



MENU

*Antiche
Mura
Ristorante*

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO A SCELTA TRA:

CARPACCIO DI TONNO P.G. PREGIATO

RISO, PATATE E COZZE

SEPIOLINE AL FORNO GRATINATE

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

PACCHERI ALLO SCORFANO

FATTI CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO

TORCHIETTI CON GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI E FIORI DI ZUCCHINA

CARCIOFI DA OTTOBRE AD APRILE AL POSTO DEI FIORI DI ZUCCHINA

TAGLIOLINI NERI CON SEPIOLINA, POMODORINO,

RUCOLA E PANE ABBRUSTOLITO

GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI

SECONDO A SCELTA TRA:

FILETTO DI ORATA REALE AL FORNO

CON PATATE, ZUCCHINE E OLIVE DI BITETTO

GRIGLIATA DI MARE

COMPRENDE POLPO, SEPIA, GAMBERO E TRANCETTO DI TONNO P.G. PREGIATO

SORBETTO

DESSERT

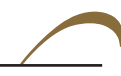
SPORCAMUSS

DOLCETTO TIPICO BARESE FATTO DI PASTA SFOGLIA CON ZUCCHERO A VELO E CREMA CALDA

PREZZO € 50,00

(COPERTO E BEVANDE ESCLUSE)

*Antiche
Mura
Ristorante*



ANTIPASTI

***ANTIPASTO ANTICHE MURA (ORDINABILE PER DUE O PIÙ PERSONE) €18,00**

COMPRENDE:

CARPACCIO DI TONNO P.G. PREGIATO

CAPPESANTE GRATINATE

CUORI DI BACCALÀ FRITTO

POLPO ALLA CATALANA

RISO PATATE E COZZE

***FRUTTI DI MARE CRUDI 18,00**

COMPRENDE:

GAMBERO

SCAMPO

OSTRICA

COZZA

TAGLLIATELLA

NOCE O TARTUFO

***CARPACCI DI PESCATO DEL GIORNO** SECONDO QUOTAZIONE

***CARPACCIO DI TONNO P.G. PREGIATO 12,00**

***GAMBERI ROSSI COTTI SOTTO SALE 18,00**

PEPATA DI COZZE ALLA BARESE 10,00

***LINGOTTO DI SALMONE PREGIATO NORVEGESE** ALPEZZO **7,00**

***SEPPIOLINE AL FORNO GRATINATE 12,00**

FAVE E CICORIELLE 10,00

***IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.**

*Antiche
Mura
Ristorante*

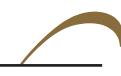


PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLO SCORFANO FATTO CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO	€15,00
*TORCHIETTI CON GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCHINA CARCIOFI DA OTTOBRE AD APRILE AL POSTO DEI FIORI DI ZUCCHINA	15,00
*GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI	15,00
TROCCOLI CON COZZE E CIME DI RAPE DA OTTOBRE A MAGGIO	15,00
IL MARE IN PERSONA MEZZO PACCHERO FATTO CON UOVA DI RICCIO E OSTRICHE COTTE	16,00
LINGUINE O PACCHERI ALL'ASTICE	7,50 AL PESO, OGNI 100G
LINGUINE O PACCHERI ALL'ARAGOSTA O CICALA GRECA	13,00 AL PESO, OGNI 100G
*TAGLIOLINI NERI CON SEPPIOLINE, RUCOLA E PANE ABBRUSTOLITO	15,00
TROFIETTE CON SALMONE, PESTO E NOCI	15,00
FUSILLONI ALLA SAN GIOVANNINO FATTO CON TONNO, POMODORINO E CAPPERI	15,00

*IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.

*Antiche
Mura
Ristorante*



SECONDI PIATTI

*GRIGLIATA DI MARE	€ 16,00
COMPRENDE:	
POLPO	
SEPPIA	
GAMBERONE	
TRANCETTO DI TONNO P.G. PREGIATO	
TRANCIO DI TONNO P.G. PREGIATO SCOTTATO SUI FERRI	16,00
PESCE FRESCO ALLEVATO	AL PESO, OGNI 100G 5,50
PESCE FRESCO DI PESCATÀ	AL PESO, OGNI 100G 6,50
METODI DI COTTURA DEL PESCE:	
- AL FORNO CON OLIVE DI BITETTO, PATATE E ZUCCHINE	
- ALLA GRIGLIA	
- IN CROSTA DI SALE	
ASTICE	AL PESO, OGNI 100G 7,50
ARAGOSTA E CICALA GRECA	AL PESO, OGNI 100G 13,00
ZUPPA DI PESCE	22,00
*GAMBERONI ALLA BRACE	16,00
*FRITTURA DI MARE, CALAMARI E GAMBERI	16,00
COMPRENDE:	
GAMBERI	
CALAMARI	

COPERTO € 4,00

***IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.**

INFORMAZIONI UTILI PER UNA BUONA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PIATTI

- IN BASE ALLA STAGIONALITÀ ED ALLA REPERIBILITÀ, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SULLA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI.

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

- SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO

- MALTO DESTRINE A BASE DI GRANO

- SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO

- CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E IL VINO.

5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D- ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D- ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D- ALFA NATURALE A BASE SOIA;

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE SOIA.

7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;

B) LATTIOLO

*Antiche
Mura
Ristorante*



ristoranteantichemura.it