

**Siamo Sognatori
il Mare ci ispira
la Terra ci appartiene**

Damiano e Giuseppe



degustazione

A decorative illustration of a leafy branch with small leaves and berries, positioned on the right side of the page.

BASIC

4 portate a discrezione dello chef

€ 35

PREMIUM

6 portate a discrezione dello chef

€ 45

EXCLUSIVE

8 portate a discrezione dello chef

€ 55

ANTIPASTI
Mare

BACCALÀ MANTECATO FRITTO

*su velluttata di datterino giallo
aromatizzata all'acqua di mare, guanciale
croccante e cipolla di tropea marinata*

€ 8

DUO TARTARE

*tonno con quenelle di mango ghiacciato,
salmone marinato al lime e menta con
crumble al nero di seppia*

€ 10

CARPACCIO DI POLPO

*su vellutata di peperoni fredda
e pasta frolla salata*

€ 8

BURRATINA RIPIENA

*di tartare di gambero, olio evo
e pomodorini confit all'arancia*

€ 8

ANTIPASTI
Terra

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI

€ 18

TARTARE DI PULEDDO
*stracciatella, pomodorini confit
e tuorlo fritto*

€ 10

BOMBETTE
*con capocollo di Martina Franca
tirate al ratafia*

€ 10

MAGNUM DI PULLED PORK
*crema di ostriche e
caviare di cocco ghiacciato*

€ 8

PRMI *Tradizione*

ASSASSINA

*la disponibilità di questo piatto varia,
si prega di chiedere conferma al personale*

€ 13

GRICIA

pecorino, guanciale e pepe nero

€ 13

MATRICIANA

salsa pomodoro, guanciale e pecorino

€ 13

CARBONARA

uova, guanciale e pecorino

€ 13

PRIMI
Mare

SORRENTO

*scialatielli con pesto di limone e mandorle,
bisque di crostacei e gambero viola*

€ 15

RISOTTO ALLO SCOGLIO

cotto e crudo: min 2 pax

€ 18

RAVIOLO GIGANTE
DI SFOGLIA ALL'UOVO

*ripieno di cernia,
salsa al riccio di mare, cozze e lupini*

€ 15

BUSIATA SICILIANA

pesto di pistacchio, gamberi e mazzancolle

€ 15



terra **PRIMI**

CARAMELLE RIPIENE

capocollo, ricotta e trilogia di pomodorini

€ 15

SCIALATIELLO ALLA SAMBUCA

*salsiccia Luganega, funghi murgiani
e sambuca Molinari*

€ 14

BUSIATA SICILIANA

*busiate siciliane, datterino giallo,
guancialetto e pistacchio*

€ 15

SECONDI
Mare

FRITTURA
DI CALAMARI E GAMBERI

€ 15

POLPO GRIGLIATO

*su purè di patate alla vaniglia,
pan di spugna alla rucola e vin cotto*

€ 16

FILETTO DI CERNIA

alla Mediterranea

€ 15

~~TIELLA~~

dello chef baccalà, patate e cozze

€ 16

Terra **SECONDI**

PANCIA DI MAIALINO CBT

il suo pop corn, salsina ai frutti di bosco, fiori di zucca ripieni di ricotta andriese e demi glace

€ 15

FILETTO DI VITELLO

con fonduta di grana, cremoso di spinaci e patate novella insabbiate al pan grattato profumato

€ 20

POLPETTE DI MANZO

con panatura di corn flakes, fonduta di grana e miele e barbabietola liofilizzata

€ 15

dessert

TIRAMISÙ

€ 7

IL MIO VIAGGIO AD AMALFI

*sfera di semifreddo al limone, salsina al
cioccolato bianco, terra di biscotti
aromatizzati al basilico*

€ 7

COPPA FRUIT

*concassè con frutta di stagione,
gelato all'anguria e cialda al cacao*

€ 7

DESSERT DELLA NONNA

*dolce al pane, mousse all'estratto di biscotti latte e
caffè dec e crema al cioccolato*

€ 7

CANNOLI SICILIANI

crema di ricotta e granella di pistacchio

€ 7

Bevande Soft drink

- € 2,00 *Acqua naturale / gassata*
- € 3,00 *Cocacola*
- € 3,00 *Cocacola Zero*
- € 3,00 *Fanta*
- € 3,00 *Sprite*
- € 3,00 *Chinotto*
- € 3,00 *Estathè Limone / Pesca*
- € 3,00 *Bitter Lemon*
- € 3,00 *Ginger Beer*
- € 3,00 *Acqua Tonica*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



CROSTACEI



FRUTTA
A GUSCIO



GLUTINE



LATTE



PESCE



UOVA



MOLLUSCHI

ANTIPASTI DI MARE

BACCALÀ MANTECATO FRITTO
DUO TARTARE
CARPACCIO DI POLPO



ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE
TARTARE DI PULEDRO
BOMBETTE
MAGNUM DI PULLED PORK



PRIMI DELLA TRADIZIONE

ASSASSINA
GRICIA
MATRICIANA
CARBONARA



PRIMI DI TERRA

CAMELLE RIPIENE
SCIALATIELLO
BUSIATA SICILIANA



PRIMI DI MARE

SORRENTO
RISOTTO ALLO SCOGLIO
RAVIOLO DI SFOGLIA ALL'UOVO
BUSIATA SICILIANA



SECONDI DI TERRA

PANCIA DI MAIALINO CBT
FILETTO DI VITELLO
POLPETTE DI MANZO



SECONDI DI MARE

FRITTURA*
POLPO GRIGLIATO
FILETTO DI CERNIA
TIELLA



DESSERT

TIRAMISÙ
VIAGGIO AD AMALFI
COPPA FRUIT
DESSERT DELLA NONNA
CANNOLI SICILIANI



I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SUR-GELATA ALL'ORIGINE, ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DII TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

Scarica l'app Tramarè



*Prenota il tuo tavolo in pochi semplici clic
e accedi a offerte giornaliere imperdibili!*

*Non perdere l'occasione di gustare i tuoi piatti
preferiti nel luogo che ami.*

*Scarica subito la nostra app e inizia la tua
avventura gastronomica!*

