



# M&NÙ

# CRUDITÈ *di* MARE

## **Fish carpaccio of the day**

70€ al kg <sup>4</sup>

## **Black mussels**

10 pieces (based on availability) <sup>14</sup>  
€ 7

## **Apulian mussels**

5 pieces (based on availability) <sup>14</sup>  
€ 7

## **Clams**

€2,50 per piece<sub>14</sub>

## **Mediterranean tuna tartare 4**

15€

## **Tartare**

prawns/scampi/fresh fish by the weight

## **Raw Scampi**

3,50€ per piece <sup>2</sup>

## **Red prawns**

in base alla disponibilità

€ 3,50 per piece<sup>2</sup>

## **Tagliatella (raw squid)**

200gr <sup>14</sup>

€ 13,00

## **Special Oysters**

From € 4 a to (per piece)<sub>14</sub>

# ANTIPASTI

## **Ricciola Mediterranea**

Marinated amberjack carpaccio with pink pepper, crispy celery, mango, almonds and low-fat yogurt

<sup>1-4--7-8-9</sup>

€ 16,00

## **Polpo ribelle**

Seared octopus tentacles served on buffalo mozzarella dressing, sautéed wild chicory, and crispy potato chips.

<sup>1-7-14</sup>

€ 18,00

## **Lingotti di salmone**

Salmon fillets marinated with dill, served with beetroot gazpacho, creamy cheese, and lumpfish roe.

<sup>1-4-7-9</sup>

€ 16,00

## **Antipasti della Villa**

Selection of the day's dishes curated by the chef (min. for 2 people).

<sup>1-2-4-6-7-9-11-14</sup>

€ 18,00 a persona

## **Black Angus**

Italian Black Angus beef tartare (150 g), Villa-style, capers, crunchy hazelnuts, and toasted bread croutons.

<sup>1-4-5-8-10</sup>

€ 20,00

## **Caprese pugliese**

Burrata with yellow and red cherry tomatoes, basil dressing, extra virgin olive oil, and sweet-and-sour red onion.

<sup>1-7</sup>

€ 13,00

## **Tagliere del buongustaio**

Selection of cold cuts, cheeses, and dairy specialties served with honey or fruit mustards.

<sup>1-7</sup>

€ 20,00 (to share min 2 people)



# PRIMI

## **Risotto 2002**

Risotto with scampi and prawns, scented with orange zest.<sup>1-2-7-9</sup>

€ 18,00 (min order 2 people)

## **Tagliolino all'Astice**

Tagliolini pasta with lobster and yellow and red cherry tomatoes

<sup>1-2-3-9</sup>

€ 35,00 (min order 2 people)

## **Cavatelli del pescatore**

Seafood cavatelli pasta

<sup>1-2-4-9-14</sup>

€ 16,00

## **Mafaldine essenza di crostacei**

Mafaldine pasta with shellfish bisque, pink shrimp tartare and lime.

<sup>1-2-9</sup>

€ 25,00

## **Cosa ci offre oggi il Mare?**

Tubettini pasta with catch of the day sauce.

<sup>1-4-9</sup>

€ 18,00

## **Spaghettoni mare e mollica**

Bronze-drawn spaghettoni with seared squid and cream of thyme-infused house breadcrumb

<sup>1-4-9-14</sup>

€ 18,00

## **Paccheri allo scorfano**

Paccheri pasta with scorpionfish, red and yellow cherry tomatoes

<sup>1-4-9</sup>

€25,00

## **Tortelloni del Sud**

Tortelloni ravioli filled with burrata and basil, "burst" tomato, crusco pepper, and herb crumble.

<sup>1-3-7-9</sup>

€ 18,00

## **Primo del Giorno**

Daily special first course proposed by our chef.



# SECONDI

## **Pescato del giorno**

Catch of the day prepared in various ways: with cherry tomatoes and olives, salt-baked, or grilled.<sup>1-4</sup>  
70,00 al kg

## **Darna di Merluzzo**

Cod cooked at low temperature and grilled, escarole with olives, sweet and red sour onion <sup>1-4</sup>  
€ 18,00

## **Astice Blu, Cicala Greca, Aragosta**

Local blue lobster, slipper lobster, spiny lobster: grilled or catalana way, au gratin <sup>1-2</sup>  
€ 120,00 al kg

## **Polpo o Seppia**

Grilled octopus or squid <sup>1-14</sup>  
€ 50,00 al kg

## **Entrecôte alla griglia**

Grilled entrecote steak, served with Maldon salt and chimichurri  
€ 20,00

## *contorni*

Sautéed chicory €  
7,00 <sup>1</sup>

Baked potatoes  
€ 5,00 <sup>1</sup>

French fries  
€ 5,00 <sup>1</sup>

Grilled vegetables  
€ 7,00 <sup>1</sup>

Mix salad  
€5,00

## **Frittura mista dell'Adriatico**

Fresh of local fried fish, cuttlefish, prawns locally caught fishes  
<sup>1-2-4</sup>  
€ 18,00

## **Astice**

Lobster cooked in different ways: catalan, grilled or au gratin <sup>1-2</sup>  
€ 80,00 al kg

## **Gamberoni**

Grilled prawns <sup>1-2</sup>  
€ 4,00 per piece

## **Gamberoni Black Tiger**

Black tiger grilled prawns <sup>1-2</sup>  
€ 8,00 per piece

## **Scamponi Royal**

Grilled scamponi <sup>1-2</sup>  
€ 8,00 per piece







Our pizzas are baked in a traditional wood-fired oven.

Our dough is made using Petra soft wheat "Type 0" flour from Mulino Quaglia, and is a long-leavened dough with a minimum fermentation of 48 hours.

Also available: multigrain dough (+ €1,50), gluten free dough (+€ 2,00) and lactose-free dough (+ € 1,50)

## PIZZE *tradizionali*

### Margherita

Tomato sauce, mozzarella, extravirgin olive oil <sup>1-7</sup>

€ 6,00

### Bufala

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil <sup>1-7</sup>

€ 8,50

### 4 formaggi

Mozzarella, smoked scamorza, blue cheese philadelphia and grana cheese <sup>1-7</sup>

€ 8,50

### Contadina

Yellow datterino tomato sauce, mozzarella, courgettes, aubergines, rocket breadcrumbs and semi-dry cherry tomatoes and yellow datterino tomatoes <sup>1-7</sup>

€ 9,00

### Valtellina

Tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan and rocket <sup>1-7</sup>

€ 10,00

### Capricciosa

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives <sup>1-7</sup>

€ 9,00

### Gusto italiano

Plain dough, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes <sup>1-7</sup>

€ 10,00

### Fumé

Mozzarella, speck, smoked scamorza cheese, mushrooms <sup>1-7</sup>

€ 9,00



### Lampara

Mozzarella, tuna tartare, chopped pistachios, yellow cherry tomatoes and stracciatella cheese <sup>1-4-7-8</sup>

€ 13,00

### La Regina degli Aranci

Mozzarella, prawns, crispy bacon, stracciatella cheese, orange-flavored breadcrumbs, basil and orange zeste<sup>1-2-7</sup>

€ 15,00

### Barese

Tomato sauce, diced Parma ham, stracciatella cheese and apulian style courgettes <sup>1-7</sup>

€ 9,00

### Gambero Rosso

Plain dough, red prawn tartare, stracciatella cheese, fried courgettes, mango flavored mayonnaise <sup>1-2-7</sup>

€ 18,00

### Emiliana

Mozzarella, mortadella, semi-dry tomatoes, stracciatella cheese and chopped pistachio

<sup>1-7-8</sup>

€ 9,50

### Modugno

Yellow datterino tomato sauce, mozzarella, rocket, marinated salmon, philadelphia cheese and roasted almonds <sup>1-4-7-8</sup>

€ 13,50

### Sfiziosa

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, chopped hazelnuts, datterino cherry tomatoes and burrata cheese <sup>1-7-8</sup>

€ 9,50

### Valle d'Itria

Mozzarella, "capocollo" cold cuts, dry tomatoes and burrata cheese <sup>1-7</sup>

€ 9,50

### Guancia Party

Mozzarella, potatoes cream, crispy bacon, red onion, semi-dry red tomato, crumbed taralli and basil <sup>1-7</sup>

€ 14,00

### Cantabrico

Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, semi-dry yellow datterino tomatoes, capers, olives and oregano <sup>1-4-7</sup>

€ 18,00

### Tartufo

Buffalo mozzarella, mushrooms, truffle cream sauce, sausage and rocket <sup>1-7</sup>

€ 13,00

### Deliziosa

Mozzarella, spicy salami, gorgonzola, dried tomatoes and basil <sup>1-7</sup>

€ 9,00

Acqua Gassata o Naturale

75 CL

€ 2,50

Chinotto/Gazzosa/Limonata

275 ML

€ 3,50

Fanta/Coca Cola/Coca Cola 0/Sprite

33 CL

€ 2,50

Cappuccino

€ 2,50

Caffè

€ 1,50

Caffè Decaffeinato

€ 1,70

## BIRRE

Nastro Azzurro

33 CL Lager beer - 5,1% vol

€ 3,50

Ichnusa Non Filtrata

33 CL Unfiltered beer - 4-7% vol

€ 3,50

Peroni al Limone

33 CL Radler beer - 2,0% vol

€ 3,50

Kulmbacher Lager

50 CL Lager beer - 5,4% vol

€ 4,50

Kapuziner Weissbier

50 CL Weiss beer - 5,4% vol

€ 4,50

Aperol Spritz

€ 6,00

Gin Tonic

€ 8,00

## BIRRE *artigianali*

Almond '22 Bl. De Valerie

75 cl

€ 18,00

Agricola Chiara

33 CL Birra Bionda - 5% vol

€ 3,50

Igea Agricola Bio

33CL Birra Organica - 5,3% vol

€ 4,50

Agricol Ambrata

33CL Birra Rossa - 5% vol

€ 4,50

## DIGESTIFS

Limoncello

€ 3,50

Amari e Liquori

€ 3,50

Grappe

€ 3,50



Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

---

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011-”Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”**

- |  |   |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  | 9. Sedano e prodotti a base di sedano   |
| 3. Uova e prodotti a base di uova  | 10. Senape e prodotti a base di senape  |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce  | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg  |
| 6. Soia e prodotti a base di soia  | 13. Lupini e prodotti a base di lupini  |
| 7. Latte e prodotti a base di latte  | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  |

---

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Tutte le nostre portate possono essere gustate da intolleranti al glutine con un supplemento di € 2,00 e al lattosio con un supplemento di € 1,50

Firmato  
La Direzione

**Coperto**  
**€ 3,00**

