



# MENÙ DI PRIMAVERA

## SPRING MENÙ

Coperto  
*2.50 euro a persona*

# MENÙ DEGUSTAZIONE

Tre diversi percorsi per conoscere la nostra cucina.  
Validi per tutto il tavolo, bevande escluse.

*Three different ways to discover our cuisine. Valid for all the table.*

## **I piatti della Tradizione**

“Acqua-sale” di asparagi, uovo e bottarga  
Cozze ripiene tradizionali  
Lagane al ragù di “pésc trabucc”  
Tegamino di Baccalà patate e lampascioni al forno  
Tris di dolci tradizionali

*40 euro*

## **Gargano terra e mare**

Sgombro in olio cottura, cipolla in agrodolce, panfritto  
Mazzancolle, cicorie, pomodorini e favette  
Cicatelli, vongole, salicornia e bottarga  
“Pan Mbuss”, cefalo, miso e funghi trombetta del morto  
Torta alle carrube, caramello e amaretti

*50 euro*

## **Japan on my mind**

Cinque portate a mano libera dello chef Domenico Ottaviano  
all'insegna della contaminazione tra la Puglia e il Giappone.  
Una speciale salsa di soia affumicata, il pepe sansho, il miso,  
il katsuobushi sono alcuni degli ingredienti selezionati  
nei diversi viaggi per arricchire questo menù.  
Il dolce è a scelta

*60 euro*

# ANTIPASTI

## **Crudo\* di mare del giorno**

Raw seafood platter of the day

*20 euro*

## **Carpaccio\* di cefalo, puntarelle e agrumi del Gargano**

Grey mullet carpaccio with chicory tips and a fresh citrus dressing

*12 euro*

## **Insalata di mare, salsa ponzu, verza croccante e sesamo tostato**

Seafood salad, ponzu souce, crispy cabbage and toasted sesame seeds

*12 euro*

## **Cozze ripiene tradizionali**

Traditional stuffed mussels

*11 euro*

## **Mazzancolle, cicorie e pomodorini su crema di favette**

Prawns, wild chicory and cherry tomatoes on a broad bean puree

*13 euro*

## **Polpo fritto, peperoni in agrodolce e salsa all'arrabbiata**

Deep Fried octopus, sweet and sour peppers, arrabbiata sauce

*13 euro*

## **Sgombro in olio cottura agli agrumi, cipolla rossa in agrodolce e panfritto**

Mackerel fillet in a citrus olive oil confit with caramelised red onion and toasted breadcrumbs

*12 euro*

## **“Acqua-sale” di asparagi, uovo e bottarga**

“Acqua-sale” with asparagus, poached egg and cured fish roe

*12 euro*

\* Prodotto sottoposto a trattamento di temperatura preventivo secondo le normative vigenti  
*Products are treated with preventive flash-freezing technique under EU food regulation*

# PRIMI PIATTI

## **Cicatelli, vongole, salicornia e bottarga**

Fresh cicatelli pasta with clams, samphire and cured fish roe

*13 euro*

## **Troccoli, crema di sponsali, sepioline e pasta di aringhe affumicate**

Fresh troccoli pasta with a spring onion cream, cuttlefish and a smoked herring paste

*12 euro*

## **Lagane al ragù di "pésc trabucc"**

Fresh pappardelle with a catch of the day fish ragu

*11 euro*

## **Fusillone, crudo e cotto di gamberi bianchi e rosmarino**

Fusillone pasta with a mix of raw and sauteed prawns in a fresh rosemary infused tomato sauce

*13 euro*

## **Orecchiette pomodoro, cacio ricotta e basilico**

Orecchiette pasta with tomato sauce, ricotta cheese and fresh basil

*10 euro*

## **Pancotto della tradizione con verdure di stagione**

Traditional bread soup with seasonal vegetables

*9 euro*

# SECONDI

## **Polpo croccante su crema di patate, katsuobushi e melassa di melagrana**

Fried octopus on a potato puree, katsuobushi and pomegranate molasses

*16 euro*

## **Baccalà patate e lampascioni al forno**

Traditional salted cod oven baked with hyacinth bulbs and potatoes

*14 euro*

## **Seppia arrosto farcita di verza stufata con crema alle mandorle**

Grilled cuttlefish stuffed with braised cabbage and toasted almond cream

*16 euro*

## **“Pan mbuss”, Cefalo, miso e funghi trombetta del morto**

Traditional grey mullet soup on bread with miso and mushroom trombetta del morto

*15 euro*

## **Fritto di paranza, calamaretti e gamberi dell’Adriatico**

deep fried trawler fish with small prawns and calamaretti

*16 euro*

## **Coda di rospo laccata al mosto di fichi e pepe sansho**

Grilled Monk fish steak marinated in a fig reduction and japanese sansho peppercorns

*18 euro*

## **Cefalo del trabucco spaccato alla griglia**

Grilled spatchcocked gray mullet

*14 euro*

## **Melanzana ripiena della tradizione**

Traditional stuffed eggplant in a tomatoes sauce

*9 euro*

# I PESCI

Dal banco al peso\* e le cotture consigliate.  
*Catch of the day from the counter and recommended preparation methods.*

**Coda di Rospo, S.Pietro, Dentice, Gallinella, Scorfano "all'acqua pazza"** **60 euro\* x 2**  
Monkfish, John Dory, Red Snapper, Rock Fish, Tub gurnard poached with tomatoes, capers, olives and fresh onion

**Rombo (allevato) al forno con patate e pomodorini** **50 euro\* x 2**  
Turbot (farmed) baked with potatoes and cherry tomatoes

**Spigola (allevata) spaccata alla griglia** **50 euro\* x 2**  
Seabass (farmed) Grilled spatchcocked

**Orata (allevata) in crosta di sale** **55 euro\* x 2**  
Salt crusted seabream (farmed)

*\* prezzi s'intendono al kg per due persone  
prices per kg. for two persons*

# CONTORNI

*Side dishes*

**Caponata fredda di verdure in agrodolce**  
Vegetable caponata

*5 euro*

**Contorno del contadino al forno**  
Mixed oven roasted vegetables

*5 euro*

**Insalata mista**  
Mixed salad

*5 euro*

**Salicornia olio e limone**  
Samphire with oil and lemon

*5 euro*

# DOLCI

## **I formaggi del territorio**

A selection of local cheeses

*8 euro*

## **Spasetta di dolci tradizionali**

Traditional local sweets

*6 euro*

## **Pigna cremosa al pino d'Aleppo, terra di mandorle e cacao**

Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble

*6 euro*

## **Pannacotta al limone femminello, ananas caramellata e zenzero**

Femminello lemon pannacotta, caramelized pineapple with ginger frosting

*6 euro*

## **Crema mascarpone agli agrumi, frutta fresca e crumble**

Mascarpone citrus cream, fresh fruit and crumble

*5 euro*

## **Torta alle carrube, caramello salato e amaretti**

Carob cake with salted caramel and ground amaretti biscuits

*6 euro*

## **Sorbetto al limone**

Lemon sorbet

*3 euro*

## **Rosoli di nostra produzione**

**Limoncino, mandarino, mirto, allorino**

Digestives limoncino, clementine, myrtle, bayleaf

*3 euro*

## **Dolce Rosalia**

Moscato di Trani, Giancarlo Ceci - Biologico (14°)

*7 euro*

Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine  
*Some products can be at origin frozen*

Si prega di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari.  
Il libro degli allergeni dei nostri piatti è consultabile su vostra richiesta  
*Please let us know any allergyers or intolerances in advance, we do our best to accomodate.  
You can find the list of allergens at the desk*



Peschici, località Punta San Nicola

Tel. 0884.962556 • [info@altrabucco.it](mailto:info@altrabucco.it) • [www.altrabucco.it](http://www.altrabucco.it)