



## IL NOSTRO CRUDO MARE Our selection of raw seafood

Ostriche del “Covo” <sup>(14)</sup>

(2 pz ostriche Regal Oro, 2pz ostriche Francia,  
2 pz ostriche Provenza)

*Covo selection of oysters*

*(2pcs Provence Regal Oro, 2pcs France oysters,  
2pcs Provence oysters)*

**€ 35,00**

Ostrica “Regal Oro” / “Regal Oro” oyster <sup>(14)</sup>

**€ 7,00 cad. / each**

Ostrica Francia / France oyster <sup>(14)</sup>

**€ 6,00 cad. / each**

Ostrica Provenza / Provence oyster <sup>(14)</sup>

**€ 5,00 cad. / each**

Il nostro crudo mare <sup>(2\*-4-6-14)</sup>

*Our selection of raw seafood*

2 Ostriche / Oysters

6 Noci bianche / Cockles

4 Gamberi rossi / Red prawns

4 Scampi / Scampi

6 Cozze pelose / Hairy mussels

Tagliatella / Squid cut like tagliatella

6 Cozze nere / Black mussels

**€ 50,00 a porz. / per portion**

1 Ostrica / Oyster

3 Noci bianche / Cockles

2 Gamberi rossi / Red prawns

2 Scampi / Scampi

3 Cozze pelose / Hairy mussels

Tagliatella / Squid cut like tagliatella

3 Cozze nere / Black mussels

**€ 30,00 a porz. / per portion**

Scampi e gamberi crudi <sup>(2\*)</sup>

(3 scampi e 3 gamberi) oppure (6 scampi o 6 gamberi)

*Raw langoustines and prawns*

*(3 langoustines and 3 prawns) or (6 langoustines or 6 prawns)*

**€ 30,00 a porz. / per portion**



DALLA NOSTRA PESCHERIA  
From our fish shop

Aragosta locale <sup>(2)</sup>

*Local rock lobster*

**€ 18,00 l'etto / per hect.**

Astice Canada <sup>(2)</sup>

*Canadian Lobster*

**€ 14,00 l'etto / per hect.**

Scamponi/Gamberoni <sup>(2)</sup>

(Scampi gratinati, al ghiaccio o al vapore)

(Gamberoni alla griglia o al sale)

*King scampi/King prawns*

*(Langoustines au gratin, ice or steam)*

*(Grilled prawns or with salt)*

**€ 12,00 l'etto / per hect.**

Pescato del giorno <sup>(2-4-14)</sup>

*Hook-caught fish*

**€ 8,00 l'etto / per hect.**

Possiamo trasformare in carpacci  
e tartare il pescato del giorno  
secondo la disponibilità giornaliera  
come: sarago, triglia, orata, scorfano...

*We can turn the local catch into tartare  
and sashimi depending on daily availability*

*like: white sea bream, red mullet, sea bream, red fish...*

**€ 8,50 l'etto / per hect.**





## ANTIPASTI DI MARE

### Seafood starters

Sauté del Covo dei Saraceni <sup>(1-2-4-9-14)</sup>

(Cozze, gamberi e scampi con pomodorino fresco,  
curcuma, basilico e crostone di pane)

*Covo dei Saraceni's Sauté*

*(Mussels, shrimps and prawns with tomato,  
turmeric, basil and bread crust)*

**€ 22,00**

Lingotto di salmone Balik

al profumo di agrumi con burro salato <sup>(4)</sup>

*Balik salmon ingot with citrus scent and salty butter*

**€ 20,00**

Cotto mare con verdure croccanti <sup>(2-4-9-14)</sup>

(Calamari, seppia, cozze, polpo  
e gamberi con carote e sedano)

*Sea salad*

*(Squids, cuttlefish, mussels, octopus  
and shrimps with carrots and celery)*

**€ 20,00**

Polpo alle due cotture dello Chef,

servito su crema liquida di patate arrosto cotte al latte,  
con pomodorino e erbe aromatiche <sup>(7-14)</sup>

*The Chef's two-cooked octopus,*

*served on a creamy liquid of milk-roasted potatoes,  
with cherry tomatoes and aromatic herbs*

**€ 18,00**

Pepata di cozze <sup>(14)</sup>

*Sauté of mussels*

**€ 16,00**





## ANTIPASTI DI TERRA Land starters

Tagliere misto di salumi e formaggi  
del territorio con confetture e miele <sup>(7)</sup>

*Mixed local cold cuts and cheese platter with jams and honey*

**€ 26,00**

Tartare di manzo di podolica, accompagnata  
da una maionese di soia alla senape Dijon  
con carota di Polignano a Mare semi croccante  
e chips di corallo ai lamponi <sup>(3-6-10)</sup>

*Podolian beef tartare served with soy mayonnaise,  
crunchy Polignano a Mare carrots  
and raspberry coral chips*

**€ 24,00**

Flan di funghi cardoncelli  
con Parmigiano Reggiano 18 mesi  
e fonduta al tartufo nero <sup>(7)</sup>

*Cardoncelli mushrooms flan with 18-month-aged  
Parmigiano Reggiano and black truffle fondue*

**€ 20,00**





## PRIMI DI MARE Seafood pasta dishes

Tortelli di ricotta, gambero rosso  
e bisque al Moscato Pugliese <sup>(2-7)</sup>  
*Tortelli filled with ricotta cheese, red shrimp  
and Apulian Moscato bisque*

**€ 26,00**

Risotto acquerello ai crostacei e molluschi <sup>(2-4-7-9-14)</sup>  
*Crustaceans and Shellfish Acquerello Risotto*

**€ 24,00**

Spaghettone Valdoro ai frutti di mare <sup>(2-14)</sup>  
*Seafood Valdoro Spaghetti*

**€ 22,00**

Paccheri alle vongole con mandorle,  
pomodorino datterino fresco e  
melanzane alla mentuccia <sup>(8-14)</sup>  
*Paccheri pasta with clams, almonds,  
fresh cherry tomatoes and eggplant in mint sauce*

**€ 20,00**





## PRIMI DI TERRA

### Meat and vegetables pasta dishes

Risotto allo zafferano con bacon,  
mousse al caprino e gocce di peperone rosso <sup>(7)</sup>

*Saffron risotto with bacon,  
goat mousse and drops of red peppers*

**€ 22,00**

Tagliolini ai funghi estivi  
con cacio e pepe  
e julienne di Grana Padano 18 mesi <sup>(7)</sup>

*Summer mushrooms tagliolini with parsley's  
chlorophyll and julienne of*

*Grana Padano 18 months 'cheese*

**€ 20,00**





## SECONDI DI MARE

### Second courses from the sea

Vellutata di sedano rapa con trancio  
di salmone e polvere di liquirizia <sup>(4-7)</sup>

*Cream of celery root soup with slice  
of salmon and liquorice powder*

**€ 24,00**

Frittura mista dell'Adriatico con maionese alla menta <sup>(3-7)</sup>

*Adriatic mixed fried seafood with mint mayonnaise*

**€ 22,00**

Aragosta alla Catalana con verdure aromatizzate alla soya  
servita con le sue salse <sup>(2-6-10)</sup>

*Lobster "alla Catalana" with soya flavoured  
vegetables with its sauces*

**€ 18,00 l'etto / per hect.**

Astice alla Catalana con verdure aromatizzate alla soya  
servita con le sue salse <sup>(2-6-10)</sup>

*European Lobster "alla Catalana" with soya flavoured  
vegetables with its sauces*

**€ 14,00 l'etto / per hect.**

Scamponi/Gamberoni <sup>(2)</sup>

(Scampi gratinati, al ghiaccio o al vapore)

(Gamberoni alla griglia o al sale)

*King scampi/King prawns*

*(Langoustines au gratin, ice or steam)*

*(Grilled prawns or with salt)*

**€ 12,00 l'etto / per hect.**





## SECONDI DI TERRA

### Meat and vegetables main courses

Filetto di manzo al pepe verde con  
insalata Belga grigliata  
*Grilled beef fillet served with green pepper and  
Belgian salad*

**€ 30,00**

Entrecôte alla griglia al rosmarino  
con patate di Polignano a Mare a spicchio al pepe rosa  
*Grilled rosemary-infused entrecôte  
with Polignano a Mare potatoes and pink peppercorn*

**€ 26,00**







## CONTORNI

Side dishes

Patate al forno

*Baked potatoes*

**€ 8,00**

Verdura cotta spadellata

*Sauteed vegetables*

**€ 8,00**

Insalata verde o mista

*Green or mixed salad*

**€ 8,00**

Verdure grigliate

*Grilled vegetables*

**€ 8,00**





## DESSERT

Tiramisù <sup>(1-3-7-8)</sup>

*Tiramisù*

**€ 8,00**

Crème brûlée con frutti rossi <sup>(3-7-8)</sup>

*Crème brûlée with red berries*

**€ 8,00**

Tarte tatin con gelato alla crema <sup>(1-3-7-8)</sup>

*Tarte tatin with vanilla ice cream*

**€ 8,00**

Tagliata di frutta di stagione

*Sliced seasonal fruits*

**€ 8,00**

Gelato artigianale <sup>(1-7)</sup>

*Homemade Ice cream*

**€ 6,00**

Sorbetto al limone <sup>(3-5-6-8-13)</sup>

*Lemon sorbet*

**€ 4,00**

Sgroppino <sup>(3-5-6-8-13)</sup>

**€ 8,00**

\*Tutte le materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE852/04 e reg. CE853/04

*\*All the raw materials and products are frozen or quick-frozen at origin or on site to ensure the quality and the safety.*





# LISTA ALLERGENI

## List of allergens

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie/intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 11 del Reg. UE nr°1169/2011.

*List of allergens indicated in Annex II of EU Regulation nr°1169/2011.*

### 1

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

*Cereals containing gluten, like wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof*

### 2

Crostacei e prodotti derivati

*Crustaceans and products thereof*

### 3

Uova e prodotti derivati

*Eggs and products thereof*

### 4

Pesce e prodotti derivati

*Fish and products thereof*

### 5

Arachidi e prodotti derivati

*Peanuts and products thereof*

### 6

Soia e prodotti derivati

*Soybeans and soy-based products*

### 7

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

*Milk and its derivatives (including lactose)*

### 8

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti  
*Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nut, macadamia or Queensland nuts and products thereof*

### 9

Sedano e relativi prodotti

*Celery and products thereof*

### 10

Senape e relativi prodotti

*Mustard and products thereof*

### 11

Semi di sesamo e relativi prodotti

*Sesame seeds and products thereof*

### 12

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10 mg/litro come SO<sub>2</sub>

*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub>*

### 13

Lupino e relativi prodotti

*Lupino and products thereof*

### 14

Molluschi e relativi prodotti

*Molluscs and products thereof*

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze.

*If you have any allergies or intolerances don't forget to alert our staff.*

\*Tutte le materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE852/04 e reg. CE853/04

*\*All the raw materials and products are frozen or quick-frozen at origin or on site to ensure the quality and the safety.*