



MENÙ D'ESTATE

SUMMER MENÙ

Coperto
2.50 euro a persona

Per ridurre il consumo di plastica serviamo gratuitamente acqua filtrata e refrigerata
To reduce plastic consumption we serve free filtered and chilled water

Nel rispetto di tutti gli ospiti non è consentito fumare al tavolo
Please respect your fellow guests. Smoking at the table is not permitted

MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Il gusto della Tradizione

Acqua sale di salicornia, uovo e bottarga
Cozze ripiene tradizionali
Lagane al ragù di "pèsc trabucc"
Baccalà patate e lampascioni al forno
I dolci della tradizione

45 euro

Gargano terra e mare

Carpaccio di pesce spada su pomodorini, rucola, capperi e crostini
Polpo fritto, peperoni in agrodolce e salsa all'arrabbiata
Troccoli alle cozze, con zucchine e bottarga di cefalo
Pan Mbus, filetti di cefalo miso e funghi trombetta del morto
Pigna cremosa al Pino d'Aleppo su terra di mandorle e cacao

55 euro

La proposta dello Chef

Baccalà al vapore su gazpacho di verdure fresche
Insalata di seppie, melanzane, sesamo tostato e menta
Fusilloni, crudo e cotto di gamberi bianchi e rosmarino
Zuppa di pesce fai da te
Pannacotta al limone, ananas caramellata e zenzero

65 euro

TASTING MENÙ

*Tre different ways to discover our cuisine
Valid for all the table. Is not possible to share a menù.*

The taste of the tradition

“Acqua-sale” with samphire and cured fish roe

Traditional stuffed mussels

Fresh pappardelle with a catch of the day fish ragu

Traditional salted cod oven baked with hyacinth bulbs and potatoes

Traditional local sweets

45 euro

Gargano land and sea

Swordfish carpaccio with rocket, tomatoes, capers and croutons

Deep fried octopus, sweet and sour peppers, arrabiata souce

Fresh troccoli pasta with mussels, courgette and salted fish roe

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

Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble

55 euro

Chef's choice

Steamed salted codfish with a fresh vegetable gazpacho

Cuttle fish salad with eggplant, toasted sesame seeds and mint

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

Create your own fish soup in a pot

Femminello lemon pannacotta, caramelized pineapple with ginger frosting

65 euro

ANTIPASTI

Appetizer

Crudo* di mare del giorno 
Raw seafood platter of the day

20 euro

Carpaccio* di pesce spada su rucola pomodorini, capperi e crostini
Swordfish carpaccio on rocket, tomatoes, capers and croutons

13 euro

Insalata di seppie, melanzane, sesamo tostato e menta 
Cuttle fish salad with eggplant, toasted sesame seeds and mint

13 euro

Cozze ripiene tradizionali
Traditional stuffed mussels

11 euro

Polpo fritto, peperoni in agrodolce e salsa all'arrabbiata
Deep fried octopus, sweet and sour peppers, arrabiata sauce

13 euro

Baccalà al vapore su gazpacho di verdure fresche 
Steamed salted codfish with a fresh vegetable gazpacho

12 euro

Gamberi, cicorie e pomodorini su crema di favette
Prawns, wild chicory and cherry tomatoes on a broad bean puree

13 euro

“Acqua-sale” di salicornia, uovo e bottarga
“Acqua-sale” with samphire and cured fish roe

12 euro

* Il crudo di mare è sottoposto a trattamento di temperatura preventivo secondo le normative vigenti
Raw seafood are treated preventive flash freezing technique under Eu food regulation

PRIMI PIATTI

First dishes

Troccoli alle cozze, con zucchine e bottarga di cefalo
Fresh troccoli pasta with mussels, courgette and salted fish roe

13 euro

Lagane al ragù di "pésc trabucc"
Fresh pappardelle with a catch of the day fish ragu

12 euro

Cicatelli, vongole e salicornia
Fresh cicatelli pasta with clams and samphire

13 euro

Fusilloni, crudo e cotto di gamberi bianchi e rosmarino
Fusilloni 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

Panzanella di pane e verdure di stagione
Traditional bread salad with seasonal vegetables

9 euro

SECONDI

Second dishes

Zuppa di pesce fai da te 
Create your own fish soup in a pot
25 euro

Baccalà patate e lampascioni al forno 
Traditional salted cod oven baked with hyacinth bulbs and potatoes
15 euro

Polpo arrosto, cipolla stufata, capperi e melassa di melograno 
Grilled octopus, slow cooked onions, capers and pomegranate Molasses
16 euro

“Pan mbuss” di Cefalo, miso e funghi trombetta del morto
Traditional grey mullet filet on bread with miso and mushroom trombetta del morto
15 euro

Seppia arrosto, crema di pane e pomodorini al forno
Grilled cuttlefish, creamed bread and oven baked tomatoes
16 euro

Melanzana ripiena della tradizione
Traditional stuffed eggplant in a tomatoes sauce
9 euro

Cefalo del trabucco spaccato alla griglia 
Grilled spatchcocked gray mullet
14 euro

Fritto di paranza, calamaretti e gamberi dell'Adriatico
Deep fried trawler fish with small prawns and calamaretti
16 euro

Pesce fresco dal banco al forno o alla griglia 
Choose your fresh fish from the counter. Oven or grilled cooked
6 euro all'etto / Price per hundred gram

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

 Senza glutine / *Gluten free*

 Vegetariano / *Vegetarian*

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

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

Puoi trovare i nostri piatti su Instagram cercando #trabuccofood
You can find the pictures of our plates on Instagram searching #trabuccofood



Peschici, località Punta San Nicola

Tel. 0884.962556 • info@altrabucco.it • www.altrabucco.it