



# Menu

33 ANNI NEL CUORE DI TRANI

# Antipasti

<b>Aperitivo</b> <i>Chiacchiera salata con baccalà mantecato, focaccina ai cereali e pomodorino, oliva ascolana, cialda di riso venere masago wasabi, cozze dorate</i> allergeni (1,3,4,10,14)	€ 12,00
<b>Frutti di mare crudi</b> <i>Ostriche, cozze pelose, noci bianche, gambero rosso e scampo</i> Serviti con burro blinis, cipolla rossa marinata all'aceto di mele allergeni (1,2,3,7,14)	€ 20,00
<b>Tagliatelle di mare</b> <i>Seppioline a tagliatella marinate con sedano croccante, salsa al cetriolo, katsuobuschi</i> allergeni (4,9)	€ 13,00
<b>Trilogia di marinati</b> <i>Pesce spada ai frutti rossi, spigola agli agrumi e perle di aceto bianco, ricciola, finocchietto e maionese alle acciughe</i> allergeni (4,10)	€ 18,00
<b>Tartare di tonno rosso</b> <i>Tonno rosso bluefish, crema di mandorle e fave fresche</i> allergeni (4,8)	€ 20,00
<b>Sashimi di salmone</b> <i>Sashimi di salmone, crema allo yogurt, ravanelli e uova di balik</i> allergeni (4,7,10)	€ 18,00
<b>Lo scampo in acqua e sale</b> <i>Crudo di scampo, pane, stracciatella e acqua sale all'arancia</i> allergeni (1,2,7)	€ 20,00
<b>Polpo</b> <i>Polpo* glassato con spuma all'n'duja, frutti rossi e patata allo zenzero</i> allergeni (6,14)	€ 18,00
<b>Come una volta</b> <i>Insalatina di mare, asparagi, spinaci e salsa mugnaia</i> allergeni (2,4,14)	€ 18,00
<b>Baccalà</b> <i>Cuore di filetto di baccalà* su gazpacho di melone e pomodorini con cavolo rosso in agrodolce</i> allergeni (4)	€ 18,00
<b>Dall'orto</b> <i>Millefoglie di peperone e patata, salsa al basilico, maionese di anacardi</i> allergeni (8)	€ 10,00
<b>Maialino</b> <i>Filetto mignon di maialino, carote di Polignano e riduzione al vino rosso</i> allergeni (1,7,12)	€ 15,00

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

*Si consiglia un massimo di tre primi per tavolo*

*Coperto € 3,00*

<b>Pescato del giorno</b> <i>Ogni giorno fresco scelto dal nostro banco freddo</i> <i>allergeni (2,4,14)</i>	al kg. € 55,00
<b>Fritturina</b> <i>La tradizionale frittura di pesce* pugliese senza spine</i> <i>allergeni (1,2,4)</i>	€ 20,00
<b>Rombo</b> <i>Filetto di Rombo, bietoline all'aglio, liquirizia e patata acidula</i> <i>allergeni (4,7)</i>	€ 22,00
<b>Pescatrice</b> <i>Pescatrice* marinata, timo e millefoglie di peperone e patata</i> <i>allergeni (4,7)</i>	€ 18,00
<b>Manzo</b> <i>Costine di manzo glassate con patata e cipolla fondente</i> <i>allergeni (7)</i>	€ 22,00

#### Elenco allergeni

01 - Cereali contenuti nel 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 6 PORTATE

**SASHIMI** DI SALMONE CREMA ALLO YOGURT, RAVANELLI E UOVA DI BALIK. (4-7-10)

**POLPO** GLASSATO CON SPUMA ALL'N'DUJA, FRUTTI ROSSI E PATATA ALLO ZENZERO. (6-14)

**TUBETTONE** CON GUAZZETTO DI SCORFANO E COZZE. (1-4-14)

**PESCATRICE** MARINATA, TIMO E MILLEFOGLIE DI PEPERONE E PATATA. (4-7)

**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 TONNO BLUEFISH, CREMA DI MANDORLE E FAVE FRESCHE. (4-8)

**CUORE DI BACCALÀ** SU GAZPACHO DI MELONE E POMODORINO  
CON CAVOLO ROSSO IN AGRODOLCE. (4)

**MILLEFOGLIE** DI PEPERONE E PATATA, SALSA AL BASILICO, MAIONESE DI ANACARDI. (8)

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

**RICCIA** CACIO PEPE, SEPIA CONFIT E TARTUFO ESTIVO. (1-7-14)

**FILETTO DI ROMBO** BIETOLINE ALL'AGLIO, LIQUIRIZIA E PATATA ACIDULA. (4-7)

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

**CREMOSO** AL CIOCCOLATO EQUATORIALE, PASSION FRUIT, LIQUIRIZIA. (1-3-7-12)

BEVANDE ESCLUSE. € 75,00



[www.ristoranteilmelograno.it](http://www.ristoranteilmelograno.it)

Via G. Bovio 189 - Trani (BT)

0883 486966  
388 1608375

[ilmelgranotrani@libero.it](mailto:ilmelgranotrani@libero.it)