

## PERCHÈ MERAVIGLIOSO

---

La passione che ci anima da sempre, l'amore, l'impegno che ogni giorno mettiamo per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza autentica, tutto questo è Meraviglioso.

Meraviglioso è stato Domenico Modugno che ha saputo svelare al mondo con la musica e con il cuore la bellezza di questo vecchio borgo di pescatori sul mare.

Meravigliosa è la ricerca costante di ingredienti genuini e semplici da cucinare ad arte e servire con il sorriso, la scoperta di sapori autentici, grazie allo studio di metodi di cottura che non sciupano il cibo ma lo esaltano.

Meravigliosa è la voglia di offrire con ogni piatto qualità ed eccellenza, frutto di una selezione accurata che amiamo fare personalmente e del lavoro della nostra brigata di cucina che con le mani e con il cuore fa la pasta lavorata a mano come una volta, prepara il pesce freschissimo che ci porta la barca ogni mattina come dono del mare.

Meraviglioso è questo mare, la terra di Puglia che ogni giorno ci offre materie prime naturali ed eccellenti, il sole che dà vita e gioia.

Meraviglioso è il desiderio di accogliere amici e viaggiatori come a casa. Leo e Elvira hanno voluto dare a questo luogo l'atmosfera di famiglia e vi hanno ritrovato i ricordi d'infanzia. Meraviglioso come il sorriso della nonna che da bambini ci accoglieva in cucina chiedendo: cosa vi posso preparare? Perché la più bella espressione dell'accoglienza è preparare un piatto con amore che lascerà un segno. Al di là di queste pareti, che pure si impregnano giorno dopo giorno del vissuto, sono le persone e le emozioni a rendere un'esperienza meravigliosa.

Leo e Elvira



Prezzi in €, IVA e servizio inclusi

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale.

Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VIII Capitolo 3 lettera D punto 3.

Coperto 3€



PERCORSI CULINARI

---

## “Osteria e tradizione”

POLPO E CALAMARO IN “INSALATA”

ORECCHIETTE AL RAGU’ DI PESCE E CARCIOFI

FRITTURA DI PESCE

SORBETTO

35

il menù degustazione viene servito per tutti i commensali del tavolo



PERCORSI CULINARI

---

## “Pescatore e contadino”

CAPPUCCINO DI GAMBERI E LIMONE

SEPPIA E CARCIOFI

CANNELLONI, RICOTTA, CAPPERI E CRUDO DI TONNO ROSSO

SORPRESA DELLO CHEF

GUANCIA DI VITELLO E CIPOLLOTTO ARROSTO

IL “MERAVIGLIOSO” BOMBOLONE

65

con due calici di vino in abbinamento

il menù degustazione viene servito per tutti i commensali del tavolo



## Il benvenuto della cucina

Piccola entrées con selezione di vino al calice a scelta tra:

BIANCO PUGLIESE .....	5
ROSATO PUGLIESE .....	5
METODO CLASSICO .....	7
CHAMPAGNE .....	12
SPRITZ .....	6
NEGRONI .....	6
CAMPARI .....	6
GIN TONIC .....	6
MERAVIGLIOSO.....	6



## BEVANDE

---

ACQUA FILETTE DELICATAMENTE FRIZZANTE .....	3
ACQUA FILETTE NATURALMENTE NATURALE .....	3
COCA COLA .....	3
FANTA .....	3
SPRITE .....	3
THE PESCA .....	3
THE LIMONE .....	3
<b>BIRRE:</b>	
ICHNUSA .....	5
MENABREA .....	3
VIOLA .....	12
PERONI GRAN RISERVA BIONDA .....	6
PERONI GRAN RISERVA ROSSA .....	6



## I CRUDI DI MARE DELL'OSTERIA

---

CRUDO DI MARE E TAGLIATELLA DI SEPPIA .....	18
SCAMPI.....	9/etto
GAMBERI.....	9/etto
TARTUFO BIANCO (noci).....	6,50/etto
COZZE PELOSE .....	8
ALLIEVI DI SEPPIA .....	3/pezzo
TAGLIATELLA .....	9
POLIPETTO DI SCOGLIO VERACE .....	7/pezzo
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO.....	6,50/etto
OSTRICHE SPECIAL Pz.3 .....	12
ASTICE IN TARTARE.....	(s. q.)
ARAGOSTA IN TARTARE .....	(s. q.)
PERCORSO DEGUSTAZIONE CAVIALE BAIKAL.....	22
in abbinamento cicchetto vodka Beluga .....	+5



## Per cominciare

POLPO E CALAMARO IN "INSALATA" .....	14
GAMBERO, PATATA E BUFALA .....	14
SEPPIA E CARCIOFI .....	14
SALMONE, PUNTARELLE E CIPOLLA ROSSA .....	14
FRITTO DI ALICI, FAVE, CICORIE E VINCOTTO .....	14
"I CENTO DI SANTORO" CAPOCOLLO E FILETTO LARDELLATO.....	14

## Primi

RISOTTO, PISTACCHIO E CARPACCIO DI GAMBERO minimo per 2 .....	16
SPAGHETTI, SCAMPI ARROSTO E LIMONE .....	16
CAVATELLI, VONGOLE, CIME DI RAPA E PANE FRITTO .....	15
CANNELLONI, RICOTTA, CAPPERI E CRUDO DI TONNO ROSSO.....	15
PACCHERI, BRASCIOLA DI VITELLO, CARDONCELLI E PECORINO .....	14
PRIMO DEL GIORNO.....	16
PASTA CON PESCATO O CROSTACEI .....	





## LA CARTA

---

# Secondi

ROMBO ALLA PIZZAIOLA .....	18
CERNIA DI FONDALE E SPINACI .....	22
FRITTURA DI PESCE .....	18
CROSTACEI (sale, brace, forno).....	9/etto
GUANCIA DI VITELLO E CIPOLLOTTO ARROSTO .....	18
PESCATO DEL GIORNO.....	6,50/etto

CONTORNI DEL GIORNO .....	5
---------------------------	---

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI.....	12
-----------------------------------	----



## Dessert

IL "MERAVIGLIOSO" BOMBOLONE .....	8
RICOTTA E MANDORLA .....	8
CIOCCOLATO FONDENTE 70% E AGRUMI.....	8
TIRAMISÙ, VANIGLIA E CAFFÈ .....	8

FRUTTA DI STAGIONE .....	8
--------------------------	---

### MISCELA DI CAFFÈ ORLANDI PASSION TORREFAZIONE ARTIGIANALE:

TOSTATURA MEDIA 100% ARABICA .....	2,50
TOSTATURA FORTE 100% ARABICA.....	2,50

