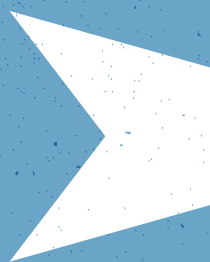
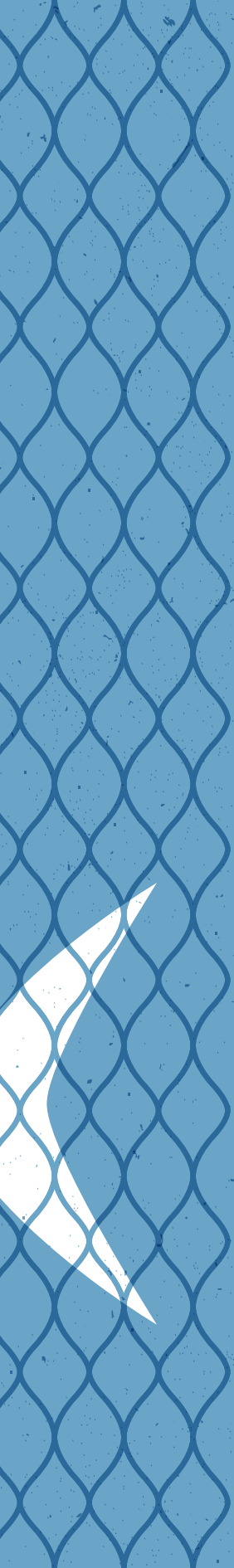


MENU D'ESTATE

**AL
TRA
BUC
CO**



PER COMINCIARE / TO START

Calice di Metodo Classico pugliese	7
Calice di Franciacorta	10
Calice di Champagne	12
Signature Cocktail	14
Classic Premium Cocktail	12

CINQUE PORTATE

5 courses menu

**Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppioline,
gamberi bianchi ed erbe di scoglio GF LF**
Raw fish carpaccio, cuttlefish and raw prawns, herbs & lemon

Cozze ripiene tradizionali

Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil

Paccheri, scampi e bottarga di cefalo LF

Paccheri, scampi and mullet bottarga

Trancio di pescato e il suo contorno GF LF

Fish fillet and its side dish

Trabuccomisù LF

70 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

35 pp

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo
the tasting menu must be the same for the whole party*

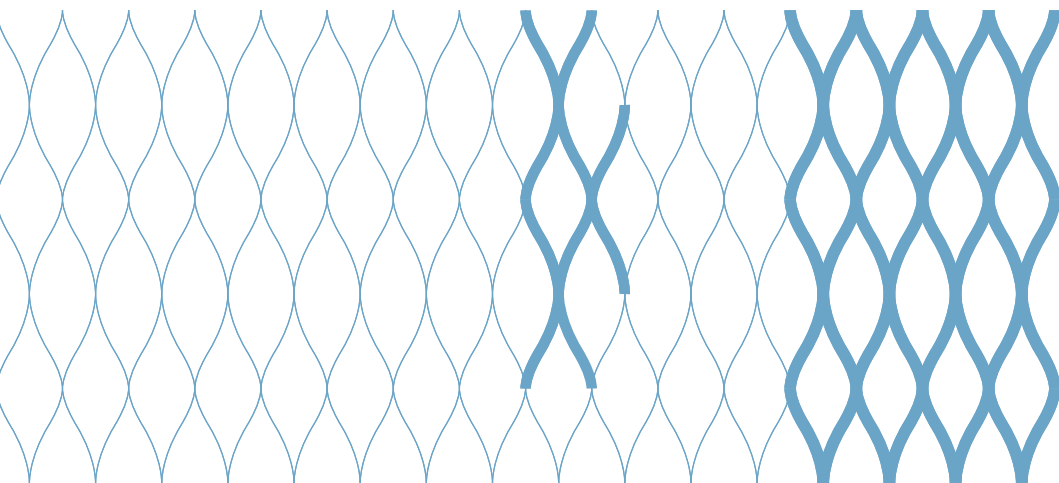
ALLA CARTA / À LA CARTE

antipasti / starters

Plateau di ostriche e crostacei Oysters & shellfish platter	30 GF LF
Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppioline, gamberi bianchi ed erbe di scoglio Raw fish carpaccio, cuttlefish and raw prawns, herbs & lemon	25 GF LF
Insalata di mare al vapore, lattughino, salsa verde Steamed seafood salad, lettuce & salsa verde	22 LF
Cozze ripiene tradizionali Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil	17
Polpo fritto, peperoni gialli e rossi Fried octopus, yellow and red peppers	20 LF
Flan di zucca con fonduta di caciocavallo e granella di pistacchio Pumpkin flan with caciocavallo fondue and pistachio	16 VG

primi / first course

Risotto, frutti di mare crudi e cotti, prezzemolo e limone Seafood risotto with parsley & lemon zest	24 GF
Trocchi al ragù di polpo e fonduta di pecorino Troccoli with octopus ragù & pecorino	20
Paccheri, scampi e bottarga di cefalo Paccheri, scampi and mullet bottarga	22 LF
Orecchiette, pomodoro bruciato, stracciatella e olio al basilico Orecchiette, burnt tomato, stracciatella and basil oil	16 VG

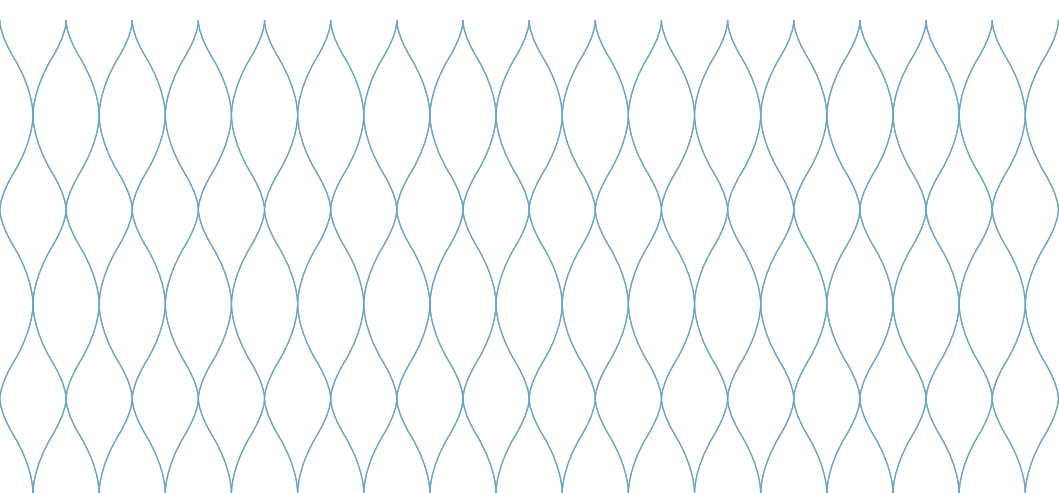


secondi / second course

Seppia CBT, crema di patate, lampascioni e cipollotto	24	GF
Cuttlefish, creamed potatoes, wild onions and spring onions		
Fritto di paranza e seppia, maionese alla rapa rossa	23	LF
Crispy fried fish and cuttlefish, beetroot mayonnaise		
Mazzancolle gratin, salsa agli agrumi	24	
Baked prawns, citrus sauce		
Trancio di pescato e il suo contorno	24	GF LF
Fish fillet and its side dish		
Parmigiana di melanzane	16	VG
Eggplant Parmigiana		
Pescato del giorno e la sua miglior cottura	9 / hg	
Catch of the day and its best cooking		rivolgersi al personale di sala contact the dining room staff
Contorno del giorno	6	VG GF LF
Today's side dish		

DOLCI / DESSERTS

Trabuccomisù	10	LF
Mousse, crumble, raspberry coulis		
Assoluto di lampone	12	
Mousse, crumble, raspberry coulis		
Millefoglie, ricotta e mosto di fichi	12	
Millefoglie, ricotta and fig must		
Crostata al cucchiaio	10	LF VG
Olive oil crumble, oat cream, fresh fruit & chocolate chips		
Pasticceria secca della tradizione	8	GF LF
Traditional dry pastries		
I formaggi del Gargano e le loro confetture	8	GF VG
Local cheese selection		



BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	3
Birra del Gargano 33cl	6
Soft drinks	5

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia	6/7
Vino oltre confine	7

BAR

Caffè Espresso Lavazza Tierra Brasile	2
Amari e liquori	4/5
Grappe e distillati	rivolgersi al personale di sala

Coperto / Service	3
-------------------	---

VG vegetarian GF gluten free LF lactose free

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantirvi qualità e sicurezza.
The fresh fish products, administered raw, are subjected to rapid reduction of the temperature on site to guarantee quality and safety.

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.
In the preparation of some dishes there may be products frozen by origin.

Si prega di comunicare preventivamente eventuali intolleranze o allergie alimentari. La lista degli allergeni è consultabile su gentile richiesta.
Please let us know in advance if you have any food allergies and intolerances, or particular needs. The allergenes list can be consulted on specific request.

