

MENU ANIMA MEDITERRANEA

Antipasti

Dal mare

- *insalata di Polpo alla catalana*  16,00 euro
- *Tartare di Salmone con finocchio, cavolo cappuccio e succo di limone*  14,00 euro
- *Carpaccio di pesce spada affumicato con insalatina di rucola, arance e pepe rosa*  16,00 euro
- *Bruschetta di pane integrale con crema di melanzane acciughe del cantabrico, pomodorini e broccoletti*  12,50 euro
- *Ostriche al ghiaccio*  3,50 € cad
- *Crudità di mare (a secondo degli arrivi giornalieri) scampi, gamberi rossi, ricci, cozze, tartufi ecc.*   S.Q.

* Il prodotto potrebbe essere fresco oppure abbattuto secondo gli arrivi di giornata.
Garantito comunque l'abbattimento secondo normative per il crudo di mare e terra.

Dalla terra

- *Tagliere misto di salumi e formaggi*   16,00 euro
- *Carne salada con maionese di mele spinacino, lime e sottile di pane tostato*  13,00 euro
- *Prosciutto Crudo 24 mesi con Burrata pugliese e chily dolce*  13,00 euro
- *Tartare di manzo tagliata a coltello alla mediterranea con olive taggiasche capperi, prezzemolo e granella di pistacchi*  14,00 euro
- *Misto di formaggi con confetture*  12,00 euro

Primi Piatti

Dal mare

- *Linguine con astice, pomodoro ciliegino e prezzemolo fresco**   20,00 euro
- *Spaghetti alle vongole veraci**   14,00 euro
- *Gnocchetti sardi con pesto di basilico (prodotto in casa)
Mazzancolle e brunoise di patate*  
- *Pennoni con pesce spada melanzane e fiocchi di menta**   16,00 euro

Dalla terra

- *Calamarata (pasta) con crema di fave timo e guanciale
disidratato con scaglie di pecorino toscano*    14,00 euro
- *Pennette con ragù di manzo in bianco alle
erbetto aromatiche e zenzero*   14,00 euro
- *Risotto con punte di asparagi fragole e taleggio*  16,00 euro
- *Fusilli con crema di peperoni gorgonzola e basilico fresco*   10,00 euro

*Il prodotto potrebbe essere fresco oppure abbattuto secondo gli arrivi di giornata.
Garantito comunque l'abbattimento secondo normative per il crudo di mare e terra.

Secondi Piatti alla brace

Dal mare

- Salmone al forno con erbe aromatiche  15,00 euro
- Branzino all'agro di alghe nori   18,00 euro
- Polpo croccante servito su crema di ceci al limone 18,00 euro
- Trancio di tonno in crosta di pistacchi con salsa agrodolce 18,00 euro
- Frittura di pesce   18,00 euro
- Cozze alla tarantina    12,00 euro
- Pesce del giorno  60/90,00 €/kg s.a.

Dalla terra

- Tagliata di manzo con crema di zola e punte di asparagi  19,00 euro
- Filetto di manzo in crosta di pecorino toscano su crema di fave fresche   22,00 euro
- Filetto di cavallo alla brace 21,00 euro
- Costata di cavallo alla brace 16,00 euro
- Costata di manzo alla brace 16,00 euro
- Bocconcini di pollo allo zenzero servito su riso basmati bianco 14,00 euro
- Costolette di castrato* allo scottadito 12,00 euro
- Cotoletta impanata per i più piccini*  12,00 euro

*Il prodotto potrebbe essere fresco oppure abbattuto secondo gli arrivi di giornata.
Garantito comunque l'abbattimento secondo normative per il crudo di mare e terra.

Contorni

- Asparagi alla griglia 5,00 euro
- Verdure alla griglia 5,00 euro
- Patate al forno 4,50 euro
- Patate fritte a mezzaluna 4,50 euro
- Contorno di purè di patate 4,00 euro

*Il prodotto potrebbe essere fresco oppure abbattuto secondo gli arrivi di giornata.

Garantito comunque l'abbattimento secondo normative per il crudo di mare e terra.

Dessert - Frutta

- Tiramisù al caffè con sottofondo di cioccolato   6,00 euro
- Panna cotta  5,50 euro
- Spumone con ripieno di mandorle e fichi   6,00 euro
- Spumone al pistacchio con cuore di nocciola   6,00 euro
- Bicchierino di crema pasticcera al mandarino  5,50 euro
- Tortino di chutney mango, pepe rosa e cannella   5,50 euro
- Gelato al cioccolato o vaniglia  5,50 euro
- Sorbetto al limone o mango 4,00 euro
- Anguria 5,50 euro
- Spiedino di frutta fresca 5,50 euro

L'acqua servita al tavolo è microfiltrata secondo il D.M. 25/2021

Legenda allergeni:



Pizza

- *Margherita: pomodoro S.Marzano, mozzarella Andriese, basilico* 7,50 euro
- *Prosciutto Cotto: pomodoro S.marzano, fiordilatte Andriese, prosciutto cotto alta qualità* 8,50 euro
- *Crudo: pomodoro, mozzarella di Andria, crudo 24 mesi dop* 9,00 euro
- *Quattro stagioni: pomod., mozz., funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive* 8,50 euro
- *Quattro formaggi: bianca, panna, mozzarella, zola, taleggio, emmentaler* 9,00 euro
- *Capricciosa: pomodo, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, acciughe* 9,00 euro
- *Barese: base bianca, mozzarella andria, salsiccia e cime di rapa* 10,00 euro
- *Andriese: base bianca con mozzarella, crudo stagionato 24mesi, stracciatella Andriese* 9,50 euro
- *Ciccio farcito: base pizza e a crudo mozzarella fiordilatte Andriese, crudo stagionato 24 mesi dop, rucola e pomodorini ciliegino* 10,00 euro
- *Marinara: base pizza con passata di pomodoro e origano* 6,50 euro
- *Mortazza: base bianca, mozzarella, mortadella, granella di pistacchio* 10,00 euro
- *Tartar tonno: pizza bianca con stracciatella e tartar di tonno a crudo pomodorini secchi* 11,50 euro
- *Tartare salmone: pizza bianca con burrata stracciata tartar di salmone crema avocado e granella di pistacchio* 11,50 euro
- *Frutti di mare: con pomodoro, mozzarella e frutti di mare** 11,00 euro
- *Valtellinese: pomodoro, mozzarella di Andria, bresaola artigianale rucola e grana a crudo* 10,00 euro
- *Diavola: pomodoro S.Marzano, mozzarella andriese, salame piccante e peperoncino* 9,00 euro
- *Regina: pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, grana* 9,00 euro

Le pizzelle per i nostri piccolini

- *Margherita: pomodoro S.Marzano, mozzarella Andriese* 6,50 euro
- *Wuster: pomodoro S.Marzano, mozzarella Andriese e wurstel* 7,00 euro
- *Patata: pomodoro, mozzarella, patata fritta* 7,00 euro
- *Prosciutto cotto: pomodoro S.marzano, fiordilatte Andriese, prosciutto cotto alta qualità* 7,00 euro

I nostri impasti hanno un minimo di 30 ore di lievitazione e utilizzano il lievito madre rendendo l'impasto friabile e altamente digeribile

E' possibile su richiesta l'impasto per celiaci con un supplemento di euro 2,00 euro