



Menu

34 ANNI NEL CUORE DI TRANI

Aperitivo	€ 12,00
<ul style="list-style-type: none">• Alici impanate con maionese al limone• Involtino peperone e pesce spada*• Cialda di farina integrale con fiocchi di latte e sfilacci di cavallo• Panino ai cereali con gorgonzola mantecato• Oliva croccante	
allergeni (1,3,4,7,10,12)	
Frutti di mare crudi	€ 20,00
Ostriche, cozze pelose, noci bianche, gambero rosso e scampo Serviti con burro blinis, cipolla rossa marinata all'aceto di mele	
allergeni (1,2,4,8,10)	
Tagliatelle di mare	€ 13,00
Seppioline a tagliatella marinate con sedano croccante, salsa al cetriolo, katsuobuschi	
allergeni (4,9)	
Trilogia di marinati	€ 18,00
<ul style="list-style-type: none">• capasanta, curcuma e cavolo rosso• pesce spada al pomodoro e maionese al capperi• tonno rosso marinato all'aglio e menta	
allergeni (4,6,10,14)	
Tartare di ricciola	€ 20,00
Tartare di ricciola, zucchine e melograno	
allergeni (4,6)	
Sashimi di salmone	€ 18,00
Sashimi di salmone, crema allo yogurt, ravanelli e uova di balik	
allergeni (4,7,10)	
La Triglia e il suo ragù	€ 18,00
Fagottino di Triglia con patata al timo sul suo ragù, alghe croccanti e acqua di sedano	
allergeni (1,4,9)	
Polpo	€ 18,00
Polpo* arrosto con friarielli, spuma calda di ricotta, crostini e pomodoro secco	
allergeni (1,7,14)	
Baccalà	€ 18,00
Cuore di filetto di Baccalà* zucca, cardoncelli arrosto e amaretti	
allergeni (1,4,7)	
Dall'orto	€ 12,00
Carciofo, cacio pepe e aceto balsamico	
allergeni (7)	
Maialino	€ 15,00
Filetto di maialino, carote di Polignano e frutti rossi	
allergeni (9,11)	

Ricce	€ 18,00
<i>Ricce ,cime di rapa ,seppie* e polvere di tarallo allergeni (1,4)</i>	
Tubettoni	€ 18,00
<i>Tubettoni cozze, caciocavallo podolic ,crema di cannellini allergeni (1,7,14)</i>	
XL	€ 18,00
<i>Orecchiette XL con vongole, pesce spada e datterino giallo allergeni (1,4,14)</i>	
Spaghettone e ricci	€ 20,00
<i>Spaghettone alla polpa di riccio* e salsa al prezzemolo allergeni (1,14)</i>	
Spaghettone e gamberi	€ 20,00
<i>Spaghettone, aglio e olio, crudo di gambero rosso, burrata andriese allergeni (1,2,7)</i>	
Tortello	€ 20,00
<i>Tortello ai crostacei in sfoglia rossa salsa ai frutti di mare e maionese alle ostriche allergeni (1,2,3,4,14)</i>	
Cappellaccio	€ 20,00
<i>Cappellaccio di burratina andriese e pomodorino con porcini e tartufo nero allergeni (1,3,7)</i>	

Si consiglia un massimo di tre primi per tavolo

Coperto € 3,00

Pescato del giorno <i>Ogni giorno fresco scelto dal nostro banco freddo</i> <i>allergeni (2,4,14)</i>	al kg. € 55,00
Fritturina <i>La tradizionale frittura di pesce* pugliese senza spine</i> <i>allergeni (1,2,4)</i>	€ 20,00
Rombo <i>Filetto di Rombo con finocchio e liquirizia</i> <i>allergeni (4)</i>	€ 22,00
Ombrina <i>Trancio di ombrina profumato alle erbe, tortina di carote e salsa alle nocciole</i> <i>allergeni (3,4,7,8)</i>	€ 20,00
Manzo <i>Costine di manzo glassate con cicoriette pugliesi e crema di patate</i> <i>allergeni (9)</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 ARROSTO CON FRIARIELLI, SPUMA CALDA DI RICOTTA, CROSTINI E POMODORO SECCO. (1-7-14)

ORECCHIETTE XL CON VONGOLE, PESCE SPADA E DATTERINO GIALLO. (1-4-14)

OMBRINA PROFUMATA ALLE ERBE, TORTINA DI CAROTE E SALSA ALLE NOCCIOLE (3-4-7-8)

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, ZUCCHINA E MELOGRANO. (4-6)

CUORE DI BACCALÀ ZUCCA, CARDONCELLI ARROSTO E AMARETTI. (1,4,7)

CARCIOFO CACIO, PEPE E ACETO BALSAMICO. (7)

SPAGHETTONE ALIO E OLIO, CRUDO DI GAMBERO ROSSO E BURRATA ANDRIESE. (1-2-7)

RICCE CIME DI RAPA, SEPIE E POLVERE DI TARALLO. (1-4-14)

FILETTO DI ROMBO CON FINOCCHIO E LIQUIRIZIA. (4)

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

CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE. (1-3-7)

BEVANDE ESCLUSE. € 75,00



www.ristoranteilmelograno.it

Via G. Bovio 189 - Trani (BT)

0883 486966
388 1608375

ilmelgranotrani@libero.it