

I VINI

BOLLICINE

DONNA LISETTA BRUT ROSÈ
Leone De Castris, Puglia

PROSECCO DOC
Ronco Belvedere, Veneto

MAXIMUM BRUT
Ferrari, Trentino

FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÈ
Monte Rossa, Lombardia

CALICE BOTTIGLIA

4 15

4 17

7 26

8 31

BIANCHI E ROSATI

VERDECA TALÒ
San Marzano, Puglia

GAVI DI GAVI
Fontanafredda, Piemonte

SAUVIGNON APENESTE
Terre di San Vito, Puglia

LANGHE BIANCO COCCINELLE
Brandini, Piemonte

CALAFURIA ROSATO SALENTO
Tormaresca, Puglia

ELFO SUSUMANIELLO ROSATO
Apollonio, Puglia

CALICE BOTTIGLIA

4 15

4 19

5 23

7 27

4 17

4 15

ROSSI

NERO D'AVOLA SHERAZADE
Donnafugata, Sicilia

PRIMITIVO DI MANDURIA ESSENTIA LOCI
Ognissole, Puglia

CALICE BOTTIGLIA

4 19

5 23

LE BIRRE

ALLA SPINA

Bionda *Bionda Peroni 4,7% alc*

Gran Riserva Red *Rossa Peroni 5,2% alc*

IN BOTTIGLIA

Normale *Chiara Lurisia 5% alc*

Speciale *Ambrata Lurisia 6% alc*

piccola media

300 ML 500 ML
Euro Euro

2.50 4.50

3 5

350 ML
Euro

4

4

LE BIBITE

LURISIA

 IL CHINOTTO
con chinotto di Savona presidio "Slow Food"

 L'ARANCIATA
con arance del Gargano IGP presidio "Slow Food"

MOLECOLA

LA COLA DAL GUSTO ITALIANO
classica 330 ml € 3.00

SENZA ZUCCHERO
senza zuccheri aggiunti 330 ml € 3.00

BIMBO
senza caffeina 250 ml € 3.00

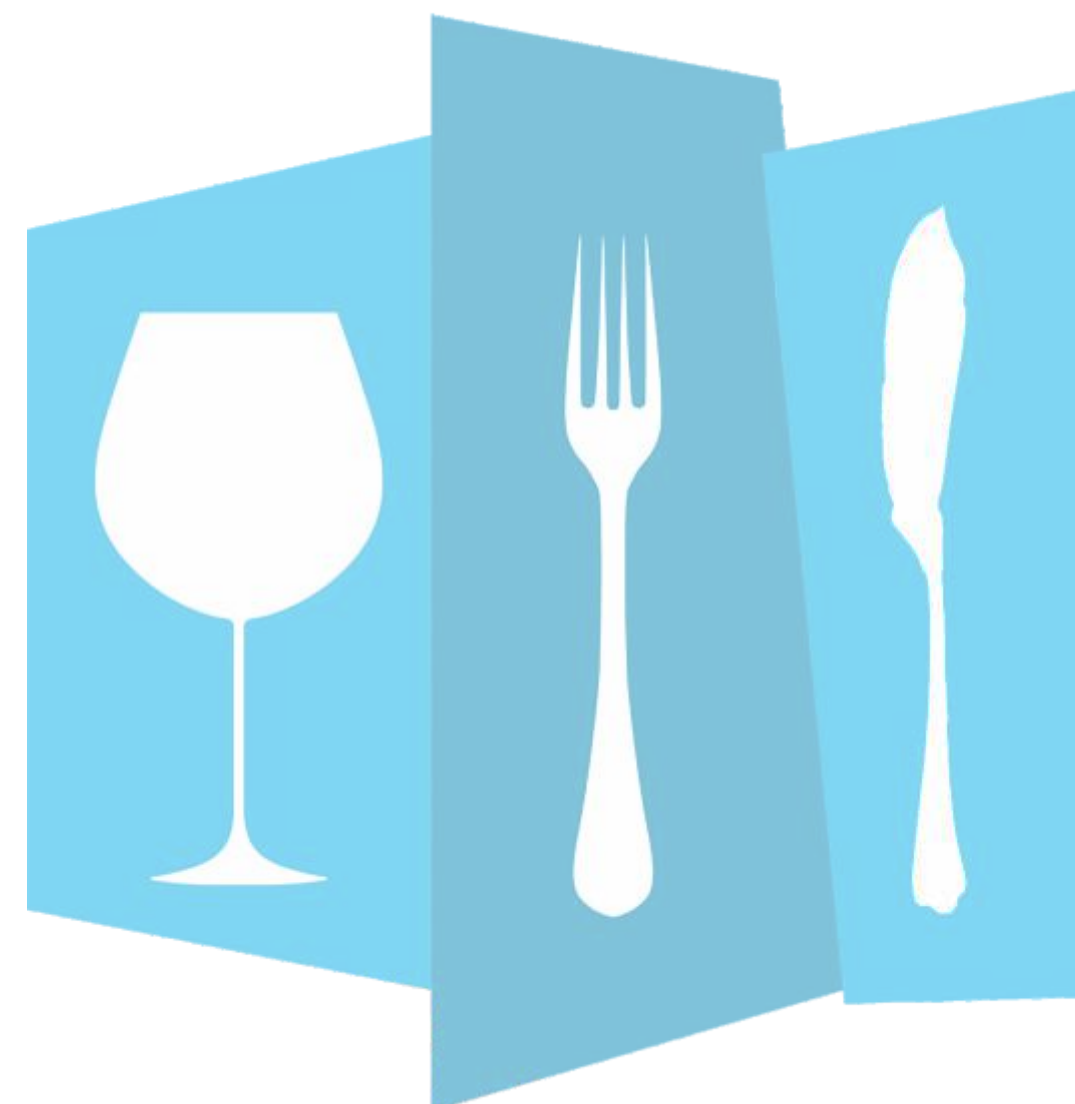
ACQUA DI MONTAGNA 1 lt
Naturale € 2.50
LIEVEMENTE GASSATA € 2.50

LURISIA

"ALLUMINIUM" 0,5 lt
Stille € 2.00
Bolle € 2.00



il Ristorante
di MICHELE CAROFIGLIO



MAGNA GRAFIC 0815014906

MENÙ

IL CRUDO

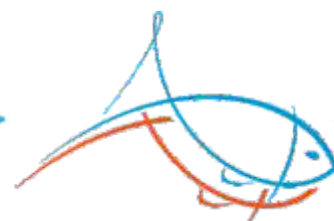
Cozze nere al pz	€ 0.25
Cozze pelose al pz	€ 0.50
Ricci al pz	€ 1.00
Scampi al pz	€ 1.20
Gamberi rossi al pz	€ 1.20
Ostriche al pz	€ 1.50
Seppia tagliata "Tagliatella" 200 gr	€ 6.00
Carpaccio di salmone <i>Salmone della Pescheria con olio evo "Roi", insalata misticanza, carote, cetriolo, ravanelli e finocchio dell'Ortofrutta, con marinatura ai semi di finocchio, limone e pepe lungo</i>	€ 8.00
Tartare di tonno <i>Tonno pinne gialle della Pescheria con olio evo "Roi", insalata misticanza, carote, cetriolo, ravanelli e finocchi dell'Ortofrutta, con marinatura all'arancia e al peperoncino.</i>	€ 8.00
Crudo di mare misto x1 <i>Crudi della Pescheria (2 ostriche, 2 noci bianche, 2 cozze pelose, 2 cozze nere, 2 scampi, 2 gamberi rossi, seppia tagliata "tagliatella")</i>	€ 12.00
Crudo di mare misto x2 <i>Crudi della Pescheria (4 ostriche, 4 noci bianche, 4 cozze pelose, 4 cozze nere, 4 scampi, 4 gamberi rossi, seppia tagliata "tagliatella")</i>	€ 22.00

I FRITTI

Cuoppo di alici fritte <i>Alici della Pescheria infarinate in semola rimacinata e fritte</i>	€ 6.00
Razza o Palombo <i>Razza o Palombo della Pescheria, infarinate in semola rimacinata e fritte</i>	€ 8.00
Fish & Chips <i>Baccalà della Pescheria in pastella di birra "Peroni" e chips di patate</i>	€ 10.00
Moscardini <i>Moscardini della Pescheria infarinati in semola rimacinata e fritti</i>	€ 10.00
Calamari e gamberi rosa <i>Calamari e gamberi rosa della Pescheria, infarinati in semola rimacinata e fritti</i>	€ 12.00
Calamari <i>Calamari della Pescheria, infarinati in semola rimacinata e fritti</i>	€ 12.00
Fritto misto con paranza e verdure x1 <i>con calamari, gamberi rosa, triglie, merluzzi e zanchette della Pescheria, zucchine e melanzane dell'Ortofrutta, in pastella di birra "Peroni"</i>	€ 12.00
Fritto misto con paranza e verdure x2 <i>con calamari, gamberi rosa, triglie, merluzzi e zanchette della Pescheria, zucchine e melanzane dell'Ortofrutta, in pastella di birra "Peroni"</i>	€ 22.00

I PIATTI

Impepata di cozze <i>con cozze nere della Pescheria, aglio dell'Ortofrutta, vino bianco, olio evo "Roi" e pepe nero</i>	€ 6.00
Sgombro all'insalata con patate e pomodori datterini <i>con sgombro della Pescheria, pomodori datterini, patate, prezzemolo e limone dell'Ortofrutta, olio evo "Roi" e aceto di vino bianco</i>	€ 7.00
Insalata di polpo con verdure croccanti <i>con polpo della Pescheria, olio evo "Roi", aceto di vino bianco, prezzemolo, carote, sedano, cetrioli, finocchi e ravanelli dell'Ortofrutta</i>	€ 8.00
Paccheri con bocconcini di coda di pescatrice <i>Paccheri freschi del pastificio "De Nicolo Pastai", coda di pescatrice della Pescheria, il suo brodetto, pomodori ciliegini scottati, vino bianco, aglio e prezzemolo dell'Ortofrutta</i>	€ 12.00
Tagliolini al basilico con mazzancolle e punte di asparagi <i>Tagliolini freschi al basilico del pastificio "De Nicolo Pastai", mazzancolle della Pescheria, crema di asparagi e patate, punte di asparagi e aglio dell'Ortofrutta e olio evo "Roi"</i>	€ 12.00



Il servizio ed il pane biologico di Eataly € 1.50

Tutti i prodotti della pescheria presenti in menù possono subire variazioni secondo la disponibilità e la stagionalità. Il nostro personale di sala vi fornirà tutte le informazioni a riguardo. Il polpo, la pescatrice, i calamari, i moscardini, il baccalà, gli scampi, i gamberi rossi, il tonno e le seppie presenti nelle nostre ricette vengono abbattuti a -20° al cuore del prodotto per almeno 24 ore come da circolare ministeriale n° 10 del 11/03/1992 e successive. Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime sui banchi Eataly o da fornitori selezionati. I prodotti a seconda della stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati. Chiedi al personale di sala tutte le informazioni relative ai nostri piatti.