

Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

SASHIMI DI SALMONE, CREMA AL WASABI, RAVANELLI E UOVA DI BALIK (4-7-10)

POLPO* GLASSATO ALL'ACETO DI RISO, FAGIOLINI VERDI,
POMODORO GIALLO, SPUMA CALDA DI RICOTTA E CROSTINI (7-14)

RICCE CON VONGOLE, TRIGLIE E POMODORINO GIALLO (1-4-14)

PESCATRICE CREMA DI POMODORO PROFUMATA AI CAPPERI, OLIVE E ACCIUGHE CON FINOCCHI (4)

GHIACCIATO ARTIGIANALE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (1-2)

PICCOLA PASTICCERIA (1-3-7-8)

BEVANDE ESCLUSE. € 65,00

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

TARTARE DI RICCIOLA, CETRIOLO, MELONE DI PANE E CAVIALE DI APEROL (4-12)

FAGOTTINO DI TRIGLIA CON PATATA AL TIMO SUL SUO RAGÙ,
ALGHE CROCCANTI E ACQUA DI SEDANO (4-9)

TUBETTONI CON ZUPPA DI PESCE E PROFUMO AL FINOCHIETTO (1-2-4-9-14)

SPAGHETTONE AGLIO E OLIO EVO, PEPERONCINO, CRUDO DI GAMBERO ROSSO (1-2-4)

FILETTO DI ROMBO ARROSTO AL SESAMO, ASPARAGI VERDI E PEPERONE GIALLO (4,11)

GHIACCIATO ARTIGIANALE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (1-2)

TIRAMISÙ CON PELLICOLA AL CAFFÈ PROFUMATA AL SAN MARZANO E TERRA AL CIOCCOLATO (1-3)

BEVANDE ESCLUSE. € 75,00



www.ristoranteilmelograno.it

Via G. Bovio 189 - Trani (BT)

0883 486966
388 1608375

ilmelgranotrani@libero.it



Menu

DA 34 ANNI NEL CUORE DI TRANI

Aperitivo	€ 12,00				
<ul style="list-style-type: none"><i>Alici impanate con maionese al limone</i> ^(1,4,10) <i>Involtilno peperone e pesce spada*</i> ⁽⁴⁾ <i>Cialda di farina integrale con fiocchi di latte e pomodoro secco</i> ^(1,7) <i>Sfera dorata al parmigiano reggiano e composta alle pera</i> ^(3,7) <i>Pettola al polpo e aceto balsamico</i> ^(1,14)					
Frutti di mare crudi	€ 20,00				
<i>Ostriche, cozze pelose, noci bianche, gambero rosso e scampo serviti con burro blinis, cipolla rossa marinata all'aceto di mele</i> <i>allergeni</i> ^(1, 2, 3, 7, 14)					
Delizie del mare	€ 18,00				
<i>Insalata di mare con patata allo zenzero e spuma di yogurt e soia</i> <i>allergeni</i> ^(2, 6, 7, 14)					
Trilogia di marinati	€ 18,00				
<ul style="list-style-type: none"><i>capasanta, curcuma e cavolo rosso</i> <i>pesce spada al pomodoro e maionese al capperò</i> <i>tonno rosso marinato all'aglio e menta</i> <i>allergeni</i> ^(4, 6, 10, 14)					
Tartare di ricciola <i>summer edition</i>	€ 20,00				
<i>Tartare di ricciola, cetriolo, melone di pane e caviale di aperol</i> <i>allergeni</i> ^(4, 12)					
Sashimi di salmone	€ 18,00				
<i>Sashimi di salmone, crema al wasabi, ravanelli e uova di balik</i> <i>allergeni</i> ^(4,7,10)					
La Triglia e il suo ragù	€ 18,00				
<i>Fagottino di Triglia con patata al timo sul suo ragù, alghe croccanti e acqua di sedano</i> <i>allergeni</i> ^(4, 9)					
Polpo	€ 18,00				
<i>Polpo* glassato all'aceto di riso, fagiolini verdi, pomodoro giallo, spuma calda di ricotta e crostini</i> <i>allergeni</i> ^(7, 14)					
Baccalà	€ 18,00				
<i>Cuore di filetto di Baccalà* con zucchine e salsa ponzu</i> <i>allergeni</i> ^(4, 6)					
Dall'orto	€ 13,00				
<i>Parmigiana di zucchine e melanzane con silano affumicato e pane al basilico</i> <i>allergeni</i> ^(1, 3, 7)					
Maialino	€ 15,00				
<i>Filetto di maialino, carote di Polignano e patata al rosmarino</i> <i>allergeni</i> ^(3, 7)					
		Scialatiello	€ 18,00		Pescato del giorno
		<i>Scialatiello al limone con aringa affumicata, battuto di salmone marinato</i> <i>allergeni</i> ^(1, 4, 9)			Ogni giorno fresco scegliilo dal nostro banco freddo <i>allergeni</i> ^(2, 4, 14)
		Tubettoni	€ 18,00		Fritturina
		<i>Tubettoni con zuppa di pesce e finocchietto</i> <i>allergeni</i> ^(1, 2, 4, 9, 14)			€ 20,00
		Ricce	€ 18,00		Rombo
		<i>Ricce con vongole, triglia e pomodorino giallo</i> <i>allergeni</i> ^(1, 4, 14)			€ 22,00
		Fettuccine e ricci	€ 22,00		Pescatrice
		<i>Fettuccine alla polpa di riccio* e salsa al prezzemolo</i> <i>allergeni</i> ^(1, 4, 14)			€ 20,00
		Spaghettoni e gamberi	€ 20,00		<i>Pescatrice, crema di pomodoro profumata ai capperi, olive e acciughe con finocchi al vapore</i> <i>allergeni</i> ⁽⁴⁾
		<i>Spaghettoni, aglio e olio evo, peperoncino, crudo di gambero rosso</i> <i>allergeni</i> ^(1, 2, 4)			Manzo
		Tortello	€ 22,00		€ 22,00
		<i>Tortello ai crostacei, profumato all' acciuga con Scampi su crema di zucchina</i> <i>allergeni</i> ^(1, 2, 3, 4, 7)			<i>Costine di manzo glassate, crema di cicerchie e bietoline</i> <i>allergeni</i> ^(3, 9)
		Cappellaccio	€ 22,00		
		<i>Cappellaccio di burratina andriese e pomodorino con crema di datterino giallo e guanciaie croccante</i> <i>allergeni</i> ^(1, 3, 7)			
		<i>Si consiglia un massimo di tre primi per tavolo</i>			
		Coperto € 3,00			
					Elenco allergeni
					01 - Cereali contenuti nel glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. 02 - Crostacei e prodotti a base di crosta cei. 03- Uova e prodotti a base di uova. 04 - Pesce e prodotti della pesca. 05 - Arachidi e prodotti a base di arachidi. 06 - Soia e prodotti a base di soia. 07 - Latte e prodotti a base di latte. 08 - Frutta a guscio e i loro prodotti. 09 - Sedano e prodotti a base di sedano. 10 - Senape e prodotti a base di senape. 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12 - Anidride solforosa e solfiti 13 - Lupini e prodotti a base di lupini. 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.
					* In alcuni mesi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato