco (Arachidi, olive e taralli)

Piadillas con bacon e salsa al formaggio

Piadillas con mousse di burrata e pomodorini

Murmur Bites

Catalana di gamberi, giardiniera, grano con verdure, crostino ricotta e miele, crostino mousse di pomodori secchi e ceci, crostone di salmone, mousse di avocado e cipolla rossa, e altro

ANTIPASTI

BURRATA

Burrata Caseificio Stella, capocollo, emulsione di melone e petali di cipolla rossa in agrodolce

TAGLIATELLE DI SEPIA

Seppia cotta a bassa temperatura, lime, mela verde e sedano croccante*

INSALATA DI MARE

Insalata di mare (polpo, calamari, mazzancolle, carote e sedano), dressing al limone aromatizzato alla senape*

BATTUTA DI TONNO

Battuta di tonno, maionese al capperi e crostini*

FRITTURE

Frittura di calamari con salsa tartara homemade

Frittura mista di Calamari, polpo e gamberi*

PANINI

BREZZA

Pane Fresco con grigliata di zucchine, melanzane, pomodoro e peperone

AURORA

Pane Fresco con pomodoro, mozzarella, basilico

RIFLESSO

Bagel ai semi di sesamo con salmone affumicato, mousse di formaggio alle erbe Caseificio Stella, rucola

SALINA

Club sandwich farcito con pollo alla piastra, pancetta croccante, maionese, lattuga e pomodoro

RAFFIO

Pane Fresco, Battuta di Tonno, chips di melanzana nostrane, rucola, petali di cipolla rossa in agrodolce e Maionese Homemade al nero di seppia*

CONCHIGLIA kids

Panfocaccia con cotto e mozzarella

INSALATE

CALASOLE

Verdure in foglie, bresaola, primosale Caseificio Stella, cucumarazzi, origano, melanzane grigliate, mandorle e Dressing Homemade alla barbabietola rossa ed aceto balsamico

CHIDRO

Verdure in foglie, tonno confit, patate novelle, fagiolini, olive nere, cetriolini e dressing homemade al datterino

FONDALE

Verdure in foglie, polpo cotto a bassa temperatura, patate novelle, pomodorini freschi, prezzemolo, Dressing Homemade alla soia e friggitelli

CONTORNI

INSALATA FRESCA

Verdure in foglie, carote, sedano, pomodorini, finocchi e citronette al limone

PATATE

Patate al forno ai sapori mediterranei, servite con Olio EVO

POKÈ in collaborazione con



SALMON LOVER

Riso bianco, salmone, valeriana, carote, radicchio, edamame, mais, cetriolo, avocado e mango*

MEDITERRANEA

Riso bianco, polpo grigliato, valeriana, carote, radicchio, edamame, mais, cetriolo, avocado e mango*

SEA LOVER

Riso bianco, gamberi scottati, tonno, salmone, valeriana, carote, radicchio, edamame, mais, cetriolo, avocado e mango*

Da condire con:

salsa di soia, salsa teriyaki, salsa yogurt, spicy mayo, maionese, olio, aceto

Extra:

Stracciatella +2 € Mandorle/noci +1 €

PASTE

MEDITERRANEA

Primo freddo ai sapori della tradizione (pasta, riso o farro).

Ci teniamo a servire prodotti sempre freschi, chiedi al nostro staff la disponibilità

TROCOLI DEL RE

Troccoli con cozze e pecorino

PASTA ALLA RISACCA

Capunti con pescato del giorno, la sua salsa, friggitelli e pomodorini mantecati*

PASTA CORALLO

Troccoli con gamberi e datterini mantecati nella sua bisque*

GNOCCHETTI SCOGLIO E SABBIA

Gnocchetti di patate freschi con crostacei, molluschi e pan grattato aromatizzato al prezzemolo*

PASTA NEMO kids

Pasta al pomodoro (come quella della nonna!)

SECONDI

SAUTÈ DI COZZE

con crostoni di pane

TRANCIO DI SPADA

Trancio di pesce spada ai sapori mediterranei

PAILLARD DI TONNO

Paillard di tonno con salsa salmoriglio (Battuto di capperi, pomodori secchi, olio e limone)*

CRUDO

4 Ostriche Gillaudeau, 2 Scampi, 4 Gamberi rossi, 10 cozze pelose, 8 fasolari, tartare di tonno, tagliatella di seppia*

COTOLETTA DI POLLO kids

con patate al forno

DESSERT

Mix di frutta di stagione

Piatto di anguria

Piatto di frutta fresca di stagione

Dadolata di percoco con **granita di Amabile di Manduria**

Semifreddo al San Marzano con frutta fresca

Tiramisù

Mousse yogurt e frutti di bosco

Cocco ripieno di gelato

Limone ripieno di gelato

Tutte le **SALSE** ed i **DRESSING**, sono prodotti artigianalmente nella nostra cucina, privilegiando l'utilizzo di materie prime del territorio ed esaltando i sapori locali ed i profumi mediterranei

*Il prodotto potrebbe essere surgelato e/o congelato all'origine

Legenda:



Vegetariano



Senza lattosio



Gluten free