

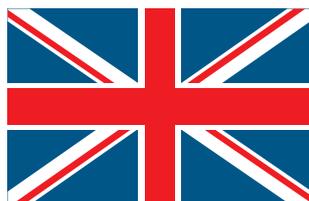


MENU





MENU





APERITIF ?

GIN TONIC € 12

NEGRONI. € 12

VODKA SOUR € 12

APEROL SPRITZ € 8

CALICE DI CHAMPAGNE . . . € 20
(LOUIS ROEDERER)



TASTING MENU

APPETIZER OF YOUR CHOICE BETWEEN:

TUNA CARPACCIO Y.F. VALUABLE
RICE POTATOES AND MUSSELS
BAKED BABY SQUIDS AU GRATIN

FIRST COURSE OF YOUR CHOICE BETWEEN:

REDFISH PACCHERI

MADE WITH TOMATOES AND REDFISH PULP

TORCHIETTI WITH RED PRAWNS AND ZUCCHINI FLOWERS

ARTICHOKES FROM NOVEMBER TO MAY INSTEAD OF ZUCCHINI FLOWERS

GNOCCHETTI WITH CLAMS AND PORCINI MUSHROOMS

SECOND CHOICE BETWEEN:

ANTICHE MURA SPECIALITIES

*BAKED SEA BREAM FILLET WITH POTATOES,
ZUCCHINI AND BITETTO OLIVES*

SEAFOOD GRILL

*INCLUDES OCTOPUS, SQUID, PRAWN
AND TUNA SLICE Y.F. VALUABLE*

SORBET

DESSERT

SPORCAMUSS

*TYPICAL BARESE SWEET MADE OF PUFF PASTRY WITH ICING SUGAR
AND HOT CREAM*

PRICE € 50.00

(COVER CHARGE AND DRINKS NOT INCLUDES)

WE INFORM OUR CUSTOMERS WITH INTOLERANCES OR ALLERGIES
TO COMMUNICATE THE SAME TO THE STAFF ROOM.



APPETIZERS

*ANTIPASTO ANTICHE MURA (MINIMUM TWO PORTIONS) . . . €18,00
(PRICE PER PERSON)

INCLUDES:

PRECIOUS YELLOWFIN TUNA CARPACCIO

GRATIN SCALLOPS

FRIED COD

OCTOPUS SALAD CATALAN

RICE POTATOES AND MUSSELS

*RAW SEAFOOD 18,00

INCLUDES:

PRAWN

SHRIMP

OYSTER

MUSSEL

TAGLIATELLA (SQUID)

SEA TRUFFLE

*CARPACCIO OF FISH OF THE DAY ACCORDING TO QUOTATION

*PRECIOUS YELLOWFIN TUNA CARPACCIO 12,00

*RED PRAWNS COOKED IN SALT GALLIPOLI STYLE 18,00

PEPATA OF MUSSELS 10,00

*PECE OF FINE NORWEGIAN SALMON PER PIECE 7,00

*BAKED BABY SQUID AU GRATIN 12,00

BROAD BEAN PUREÈ WITH CHICORY 10,00



PASTA DISHES

PACCHERI WITH REDFISH	€15,00
<i>MADE WITH TOMATOES AND REDFISH</i>	
*TORCHIETTI WITH RED PRAWNS AND ZUCCHINI FLOWERS	15,00
<i>ARTICHOKES FROM NOVEMBER TO MAY INSTEAD OF ZUCCHINI FLOWERS</i>	
*GNOCCHETTI WITH CLAMS AND PORCINI MUSHROOMS ...	15,00
TROCCOLI WITH MUSSELS AND LOCAL BROCCOLI	15,00
<i>FROM NOVEMBER TO MAY</i>	
THE SEA ITSELF	16,00
<i>MADE WITH SEA URCHIN AND COOKED OYSTERS</i>	
TAGLIOLINI WITH LOBSTER (SERVED WITH HALF LOBSTER)	35,00
TAGLIOLINI WITH LOCAL LOBSTER	15,00
BY WEIGHT, EVERY 100G	
FUSILLONI ALLA SAN GIUANNILL	15,00
<i>MADE WITH TUNA, CHERRY TOMATOES AND CAPERS</i>	
TROFIETTE WITH SALMON, PESTO AND WALNUTS	15,00



FISH COURSES

* SEAFOOD GRILLED €16,00

INCLUDES:

OCTOPUS

SQUID

PRAWN

PRECIOUS YELLOW FIN TUNA SLICE

GRILLED PRECIOUS YELLOWFIN TUNA FILLET 16,00

FRESH FISH WILD BY WEIGHT, 100G € 6.50

FISH COOKING METHODS:

*- ANTICHE MURA SPECIALITIES: BAKED WITH BITETTO OLIVES,
POTATOES AND ZUCCHINI*

- GRILLED

- IN SALT CRUST

FRESH FISH FARMED BY WEIGHT, 100G € 5.50

LOBSTERBY WEIGHT, 100G € 7.50

(IMPORTED)

LOCAL LOBSTER BY WEIGHT, 100G € 15,00

FISH SOUP 22,00

* GRILLED PRAWNS 16,00

* FRIED SEAFOOD 16,00

INCLUDES:

SQUIDS

PRAWNS

COVERED € 4.00



MENU





APERITIVO?

GIN TONIC € 12

NEGRONI €12

VODKA SOUR €12

APEROL SPRITZ € 8

CALICE DI CHAMPAGNE . . . € 20
(LOUIS ROEDERER)



MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO A SCELTA TRA:

*CARPACCIO DI TONNO P.G. PREGIATO

RISO, PATATE E COZZE

*SEPPIOLINE AL FORNO GRATINATE

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

PACCHERI ALLO SCORFANO

FATTI CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO

TORCHIETTI CON *GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCHINA

CARCIOFI DA NOVEMBRE A MAGGIO AL POSTO DEI FIORI DI ZUCCHINA

GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI

SECONDO A SCELTA TRA:

SPECIALITÀ ANTICHE MURA

ORATA REALE AL FORNO CON PATATE, ZUCCHINE E OLIVE DI BITETTO

*GRIGLIATA DI MARE

*COMPOSTA DA: POLPO, SEPIA, GAMBERO E TRANCETTO DI TONNO P.G.
PREGIATO*

SORBETTO AL LIMONE

DESSERT

SPORCAMUSS

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

PREZZO € 50.00

(COPERTO E BEVANDE ESCLUSE)

**WE INFORM OUR CUSTOMERS WITH INTOLERANCES OR ALLERGIES
TO COMMUNICATE THE SAME TO THE STAFF ROOM.**



ANTIPASTI

***ANTIPASTO ANTICHE MURA (MINIMUM DUE PERSONE) €18,00**
(COSTO A PORZIONE)

COMPOSTO DA:

CARPACCIO DI TONNO P.G. PREGIATO

CAPPESANTE GRATINATE

FILETTI DI BACCALÀ FRITTO

POLPO ALLA CATALANA

RISO PATATE E COZZE

FRUTTI DI MARE CRUDI 18,00

COMPRENDE:

GAMBERO

SCAMPO

OSTRICA

COZZA

TAGLIATELLA

NOCE O TARTUFO

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

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

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

PEPATA DI COZZE ALLA BARESE 10,00

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

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

FAVE E CICORIELLE 10,00



PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLO SCORFANO	€15,00
<i>FATTO CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO</i>	
*TORCHIETTI CON GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCHINA	15,00
<i>ARTICHOKES FROM NOVEMBER TO MAY INSTEAD OF ZUCCHINI FLOWERS</i>	
*GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI	15,00
TROCCOLI CON COZZE E CIME DI RAPE	15,00
<i>DA NOVEMBRE A MAGGIO</i>	
IL MARE IN PERSONA	16,00
<i>MEZZO PACCHERO FATTO CON RICCIO E OSTRICHE COTTE</i>	
TAGLIOLINI ALL'ASTICE (SERVITO CON MEZZO ASTICE)	35,00
TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA O CICALA GRECA	15,00
AL PESO, OGNI 100G	
FUSILLONI ALLA SAN GIUANNILL	15,00
<i>FATTO CON TONNO, POMODORINO E CAPPERI</i>	
TROFIETTE CON SALMONE, PESTO E NOCI	15,00



SECONDI PIATTI

* GRIGLIATA DI MARE	€16,00
<i>COMPOSTO DA:</i>	
<i>POLPO</i>	
<i>SEPPIA</i>	
<i>GAMBERONE</i>	
<i>TRANCETTO DI TONNO P.G. PREGIATO</i>	
TRANCIO DI TONNO P.G. PREGIATO SCOTTATO SUI FERRI.	16,00
PESCE FRESCO DI PESCATATA	AL PESO, 100G € 6.50
<i>METODI DI COTTURA DEL PESCE:</i>	
<i>- "SPECIALITÀ ANTICHE MURA": AL FORNO CON OLIVE DI BITETTO,</i>	
<i>PATATE E ZUCCHINE</i>	
<i>- ALLA GRIGLIA</i>	
<i>- IN CROSTA DI SALE</i>	
PESCE FRESCO ALLEVATO	AL PESO, 100G € 5.50
ASTICE (DI IMPORTAZIONE)	AL PESO, 100G € 7.50
ARAGOSTA, ASTICE E CICALA GRECA,	AL PESO, 100G € 5.50
ZUPPA DI PESCE	22,00
* GAMBERONI ALLA BRACE	16,00
*FRITTURA DI MARE	16,00
<i>COMPRENDE:</i>	
<i>GAMBERI</i>	
<i>CALAMARI</i>	