



Menu

32 ANNI NEL CUORE DI TRANI

Antipasti

Aperitivo <i>Chiacchiera salata con sgombro, bon bon di pesce, focaccina ai cereali, pomodoro e olive. Immaneabili le bollicine allergeni (1,2,4,7)</i>	€ 10,00
Frutti di mare crudi <i>Ostriche, cozze pelose, noci bianche, gambero rosso e scampo Serviti con burro blinis, cipolla rossa marinata all'aceto di mele allergeni (2,7,14)</i>	€ 18,00
Ricci di mare <i>12 pezzi allergeni (14)</i>	€ 18,00
Trilogia di marinati <i>Pesce spada ai frutti rossi, spigola al gin e limone, ricciola, lattuga ed erbe allergeni (4,10)</i>	€ 18,00
Tartare di tonno rosso <i>Tonno rosso bluefish, crema di mandorle e fave fresche allergeni (4,8)</i>	€ 18,00
Sashimi di salmone <i>Sashimi di salmone, crema allo yogurt, cetriolo al sale, alghe e mela verde allergeni (4,7)</i>	€ 16,00
Lo scampo in acqua sale <i>Crudo di Scampo, pane, stracciatella e acquasale all'arancia allergeni (1,2,7)</i>	€ 18,00
Capasanta <i>Capesante tiepide, guanciale croccante, sedano rapa e carota di Polignano allergeni (9,14)</i>	€ 18,00
Polpo <i>Polpo glassato con spuma all'n'duja, frutti rossi e patata allo zenzero allergeni (14)</i>	€ 15,00
Come una volta <i>Insalatina di mare, spinaci, asparagi e salsa mugnaia allergeni (2,4,14)</i>	€ 16,00
Baccalà <i>Cuore di filetto di baccalà, pomodoro locale e olive nere di Sicilia allergeni (4)</i>	€ 18,00
Dall'orto <i>Tavoletta di melanzana viola, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi riduzione di pomodoro pachino, riduzione di foglie di basilico fresco allergeni (7)</i>	€ 8,00
Maialino <i>Bocconcino di maialino iberico glassato con patata acidula allergeni (7)</i>	€ 14,00

Primi

Fusilloni	€ 18,00
<i>Fusilloni, ragù di triglia, vongole e datterino giallo allergeni (1,4,14)</i>	
Tubettone	€ 16,00
<i>Tubettone cacio pepe, calamaro confit e tartufo estivo allergeni (1,7,14)</i>	
Riccia	€ 18,00
<i>Riccia con guazzetto di scorfano e cozze allergeni (2,4,14)</i>	
Spaghettoni e ricci	€ 20,00
<i>Spaghettoni alla polpa di riccio e salsa al prezzemolo allergeni (1,14)</i>	
Spaghettoni e gamberi	€ 20,00
<i>Spaghettoni tiepido burro e parmigiano con crudo di gamberi rossi allergeni (1,2,7)</i>	
Tortello	€ 20,00
<i>Tortello ai crostacei con acciuga, scampo, stracciatella e zuccina allergeni (1,2,3,7)</i>	
Cappellaccio	€ 18,00
<i>Cappellaccio di burratina andriese e pomodorino con maialetto e pistacchio allergeni (1,7,8,9)</i>	

Pescato del giorno	al kg. € 55,00
<i>Ogni giorno fresco scegliilo dal nostro banco freddo allergeni (2,4)</i>	
Fritturina	€ 18,00
<i>La tradizionale frittura di pesce pugliese senza spine allergeni (1,2,4,14)</i>	
Rombo	€ 20,00
<i>Filetto di rombo con carciofo, bagna cauda e polvere di caffè allergeni (4,7)</i>	
Pescatrice	€ 16,00
<i>Pescatrice marinata, peperoni e prezzemolo allergeni (4)</i>	
Galletto	€ 18,00
<i>Galletto alla diavola con millefoglie di patata e spinaci allergeni (7)</i>	
Manzo	€ 20,00
<i>Costine di manzo glassate con pommes fondant e cipollotto arrosto</i>	

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

Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

SASHIMI DI SALMONE CREMA ALLO YOGURT, CETRIOLO AL SALE, ALGHE E MELA VERDE. (4-7)

POLPO GLASSATO CON SPUMA ALL'N'DUJA, FRUTTI ROSSI E PATATE ALLO ZENZERO. (14)

FUSILLONI CON RAGÙ DI TRIGLIA, VONGOLE E DATTERINO GIALLO. (1-4-14)

PESCATRICE MARINATA, PEPERONE E PREZZEMOLO. (4)

GHIACCIATO ARTIGIANALE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

BABÀ LAMPONE E MUSCOVADO. (1-3-7)

BEVANDE ESCLUSE. € 60,00

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

CRUDO DI SCAMPO, PANE CROCCANTE, STRACCIATELLA ANDRIESE, ACQUASALE ALL'ARANCIO. (1-2)

CAPELANTE TIEPIDE, GUANCIALE CON SEDANO RAPA E CAROTA DI POLIGNANO. (9-14)

MELANZANA VIOLA, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI
RIDUZIONE DI POMODORO PACHINO, RIDUZIONE DI BASILICO FRESCO. (7)

SPAGHETTONE TIEPIDO BURRO E PARMIGIANO CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI. (1-2-7)

TUBETTONE CACIO PEPE, CALAMARO CONFIT E TARTUFO ESTIVO. (1-7-14)

FILETTO DI ROMBO CON CARCIOFO, BAGNA CAUDA E CAFFÈ. (4-7)

GHIACCIATO ARTIGIANALE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

CREMOSO AL CIOCCOLATO EQUATORIALE, PASSION FRUIT, LIQUIRIZIA. (3-7)

BEVANDE ESCLUSE. € 70,00



www.ristoranteilmelograno.it

Via G. Bovio 189 - Trani (BT)

0883 486966
388 1608375

ilmelgranotrani@libero.it