

MENU' DEL GIORNO

TRADIZIONE E INNOVAZIONE, CON ESALTAZIONE DI GUSTI
E PROFUMI DEI PRODOTTI MIGLIORI

ANTIPASTI

L'INSALATA MEDITERRANEA (COTTO E CRUDO) * * € 13,00

(POLPO, SEPIE, CALAMARI, FILETTO DI SALMONE, TONNO E ALICI MARINATI)
(SEAFOOD SALAD AND MARINATED FISH)

ALLERGENE: PESCE - MOLLUSCHI - SOLFITI DEL VINO (AGLIO)

ALLERGEN: FISH, MOLLUSCS, SULPHITES WINE (GARLIC)

LA CRUDITÈ DI ALICI AGLI AGRUMI * * € 7,50
(MARINATED ANCHOVIES)

ALLERGENI: PESCE (AGLIO) - ALLERGEN: FISH (GARLIC)

LA TARTARE DI TONNO SU ARANCIA AL PROFUMO DI MENTA * * € 9,00
(TUNA TARTARE ON ORANGE TO MINT FRAGRANCE)

ALLERGENE: PESCE (AGLIO) - ALLERGEN: FISH (GARLIC)

LA TAVOLOZZA DEL CRUDO AL PROFUMO DI MOJITO * * € 15,00
(MIXED PLATE OF RAW FISH)

ALLERGENE: MOLLUSCHI, PESCE - ALLERGEN: MOLLUSCS, FISH

LA PEPATA DI COZZE (PEPPERED MUSSELS) * * € 9,00

ALLERGENE: MOLLUSCHI (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS (GARLIC)

LE COZZE GRATINATE AL PROFUMO DI BASILICO (GRATIN MUSSELS) € 8,00

ALLERGENE: MOLLUSCHI, LATTOSIO, GRANO (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS, MILK,
GLUTEN (GARLIC)

LA ZUPPA DI COZZE ALLA VIESTANA CON CROSTINI € 15,00
(MUSSEL SOUP WITH BRUSCHETTA)

ALLERGENE: MOLLUSCHI, SEDANO, GRANO (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS, CELERY,
GLUTEN (GARLIC)

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA ** SONO GLUTEN FREE - COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE -
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

MENU' DEL GIORNO

– ALTERNATIVA PUGLIESE –

BRUSCHETTE ALLA PUGLIESE ALLERGENE: GRANO (AGLIO) – ALLERGEN: GLUTEN (GARLIC)	€	5,00
SALUMI MISTI E PECORINO NOSTRANI * * (MIXED COLD CUTS AND CHEESE) ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK	€	8,50
PROSCIUTTO CRUDO E BOCCONCINI DI BUFALA * * (BUFFALO MOZZARELLA AND PARMA HAM) ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK	€	8,50
CACIOCAVALLO NOSTRANO FUSO * * (GRILLED CACIOCAVALLO CHEESE) ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK	€	9,00

PRIMI PIATTI : IL PROFUMO DELL'ESTATE

ORECCHIETTE IN SALSA PACHINO E CACIORICOTTA (ORECCHIETTE WITH TOMATO AND CHEESE –TIPICAL OF VIESTE)	€	9,50
ORECCHIETTE IN CREMA DI RAPE E ACCIUGHE (ORECCHIETTE WITH VEGETABLES PUGLIESE AND ANCHOVIES)	€	11,00
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE DELL'ADRIATICO (TAGLIOLINI WITH CLAMS)	€	14,00
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO IN ROSE' (TAGLIOLINI WITH SEAFOOD)	€	14,50

I PRIMI PIATTI CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI E SOLFITI DEL VINO, TRACCE SEDANO (AGLIO)
FIRST DISHES CONTAIN THESE ALLERGEN: GLUTEN, FISH, MOLLUSCS, SHELLFISH, SULPHITES WINE, CELERY (GARLIC)

PIATTI NON DISPONIBILI PER CELIACI E CON FORTE INTOLLERANZA AL GLUTINE
FOOD NOT AVAILABLE FOR CELIACS AND INTOLERANCES

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA ** SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

MENU' DEL GIORNO

LALTROGUSTO LIVE GRILL – CUCINA DEL FUOCO

CURIOSITÀ

LALTROGUSTO ABBRACCIA UN RAMO TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE, IL ROBATAYAKI (LETTERALMENTE "CUCINA DEL FUOCO") CONOSCIUTA IN OCCIDENTE COME LIVE GRILL.

PER QUESTA TECNICA UTILIZZIAMO UNICAMENTE CARBONE D'ULIVO PUGLIESE, IN MODO DA PERMETTERE AGLI ELEMENTI PRIMARI DI FONDERSI E AROMATIZZARSI CON I FUMI DI COTTURA

- PESCE -

TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA * * € 16,00
(SLICED BLUEFIN TUNA WITH ARUGOLA AND PARMESAN FLAKES)
ALLERGENE: PESCE, LATTOSIO (AGLIO) – ALLERGEN: FISH, MILK (GARLIC)

PESCATO DEL GIORNO * * € 6,00 (A ETTO)
(GRILLED SEA BREAM/BASS)
ALLERGENE: PESCE (AGLIO) – ALLERGEN: FISH (GARLIC)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PESO MINIMO 500 GRAMMI) * * € 6,00 (A ETTO)
(ORATA, SPIGOLA GAMBERONI, SCAMPI, SEPIE, TONNO) – (GRILLED MIX: BREAM,
BASS, PRAWNS, SQUID, TUNA)
THE PRICE VARIES WITH WEIGHT
ALLERGENE: PESCE (AGLIO) – ALLERGEN: FISH (GARLIC)

- CARNE -

SALSICCE ALLA BRACE (GRILLED SAUSAGES) * * € 8,00
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA BRACE (GRILLED LAMB) * * € 15,00
COSTATA DI MANZO ALLA BRACE (GRILLED SIRLON STEAK) * * € 15,00*

* IL PREZZO PUÒ VARIARE IN BASE AL PESO E ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA DELLE
CARNI (€ 5 A ETTO)

THE PRICE VARIES WITH THE WEIGHT AND AVAILABILITY DAILY (€ 5,00 HECTOGRAM)

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA ** SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES**

MENU' DEL GIORNO

L'INTRAMONTABILE FASCINO DEL FRITTO DI MARE

FRITTO DI PARANZA E ALICI (FRIED FISH) € 15.00
ALLERGENE: PESCE, GRANO – ALLERGEN: FISH, GLUTEN

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO (FRIED FISH AND SQUID) € 15.00
ALLERGENE: PESCE, MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: FISH, MOLLUSCS, GLUTEN

FRITTO DI CALAMARI (FRIED SQUID) € 15,00
ALLERGENE: MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: MOLLUSCS, GLUTEN

FRITTO DI CALAMARI E MAZZANCOLLE (FRIED SQUID AND PRAWNS) € 15,00
ALLERGENE: CROSTACEI, MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: SHELLFISH, MOLLUSCS, GLUTEN

CONTORNI

INSALATA MISTA (MIX SALAD) * * € 4,50

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA(TOMATO AND ONION SALAD)* * € 4,50

VERDURE GRIGLIATE (GRILLED VEGETABLES) * * € 5,50

PATATINE FRITTE (FRIED CHIPS) € 4,50

PANE E COPERTO € 2,00

NOTA BENE: IN ASSENZA DEL PESCATO DEL GIORNO, QUESTO LOCALE UTILIZZA PRODOTTI FRESCHI ABBATTUTI ALLA TEMPERATURA RACCOMANDATA DALLE NORME IN VIGORE E/O PRODOTTI CONGELATI A BORDO E/O SURGELATI

PER GARANTIRE LA SALUBRIETÀ E FRESCHEZZA DEL PRODOTTO ITTICO

N.B. THE FOOD COULB BE FRESCH AND SHOT FISH OR FROZEN FISH, IT DEPENDS ON THE CATCH OF DAY

**I PIATTI CONTRASSEGNAI DA ** SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –
COMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES**