



Menu

35 ANNI NEL CUORE DI TRANI

Aperitivo € 13,00

Paninetto ai cereali con salmone e avocado (allergeni 1,4,11)

Crocchetta di baccalà con marmellata di limone (allergeni 1,4)

Crocicante di riso, patate e cozze (allergeni 7,9,14)

Sfera cacio pepe con maionese alla paprika affumicata (allergeni 3,7)

Calzone sponzali e olive (allergeni 1,3)

Frutti di mare crudi € 22,00

Ostriche, noci bianche, gambero rosso, scampo*, tagliatelle di seppia**

Serviti con burro, spugna al nero di seppia, cipolla rossa marinata all'aceto di mele

allergeni (1,2,3,7,14)

Trilogia di marinati € 20,00

Pesce spada marinato ai frutti rossi*

Tartare di tonno rosso profumato al limone su sfoglia dorata di ceci

e maionese al capperone

Spigola, riccio di mare e wasabi

allergeni (3,4,14)

Tartare di ricciola winter edition € 20,00

Tartare di ricciola, gazpacho di arance, lamponi, balsamico e crumble di mais

allergeni (1,4)

Scampo € 20,00

Code di scampi, cavolo viola, formaggio di capra e gocce di melograno*

allergeni (2,7)

Polpo € 18,00

Polpo glassato alla paprika affumicata su patate viola*

e cipolla rossa al lampone con cremoso di oliva nera

allergeni (6,7,14)

Baccalà € 18,00

Cuore di filetto di Baccalà, n'duja, funghi cardoncelli,*

crema alla zucca cotta al forno

allergeni (4)

Dall'orto € 14,00

Carciofo, cacio pepe e millefoglie di patata e tartufo nero

allergeni (7)

Bombette di capocollo € 18,00

Bombette di capocollo arrosto, cime di rapa e pomodorini confit

allergeni (7)

Primi

Scialatiello <i>Scialatiello, cime di rapa con seppioline confit e tarallo profumato alle acciughe</i> <i>allergeni (1,4,14)</i>	€ 18,00
Fusillone <i>Fusillone, crema di zucca rustica, cozze, capasanta marinata, croccante cacio pepe</i> <i>allergeni (1,7,14)</i>	€ 20,00
Spaghetton e gamberi <i>Spaghetton, aglio, olio, peperoncino, crudo di gambero rosso*</i> <i>allergeni (1,2,4,9)</i>	€ 22,00
Tortello <i>Tortello ai crostacei, con guazzetto di vongole in salsa verde</i> <i>allergeni (1,2,3,4,9,14)</i>	€ 22,00
Cappellaccio <i>Cappellaccio di burratina andriese e pomodorino</i> <i>con funghi cardoncelli e guanciaie croccante</i> <i>allergeni (1,3,7)</i>	€ 22,00

Si consiglia un massimo di tre primi per tavolo

Coperto € 3,00

Pescato del giorno

al kg. € 60,00

Ogni giorno scegliamo fresco dal nostro banco freddo

allergeni (2,4,14)

Fritturina

€ 20,00

La tradizionale frittura di pesce pugliese senza spine*

allergeni (1,2,4,14)

Rombo

€ 22,00

*Filetto di Rombo arrosto, profumato al limone, cavoletti di bruxelles,
salsa al prezzomolo e uova di aringa*

allergeni (4)

Manzo

€ 22,00

*Costine di manzo glassate, verdure in agrodolce
formaggio caprino e patata viola*

allergeni (7,9)

Elenco allergeni

01 - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. 02 - Crostacei e prodotti a base di crostacei. 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

Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE 35 ANNI

PENNETTE ALLA VODKA (allergeni 1,6)

FILETTO DI MAIALINO AL PEPE VERDE (allergeni 6,7,9,10)

BABÀ AL RUM CREMA E FRUTTI ROSSI (allergeni 1,3,7)

BEVANDE ESCLUSE. € 40,00

MENÙ DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

POLPO*

glassato su patate viola e cipolla rossa al lampone con cremoso di olive nere (allergeni 6,7,14)

CARCIOFO

cacio e pepe ,millefoglie di patata e tartufo nero (allergeni 7)

SCIALATIELLO

cime di rapa, seppioline confit e tarallo profumato alle acciughe (allergeni 1,4,14)

OVALINA DI FRITTURA

di pesce pugliese senza spine (allergeni 1,2,4,14)

GHIACCIATO

artigianale di frutta fresca di stagione (allergeni 1,2)

PICCOLA PASTICCERIA (allergeni 1,3,7,8)

Bevande escluse. € 65,00

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

CODE DI SCAMPI*,

cavolo viola, formaggio di capra e gocce di melograno (allergeni 2,7)

CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ ,

n'duja, funghi cardoncelli, crema alla zucca cotto al forno (allergeni 4)

SPAGHETTONE,

aglio e olio, crudo di gambero rosso* (allergeni 1,2,4)

TORTELLO AI CROSTACEI,

con guazzetto di vongole in salsa verde (allergeni 1,2,3,4,9,14)

FILETTO DI ROMBO

arrosto, profumato al limone, cavoletti di bruxelles, salsa al prezzemolo e uova di aringa (allergeni 4)

GHIACCIATO

artigianale di frutta fresca di stagione (allergeni 1,2)

COPPA GOLOSA ,

mascarpone al caramello salato ,spuma di caffè, pere al muscovado e croccante alle mandorle (allergeni 1,3,7,8)

BEVANDE ESCLUSE. € 75,00



www.ristoranteilmelograno.it

Via G. Bovio 189 - Trani (BT)

0883 486966
388 1608375

ilmelgranotrani@libero.it