



M&NÙ

CRUDITÈ *di* MARE

Carpaccio di pesce del giorno

70€ al kg ⁴

Cozze nere

10 pezzi (in base alla disponibilità) ¹⁴
€ 7

Cozze pelose

5 pezzi (in base alla disponibilità) ¹⁴
€ 7

Noci bianche

€2,50 al pezzo ¹⁴

Tartara di tonno alla mediterranea

⁴
15€

Tartara

gambero/scampi/pesce bianco al peso

Scampi porcupine

3,50€ al pezzo ²

Gamberi rossi o viola

in base alla disponibilità
€ 3,50 al pezzo ²

Tagliatella

200gr ¹⁴

€ 13,00

Ostrica Special

da € 4 a 8 al pezzo ¹⁴

ANTIPASTI

Ricciola Mediterranea

Carpaccio di ricciola marinata al pepe rosa,
sedano croccante, mango, mandorle e
yogurt magro
¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹
€ 16,00

Polpo ribelle

Tentacoli di polpo scottato su dressing di
bufala, cicoriella ripassata e chips di patate.
¹⁻⁷⁻¹⁴
€ 18,00

Lingotti di salmone

Lingotti di salmone marinato all'aneto,
gazpacho di barbabietola, formaggio
cremoso e uova di lompo
¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹
€ 16,00

Antipasti della Villa

Degustazione di portate del giorno
selezionate dallo chef (minimo x 2)
¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
€ 18,00 a persona

Black Angus

Tartara di black angus Italia(150gr),
villa style, fior di capperò,
nocciole croccanti e crostini di pane
¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰
€ 20,00

Caprese pugliese

Burrata con datterino giallo e rosso,
dressing al basilico, olio extravergine di oliva e
cipolla in agrodolce
¹⁻⁷
€ 13,00

Tagliere del buongustaio

Selezione di salumi, formaggi e latticini
accompagnati con miele o mostarde
¹⁻⁷
€ 20,00 (da condividere per due persone)



PRIMI

Risotto 2002

Risotto scampi e gamberi al profumo d'arancia

1-2-7-9

€ 18,00 (ordine minimo due persone)

Tagliolino all'Astice

Tagliolini all'astice con pomodorino giallo e rosso

1-2-3-9

€ 35,00 (ordine minimo due persone)

Cavatelli del pescatore

Cavatelli ai frutti di mare e pomodorino fresco

1-2-4-9-14

€ 16,00

Mafaldine essenza di crostacei

Mafaldine con bisque di crostacei, tartara di gambero rosa e lime

1-2-9

€ 25,00

Cosa ci offre oggi il Mare?

Tubettino al sughetto di pescato del giorno

1-4-9

€ 18,00

Spaghettoni mare e mollica

Spaghettoni trafiletti al bronzo con totani scottati, crema di mollica di pane della casa al timo

1-4-9-14

€ 18,00

Paccheri allo scorfano

Paccheri rigati allo scorfano con ciliegino rosso e giallo

1-4-9

€25

Tortelloni del Sud

Tortelloni ripieni di burrata e basilico, pomodoro scoppiato, peperone crusco e crumble alle erbe

1-3-7-9

€ 18,00

Primo del Giorno

Primo speciale proposto ogni giorno dal nostro chef



SECONDI

Pescato del Giorno

Pescato del giorno in vari modi:
pomodorini e olive, al sale, alla griglia 4

€ 70,00 al kg

Darna di Merluzzo

Merluzzo cotto a bassa temperatura
e alla griglia, scarola alle olive,
cipolla in agrodolce 1-4

€ 18,00

Astice Blu, Cicala Greca, Aragosta

Astice blu, cicala greca o aragosta in vari
modi: alla catalana, alla griglia, gratinata 1-2

€ 120,00 al kg

Polpo o Seppia

Polpo o seppia alla griglia 1-14

€ 50,00 al kg

Entrecôte alla griglia

Morbida entrecôte tagliata e servita
con sale maldon e chimichurri

€ 20,00

contorni

Cicoria Ripassata

€ 7,00 1

Patate al Forno

€ 5,00 1

Patate Fritte

€ 5,00 1

Verdure Grigliate

€ 7,00 1

Insalata mista

€5,00

Frittura Mista dell'Adriatico

Frittura mista calamari, gamberi e paranza

((350 gr) 1-2-4

€ 16,00

Astice

Astice in vari modi: alla catalana,
alla griglia o gratinata 1-2

€ 80,00 al kg

Gamberoni

Gamberoni alla griglia 1-2

€ 4,00 al pz

Gamberoni Black Tiger

Gamberoni alla griglia 1-2

€ 8,00 al pz

Scamponi Royal

Scamponi alla griglia 1-2

€ 8,00 al pz







Le nostre pizze sono cotte nel forno a legna.

Per il nostro impasto utilizziamo farina Petra di grano tenero di tipo 0 del mulino Quaglia, è un impasto a lunga lievitazione di minimo 48 h.

Disponibile anche impasto multicereali (+ € 1.50), senza glutine (+ € 2.00), senza lattosio (+ € 1.50)

PIZZE *tradizionali*

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, olio EVO₁₋₇

€ 6,00

Bufala

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico ₁₋₇

€ 8,50

4 formaggi

Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, philadelphia e grana ₁₋₇

€ 8,50

Contadina

Base datterino giallo, mozzarella, zucchine, melanzane, rucola, pangrattato e ciliegino semi dry e datterino giallo ₁₋₇

€ 9,00

Valtellina

Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, grana e rucola ₁₋₇

€ 10,00

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive ₁₋₇

€ 9,00

Gusto italiano

Base ciccio, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini ₁₋₇

€ 10,00

Fumé

Mozzarella, speck, scamorza affumicata e funghi ₁₋₇

€ 9,00



PIZZE *speciali*

Lampara

Mozzarella, tartare di tonno, granella di pistacchio e stracciatella e datterino giallo

1-4-7-8

€ 13,00

La Regina degli Aranci

Mozzarella, gamberi, guanciale croccante, stracciatella, pangrattato aromatizzato all'arancia, basilico e zeste di arancia 1-2-7

€ 15,00

Barese

Salsa di pomodoro, prosciutto crudo a dadini, stracciatella e zucchine alla poverella 1-7

€ 9,00

Gambero Rosso

Base ciccio, tartare di gambero rosso, stracciatella, zucchine alla poverella, mayo al mango 1-2-7

€ 18,00

Emiliana

Mozzarella, mortadella, pomodoro semi secco stracciatella e granella di pistacchio

1-7-8

€ 9,50

Modugno

Base datterino giallo, mozzarella, rucola, salmone marinato, philadelphia e mandorle

tostate 1-4-7-8

€ 13,50

Sfiziosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, granella di nocciole, datterino giallo e burrata 1-7-8

€ 9,50

Valle d'Itria

Mozzarella, capocollo, pomodori secchi e burrata 1-7

€ 9,50

Guancia Party

Mozzarella, crema di patate, guanciale croccante, cipolla rossa, pomodoro rosso semisecco, tarallo sbriciolato e basilico

€ 14,00

Cantabrico

Mozzarella di bufala in cottura, acciughe del Cantabrico, datterino giallo semisecco, capperi, olive e origano 1-4-7

€ 18,00

Tartufo

Bufala, funghi, crema tartufata, salsiccia e rucola 1-7

€ 13,00

Deliziosa

Mozzarella, salame piccante, gorgonzola, pomodori secchi e basilico 1-7

€ 9,00



bevande

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

ALCOLICI

Aperol Spritz

€ 6,00

Gin Tonic

€ 8,00

BIRRE *artigianali*

Sweetch Blanche

75 cl chiara 4,7% vol

€ 18,00

Keios Ipa

75 cl ipa 5,5% vol

€ 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

DIGESTIVI

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

