



ALTEREGO

R I S T O R A N T E

*Chef Vincenzo Pepe*

*Il Mare in Murgia*

# GINTONERIA e coo

Gin lemon <i>gin, sicilian lemonade</i>	€10
Gin tonic <i>gin, acqua tonica</i>	€10
Hugo <i>prosecco, fior di sambuco tonica</i>	€ 8
Martini royale <i>martini rosato prosecco lime</i>	€ 8

## DESSERT

Golosone    <i>Morbido al cioccolato e marzapane</i> <i>Glassato rocher, cremoso gold e caramello</i>	€ 7,50
Exotic    <i>barretta al cioccolato bianco e lime, sfera al mango,</i> <i>lingua di gatto e meringa flambè</i>	€ 7
Flower    <i>cremoso alla mandorla, gelee al lampone, bisquit al cioccolato</i> <i>con cuore al croccantino</i>	€ 8
Babà   <i>babà tradizionale farcito con crema pasticcera e panna</i> <i>(frutta e vincotto)</i>	€ 6,50
Cheesecake   <i>frutti di bosco o pistacchio</i>	€ 5,50
<b>PER GLI INTOLLERANTI AL GLUTINE E AL LATTOSIO</b>	
Semisfera al pistacchio  	€ 6,00
Tiramisù  	€ 6,00

## BEVANDE E BIRRE

Acqua liscia 0,75 cl	€ 2,50
Acqua frizzante 0,75 cl	€ 2,50
Coca cola 0,33 cl	€ 2,50
Coca cola Zero 0,33 cl	€ 2,50
Fanta 0,33 cl	€ 2,50
Acqua tonica Fever-Tree 0,20 cl	€ 4,50
Viola Red Ale 0,75 cl - 6,6% vol. alc	€ 15,00
Viola Lager 0,75 cl - 5,6% vol. alc	€ 15,00
Viola Blanche 0,75 cl - 4,8% vol. alc	€ 15,00
Viola Lager 0,33 cl - 5,6% vol. alc	€ 6,00
Viola Blanche 0,33 cl - 4,8% vol. alc	€ 6,00
Theresianer Rossa 0,33 cl - 5,3% vol. alc	€ 4,00
Theresianer Lager 0,33 cl - 4,8% vol. alc	€ 4,00

*Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala*

Coperto €2,50

# TASTING EXPERIENCE

**IL MARE E I SUOI SAPORI** (6 portate) € 60

2 antipasti cotti, 2 antipasti crudi, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert

**MURGIA IN MARE** (4 portate) € 45

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert

I percorsi degustazione sono studiati per farvi vivere un'esperienza completa, con piatti selezionati e preparati dallo chef **Vincenzo Pepe**; minimo per 2 persone; bevande escluse.

## NON MANGI PESCE? ABBIAMO PENSATO ANCHE A TE!

Torgi   € 14  
vitellino cbt, salsa demiglace e tonn  home made

Tartare di bovino    € 16  
tartare di vitellino, zeste di uovo disidratato, scaglie di tartufo e nocciole

Meat balls   € 10  
polpettine di maialino con panatura croccante, crema di pomodoro infornato e mousse di patata fum 

Manzetto   € 18  
tagliata di controfiletto di manzo alla brace, pesto di rucola e riduzione di pomodoro

## PIZZA GOURMET

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI - NON DISPONIBILI A PRANZO

Cetara  €14  
base pomodoro fresco e capperi, in uscita bufala fresca, alici di Cetara, fior di capperi ciliegino rosso semi dry

Gambero Rosso      € 16  
base Ciccio, all'uscita stracciatella, gambero rosso nature, granella di pistacchio, datterino giallo semi dry, misticanza fresca

Branzino    € 14  
base Ciccio, carpaccio di branzino fresco, ciliegino rosso secco, foglia di capperi, misticanza fresca

Black Angus    €14  
base fior di latte e datterino giallo, all'uscita carpaccio di black angus e pesto di rucola

## FISH GOURMET

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI - NON DISPONIBILI A PRANZO

Maritozzo salmone     € 6  
stracciatella, tartare di salmone fresco marinato, salsa guacamole, mandorle tostate

Maritozzo tonno     € 6  
stracciatella, tartare di tonno fresco, datterino giallo semi dry, semi di sesamo

Maritozzo ricciola    € 6  
carpaccio di ricciola, maio alla barbabietola, misticanza fresca, olio al basilico

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala

Coperto €2,50

# PRIMI

Acqua e terra     € 18

*riso selezione acquerello al pesto di rucola, con guanciale di suino nero croccante, battuto di gambero rosso e concentrato di burrata*

Caldo tropicale     € 18

*mezzo pacchero con astice, la sua bisque e bricia rustica all'nduja*

Nordico   € 16

*spaghetto con baccala mantecato al latte di mandorla, olive taggiasche e polvere di capperi disidratato*

Don Ton    € 16

*spaghetto aglio nero di Voghera, peperoncino hot, pomodorini, tartare di tonno rosso e gocce di olio al prezzemolo*

Emozioni positive    € 16

*raviolaccio alla bufala e basilico con crudo di scampi e crema tricolore*

**nb. minimo per 2 persone**

# SECONDI

Morbido   € 14

*baccala cbt con spuma di patata affumicata, zucchine scapece, polvere di olive nere ed olio evo*

Octopus    € 18

*polpo arrosto zoccolo di patata rustica crema di datterino e spugna al prezzemolo*

Maguru Katsu    € 18

*tagliata di tonno rosso con panatura al panko e insalatina all'orientale*

Frittura di mare      € 15

*paranza mista, gamberi, anelli di totano e baccala*

Fagottino di pescatrice    € 14

*pescatrice cbt servita con panna acida, zeste di limone e prezzemolo*

## **Sai cos'è la frollatura del pesce?**

*La frollatura è un processo di maturazione controllata del pesce che permette di ottenere risultati sorprendenti.*

*Prevede il riposo del pescato in condizioni specifiche consentendo agli enzimi di lavorare maggiormente sulla polpa del pesce per ammorbidirla e intensificarne il sapore.*

Se disponibili ti consigliamo di provare:

- **T bonne di tonno rosso alla brace**
- **Costolette di ricciola con piselli doppia consistenza**
- **Ventresca di tonno scottata con insalatina**
- **Salumi di mare**

# I CRUDI

Il mare in pancia  		€ 20
<i>2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 ostriche, 2 noci, tagliatella</i>		
Scampo porcupine pezzatura 10/15.  	al pezzo	€ 3
Gambero rosso pezzatura 30/40  	al pezzo	€ 3
Ostrica calibro 3. 	al pezzo	€ 2,50
Ostriche speciali (previa disponibilità) 	al pezzo da 5 a 7	€
Noci locali 	al Kg	€ 40
Tagliatella locale (porzione)  	al pezzo	€ 10
Ricci locali (previa disponibilità)	al pezzo	€ 1,40
Caviale selezione calvisius	10 gr	€ 22
Alici del mar cantabrico selezione calvisius 0,50 gr.		€ 14

# ANTIPASTI

Pulpus   		€ 8
<i>crostino con tentacolo di polpo scottato, noci, stracciatella e ciliegino semidry</i>		
Insalata Alter Ego   		€ 14
<i>polpo, gamberi al vapore, crema di carota, olive tagiasche, concentrato al sedano e prezzemolo disidratato</i>		
Carbushi  		€ 14
<i>lingottino croccante con cuore morbido di merluzzo, mantecato con crema di peperone rosso, essenza di basilico, petali di tonno essiccato</i>		
Fish ball 		€ 10
<i>polpettine di mare con panatura al panko su passatina di zuccina e gocce di basilico</i>		

Estinco 		€ 16
<i>stinco di vitello alla brace, tataki di pesce bianco lattacato alla salsa teriaky con confettura di cipolla di tropea</i>		

# CARPACCI

Carpaccio di tonno rosso   		€ 16
<i>tonno fresco, ceviche all'umami di sesamo con puntarelle di cicoria fresche</i>		
Carpaccio di salmone fresco  		€ 16
<i>salmone fresco marinato al lime, pepe rosa e finocchietto serviti con crostini al burro di pomodoro</i>		
Tartare di crostacei     		€ 25
<i>tartare di scampi e gamberi rossi abbinati con crostini e salse</i>		
Ricciola nature   		€ 16
<i>crudo di ricciola, sale Maldon, riduzione al sedano, mandorle tostate</i>		
Rosa di branzino  		€ 16
<i>branzino taglio sashimi, polvere di patata viola, capperi in fiore ciliegino semidry</i>		

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala

Coperto €2,50

**CROSTACEI E DERIVATI**

*(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)*

**PRODOTTO CONGELATO****MOLLUSCHI E DERIVATI**

*(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)*

**GLUTINE**

*(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)*

**LATTE E DERIVATI**

*(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)*

**PRODOTTO ABBATTUTO PER ANISAKIS****FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**

*(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)*

**SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

*(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)*

**GLUTEN FREE****LACTOSE FREE**

**Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala**



**ALTEREGO**  
R I S T O R A N T E

**[info@alteregoaltamura.it](mailto:info@alteregoaltamura.it)**

Tel. 080 222 3800

Via Alberobello, 12, 70022 Altamura BA