



IL NOSTRO CRUDO MARE

Our selection of raw seafood

COPERTO

Service charge

€ 3,00

Ostriche del “Covo” ⁽¹⁴⁾

Covo selection of oysters

€ 5,00 cad. / each

Ostriche “Regal Oro” ⁽¹⁴⁾

Covo selection of oysters

€ 7,00 cad. / each

Il nostro crudo mare ^(2*-4-6-14)

Our selection of raw seafood

Plateau Royal

4 Ostriche / *Oysters*

4 Noci bianche / *Cockles*

4 Gamberi rossi / *Red prawns*

4 Scampi / *Scampi*

6 Cozze pelose / *Hairy mussels*

Tagliatella / *Squid cut like tagliatella*

Mini tartare / *Mini tartare*

€ 50,00 a porz. / per portion

Plateau Small

2 Ostriche / *Oysters*

2 Noci bianche / *Cockles*

2 Gamberi rossi / *Red prawns*

2 Scampi / *Scampi*

3 Cozze pelose / *Hairy mussels*

Tagliatella / *Squid cut like tagliatella*

Mini tartare / *Mini tartare*

€ 30,00 a porz. / per portion

Carpaccio del giorno ^(4*)

Servito al naturale

Catch of the day carpaccio

€ 8,00 l'etto / per hectogram

Crudo verace (tagliatella, polipetti, allievi)

Raw sea food (squid cut, baby octopus, baby cuttlefish)

€ 8,00 l'etto / per hectogram

In base alla disponibilità / *Based on the daily availability*





DALLA NOSTRA PESCHERIA

From our fish shop

Aragosta locale ⁽²⁾
Spiny lobster
€ 15,00 l'etto / per hect.

Astice Canada ⁽²⁾
Canadian Clawed Lobster
€ 14,00 l'etto / per hect.

Scamponi/Gamberoni ⁽²⁾
(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*)
€ 15,00 l'etto / per hect.

Scampi/Gamberi ⁽²⁾
(Scampi gratinati, al ghiaccio o al vapore)
(Gamberi alla griglia o al sale)
Langoustines/Prawns
(*Langoustines au gratin, ice or steam*)
(*Grilled prawns or with salt*)
€ 12,00 l'etto / per hect.

Pescato del giorno ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾
Hook-caught fish
€ 8,00 l'etto / per hect.

Possiamo trasformare i prodotti della nostra pescheria
secondo la disponibilità giornaliera
(alla griglia, al forno, all'acqua pazza, al sale e gratinato)
We can transform the products of our fish shop according to daily availability
(*grilled, baked, crazy water, salt and au gratin*)





ANTIPASTI DI MARE

Seafood starters

Capesante scottate con asparagi, pomodoro confit
e gin Luz Classic Edition nebulizzato ⁽¹²⁻¹⁴⁾

*Seared scallops with confit tomato,
asparagus and misted Luz Classic Edition gin*

€ 24,00

Purè di fave, cime di rapa,
gamberone e tarallo sbriciolato ⁽¹⁻²⁻³⁾

*Mashed broad beans, turnip tops,
prawn and crumbled tarallo*

€ 22,00

Melanzana ripiena alla parmigiana
con branzino e basilico ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾

Fried aubergine stuffed with sea bass and basil

€ 18,00





ANTIPASTI DI TERRA

Land starters

Tagliere di Salumi e formaggi del territorio ⁽⁷⁻⁸⁾

Platter of local cured meats and cheeses

€ 28,00

Carciofo croccante con birra e menta,
spuma di burrata, capocollo di Martina Franca
e tartufo nero ⁽⁷⁻¹²⁾

*Crispy artichoke with beer and mint,
burrata foam, Martina Franca capocollo
and black truffle*

€ 24,00

Polentina con porcini, salsiccia di Norcia
e pomodoro essiccato ⁽⁷⁻¹²⁾

*Mush with porcini mushrooms, Norcia sausage
and dried tomato*

€ 22,00





PRIMI DI MARE

Seafood pasta dishes

Spaghettono Valdoro aglio, olio e peperoncino,
crema di pistacchio e tartare di tonno del Mediterraneo ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁾

*“Valdoro Spaghettono” pasta with garlic, oil and chilli pepper,
pistachio cream and Mediterranean tuna tartare*

€ 26,00

Risotto Acquerello con carote di Polignano a Mare,
pesce spada e polvere di capperi ⁽⁴⁻⁷⁾

*Risotto Acquerello with Polignano a Mare carrots,
swordfish and caper powder*

€ 24,00

Tubettino rigato Valdoro con ragù di mare,
profumo di limone Bio e olio al basilico ⁽¹⁻⁷⁾

*“Tubettino rigato Valdoro” pasta with seafood ragu,
lemon scent and basil oil*

€ 22,00





PRIMI DI TERRA

Meat and vegetables pasta dishes

Strascinate integrali con cubotto di fungo porcino,
datterino giallo e pomodoro regina ⁽¹⁻⁷⁾

*“Wholemeal strascinate” pasta with porcini mushroom cube,
yellow datterino tomatoes and red tomato*

€ 24,00

Treccia ripiena di burrata e pomodoro secco
su crema di zucca e cubettata di soppressata
di Martina Franca ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

*Pasta filled with burrata and dried tomato
on pumpkin cream and diced Martina Franca soppressata*

€ 22,00

Orecchiette alle cime di rape
con alici del Cantabrico e tarallo sbriciolato ⁽¹⁻³⁻⁴⁾

*Orecchiette with turnip greens,
Cantabrian anchovies and crumbled tarallo*

€ 22,00





SECONDI DI MARE

Second courses from the sea

Calamaro ripieno su crema di pomodoro
e gocce di cime di rapa ⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾

*Stuffed squid on tomato cream
and drops of turnip tops*

€ 26,00

Filetto di rana pescatrice al guazzetto
con olive, capperi, pomodorino e pinoli tostiti ⁽⁴⁻⁸⁾

*Monkfish stew with olives, capers,
cherry tomatoes and toasted pine nuts*

€ 24,00

Frittura mista dell'Adriatico
con maionese al lime ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾

Adriatic mixed fried seafood with lime mayonnaise

€ 22,00

Aragosta o astice alla Catalana ⁽²⁻⁹⁾
Catalan style Spiny lobster or Clawed lobster

€ 15,00 l'etto / per hect.





SECONDI DI TERRA

Meat and vegetables main courses

Filetto di manzo podolico ai porcini
con contorno di puntarelle e perle di aceto
balsamico di Modena ⁽⁷⁻¹²⁾

*Podolica beef fillet with porcini mushrooms
with chicory and Modena balsamic vinegar pearls*

€ 30,00

Tagliata di manzo su crema di pistacchio,
riduzione di Primitivo di Manduria
e mandorle tostate ⁽⁷⁻⁸⁻¹²⁾

*Sliced beef steak on pistachio cream,
Primitivo di Manduria reduction
and toasted almonds*

€ 28,00





CONTORNI

Side dishes

Patate al forno
Baked potatoes
€ 8,00

Verdura saltata all'olio EVO
Sauteed vegetables
€ 8,00

Insalata verde o mista ⁽⁹⁾
Green or mixed salad
€ 8,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
€ 8,00





DESSERT

Tagliere misto di formaggi di Masseria ⁽⁷⁻⁸⁾

Selection of artisanal farmhouse cheeses

€ 24,00

Tiramisù ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

Tiramisù

€ 8,00

Panna cotta alla fava Tonka
e salsa al cioccolato fondente al 75% ⁽⁴⁻⁷⁾

*Tonka bean panna cotta
and 75% dark chocolate sauce*

€ 8,00

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruits

€ 8,00

Gelato artigianale ⁽¹⁻⁷⁾

Homemade Ice cream

€ 6,00

Sorbetto ⁽³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹³⁾

Sorbet

€ 4,00

*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 SO₂

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂

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, chiedi 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.*