

A N T I P A S T I

Gran piatto reale con scampi, mazzancolle e ostriche
carpaccio di astice e tartare di gamberi rosa ...salsa al finocchietto
carpaccio di ventresca di tonno e tartare di tonno ...salsa tonnata
carpaccio di branzino e tartare di salmone selvaggio ...salsa alla senape
(la disponibilità e le varietà possono variare secondo il mercato)

€ 42,00

Scampi e gamberi leggermente marinati con cipolla di Tropea
su carpaccio di pomodori e stracciatella pugliese

€ 22,00

Mosaico di pesci affumicati in casa su trucioli di faggio...
Pesce spada, branzino, sgombro, tonno e salmone
con giardiniera di verdure di nostra produzione
e mostarda di fichi d'india

€ 20,00

Ombrina bocca d'oro in oliocottura
con asparagi di mare al naturale e lampascioni pugliesi

€ 20,00

Astice al vapore in bellavista su cous cous alle verdure,
mayo alla liquirizia e limone nero

€ 28,00

Riccioli di calamari arrostiti al finocchietto,
su crema di ceci, funghi autunnali trifolati e ceci tostati

€ 20,00

Polpo di scoglio cotto alla brace marinato in scapece,
con millefoglie di patate e speck

€ 20,00



P R I M I

le paste sono fatte in casa

Tagliolini al nero con seppie crude e ricci di mare
su gazpacho di pomodoro

€ 20,00

Orecchiette baresi con cozze di Scardovari,
fagioli neri, rucola e crumble di pane alle acciughe

€ 20,00

Gnocchi di patate con gamberi rosa di Gallipoli,
buccia di limone e bottarga di muggine

€ 20,00

Fazzoletti di grano arso ripieni di sgombro affumicato
ricotta e aneto, crema di cime di rapa,
guazzetto di lupini e pomodori confit

€ 20,00

Risotto mantecato con canocchie di Porto Garibaldi,
porcini e polvere di olio EVO
(minimo per 2 persone)

€ 22,00



S E C O N D I

Rombo chiodato cotto in crosta di pane
con pomodorini, olive e capperi

€ 25,00

Giro giro... Tonno arrostito in porchetta
appena affumicato su patate schiacciate alla carbonella

€ 25,00

Suprema di baccalà gratinato alle mandorle,
cipolle di Tropea in saor con uvetta e pinoli e salsa pil pil

€ 25,00

Fritto di gamberoni impanati con semi di sesamo,
cotolette di alici, crocchette di baccalà,
fiori di zuccina ripieni e salsa al cren

€ 25,00

Involtini di pesce spada grigliati al salmoriglio
ripieni di pistacchi di Bronte su insalatina di peperoni arrostiti

€ 25,00

Sono inoltre disponibili pesci interi
selezionati a seconda dell'offerta giornaliera del mercato

Le preparazioni vi verranno descritte prediligendo le cotture
...alla griglia (a pietra lavica) ...al forno ...al sale

all'etto € 6,50



Tentazioni di gola... DESSERT

Bocconotto tipico barese
servito caldo con salsa ai frutti di bosco
€ 9,00

Mousse alle mandorle baresi e mango
su salsa al bergamotto e rapa rossa,
con croccantezza di cioccolato bianco tostato
€ 9,00

Semifreddo al cioccolato e caffè,
con riccioli di fondente al rum e salsa all'arancio caramellato
€ 9,00

Rivisitazione del cannolo siciliano
farcito con crema di ricotta e profumato all'essenza di zagara
€ 9,00

a scelta...

Gelato artigianale alla panna
con uvetta sotto grappa fatta in casa profumata alla cannella
Gelato artigianale alla vaniglia
con panna e scaglie di cioccolato
€ 6,50

a scelta...

Granita al caffè con doppia panna
Granita di limone e rosmarino
Granita al pistacchio con doppia panna
Granita al frutto della passione, fili di zenzero e panna
€ 6,50



Degustazione di Cioccolatini artigianali
Selezione Guido Gobino (Torino) e La Perla Cioccolato (Torino)

Gianduiotto Torinese
con Nocciole Tonde Gentili Trilobate IGP delle Langhe

Tartufo dolce Nero Fondente
con Nocciole Tonde Gentili Trilobate IGP delle Langhe

Tartufo alle Arachidi Salate
cioccolato bianco al caramello con Sale di Cervia

Cremino al Sale marino integrale e olio EVO monocultivar Taggiasca
Vincitore del premio Miglior Pralina del mondo 2008

Cialdina Monorigine Venezuela Fondente 85%

Cialdina Monorigine Indonesia Fondente 80%

Cialdina Monorigine Madagascar Fondente 72%

€ 8,50



MOSCATO DI PANTELLERIA

Terre di Zagara - Marsala (TP)

€ 5,00 calice

ZIBIBBO LIQUOROSO DI SICILIA

Terre di Zagara - Marsala (TP)

€ 5,00 calice

PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA

Terre di Zagara - Marsala (TP)

€ 6,00 calice

MOSCATO DI TRANI DOLCE NATURALE

Torrevento - Corato (BA)

€ 6,00 calice

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSITO DOLCE 2013

Attanasio - Manduria (TA)

€ 6,00 calice

MOSCATO D'ASTI LOAZZOLO DOC VENDEMMIA TARDIVA 2016

Borgo Maragliano - Loazzolo (AT)

€ 60,00 bottiglia

PASSITO COMTESS SANCT VALENTIN 2019

Cantina Produttori San Michele Appiano (BZ)

€ 60,00 bottiglia



ELIXIR DI NOCE PADRE PEPPE

Striccoli - Altamura (BA)

€ 6,00 calice

ELISIR GARIGA DI MURGIA

Liquorificio Artigianale Amari & Rosoli - Gravina di Puglia (BA)

€ 6,00 calice

PORTO

Don Pablo Tawny

€ 6,00 calice

BAS ARMAGNAC VSOP

Castarède

€ 10,00 calice

SHERRY MOSCATEL PASAS

Cesar Florido

€ 10,00 calice

COGNAC PETITE CHAMPAGNE VS

Lheraud

€ 10,00 calice



WHISKY

€ 10,00

LAGAVULIN - Islay single malt scotch whisky 16 yrs

OBAN - Single malt scotch whisky 14 yrs

BOWMORE - Islay single malt scotch whisky

CAOL ILA - Islay single malt scotch whisky 12 yrs

TALISKER SKYE - Highland single malt scotch whisky

NIKKA WHISKY - From the barrel japanese blend

LOTN. 40 RYE WHISKY - Canadian whisky

EAGLE RARE STRAIGHT BOURBON WHISKY - American Kentucky whisky

RUM

€ 10,00

ZACAPA - Guatemala 23 yrs

APPLETONE ESTATE - Giamaica 12 yrs

CLEMENT VIEUX VSOP - Martinica

MATUSALEM - Cuba 15 yrs

BRUGAL GRAN RESERVA 1888 - Repubblica Dominicana 14 yrs

RUM PREMIUM

€ 14,00

DEPAZ VIEUX PLANTATION - Martinica

NEISSON PROFIL 107 BIO - Martinica da agricoltura Biologica

KARUKERA VIEUX BLACK EDITION CUVÉE ALLIGATOR - Guadalupa

BAYOU XO MARDI GRASS - Luisiana, USA

EL DORADO DEMERARA SPECIAL RESERVE - Guyana 15 yrs

BOUKMAN BOTANICAL RHUM - Haiti



La nostra selezione di COCKTAIL

EQUIANO -

Mauritius & Barbados 10 yrs

SPRITZ Aperol o Campari

€ 4,00

AMERICANO CARPANO

Bitter Campari, Vermouth, Soda
a piacere aggiunta di Tabasco/Angostura

€ 8,00

AMERICANO SBAGLIATO

Spumante, Bitter Campari, Vermouth

€ 8,00

NEGRONI

Gin Mare o Hendricks, Bitter Campari, Vermouth

€ 10,00

MOSCOW MULE

Vodka Beluga, Ginger beer Fever Tree, Lime

€ 10,00

GIN TONIC

Gin Mare o Hendricks, Tonic water Fever Tree, Lime

€ 10,00

MANHATTAN

Whisky, Vermouth Rosso, Angostura

€ 10,00

WHISKEY SOUR

Bourbon Whisky, Succo di lime,

MARdiVINO
ristorante

Plastic
FREE



Sciroppo di zucchero, Albume d'uovo

€ 10,00

GENTILMENTE SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI
DI COMUNICARE PRECEDENTEMENTE EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

IL PERSONALE DI SALA È DISPONIBILE
A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI
CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI
IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO.

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

Anidride solforosa o solfiti; Arachidi; Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, avena, farro, kamut); Crostacei; Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi); Latte; Molluschi;
Pesce; Sedano; Semi di sesamo; Senape; Soia; Uova

I prodotti ittici sono sottoposti a trattamento di congelamento
per la bonifica preventiva, a tutela della salute del consumatore,
presso la nostra cucina, prima dell'utilizzo o della finitura,
in base alla stagionalità o disponibilità sul mercato

MARdiVINO
ristorante



e per agevolare l'organizzazione produttiva
come previsto da nota del Ministero della Salute prot. n. 4379-P del 17/02/2011

MARdiVINO
ristorante

