

TRABUCCO

BEACH RESTAURANT



ANTIPASTI

STARTERS

Ceviche di spigola 17.00 €

prugna fermentata, maionese al wasabi
e cetrioli al limone

*Sea bass ceviche, fermented plum,
wasabi mayonnaise and lemon pickled cucumbers*

Tartare di ricciola 20.00 €

zeste d'arancia, carote di Polignano
e dressing allo zenzero

*Amberjack tartare, orange zest, Polignano carrots
and ginger dressing*

Battuto di podolica 21.00 €

maionese all'aglio dolce, timo
e granella di nocciola tostata

*Podolica beef tartare, sweet garlic mayo,
thyme and toasted hazelnut crumble*

Burrata pugliese 14.00 €

crema di pomodoro confit
e crumble di pane al basilico

*Apulian burrata, confit tomato cream
and basil-flavored bread crumble*

Salmone marinato agli agrumi 19.00 €

panna acida e croccante di riso venere

*Citrus-marinated salmon, sour cream
and crispy black rice*

Melanzana affumicata 12.00 €

stracciatella, datterini confit
e crumble di pane al rosmarino

*Smoked eggplant, stracciatella cheese, confit cherry
tomatoes and rosemary bread crumble*

INSALATE COMPOSTE

COMPOSED SALADS

Caesar 18.00 €

Cuore di lattuga, pollo alla piastra, Parmigiano,
pane croccante, dressing al limone e senape

*Lettuce heart, grilled chicken, Parmesan,
crispy bread, lemon and mustard dressing*

Greca autentica 16.00 €

Pomodoro, cetrioli, cipolla rossa,
olive Kalamata, feta DOP, origano e olio EVO

*Authentic Greek. Tomato, cucumber, red onion,
Kalamata olives, PDO feta, oregano and EVO oil*

Insalata gourmet al mare 22.00 €

Misticanza, carpaccio di tonno scottato, avocado,
mango, sesamo nero e vinaigrette allo yuzu

*Gourmet Seafood Salad. Mixed greens,
seared tuna carpaccio, avocado, mango,
black sesame and yuzu vinaigrette*

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Spaghetti alle cozze veraci	16.00 €	Ravioli di burrata	22.00 €
limone e prezzemolo croccante		coulis di datterino giallo e capocollo croccante	
<i>Spaghetti with true mussels, lemon and crispy parsley</i>		<i>Burrata ravioli, yellow cherry tomato coulis and crispy capocollo</i>	
Paccheri al pesto di pistacchio	24.00 €	Tagliolini al nero di seppia	18.00 €
burrata affumicata		con vongole e peperone crusco	
e gambero rosso marinato al lime		<i>Squid ink tagliolini with clams and crispy dried pepper</i>	
<i>Paccheri pasta with pistachio pesto, smoked burrata and lime-marinated red prawn</i>			
Risotto alle alghe kombu	35.00 €	Gnocchetti freschi	23.00 €
polpa di ricci e fonduta di caciocavallo podolico		con ragù bianco di pescatrice e finocchietto selvatico	
<i>Risotto with kombu seaweed, sea urchin pulp and podolica caciocavallo fondue</i>		<i>Fresh gnocchetti with monkfish white ragout and wild fennel</i>	

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Gran frittura mista	26.00 €	Zuppetta di moscardini	24.00 €
del Mediterraneo con verdure croccanti		con crostoni tostati	
<i>Mediterranean mixed fried seafood with crispy vegetables</i>		<i>Baby octopus stew with toasted croutons</i>	
Polpo scottato	24.00 €	Pescato del giorno alla griglia	22.00 €
crema di patate affumicate e olive taggiasche o acqua sala		(spigola, orata)	
<i>Seared octopus, smoked potato cream and Taggiasca olives or "acqua sala"</i>		<i>Grilled catch of the day (sea bass or gilthead bream)</i>	
Gamberi rossi alla catalana	26.00 €	Controfiletto alla griglia	28.00 €
con insalatina di sedano, pomodoro e cipolla rossa		con patate nocciola al burro e verdure ripassate	
<i>Catalan-style red prawns with celery, tomato and red onion salad</i>		<i>Grilled sirloin steak with buttered hazelnut potatoes and sautéed vegetables</i>	

DESSERTS

Tiramisù scomposto al caffè e cioccolato fondente 70% <i>Deconstructed tiramisù with coffee and 70% dark chocolate</i>	9.00 €	Panna cotta al cocco con coulis di mango e frutto della passione <i>Coconut panna cotta with mango and passion fruit coulis</i>	9.00 €
Cremoso al limone meringa bruciata e crumble di mandorla <i>Lemon cream, brûléed meringue and almond crumble</i>	9.00 €	Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit platter</i>	10.00 €
Millefoglie croccante con chantilly al pistacchio e lamponi freschi <i>Crunchy millefeuille with pistachio chantilly and fresh raspberries</i>	9.00 €	Gelato o sorbetto <i>Ice cream or sorbet</i>	8.00 €

ECCELLENZE DEL MARE

Plateau & Pescato del Giorno

SEAFOOD SPECIALITIES. Plateau & Daily Catch

Plateau di Ostriche e Frutti di Mare Prezzo variabile secondo la disponibilità del giorno <i>Oyster & Shellfish Plateau</i> <i>Price varies according to daily availability.</i> Porzioni consigliate / <i>Suggested servings:</i> 6 ostriche + 4 crostacei misti <i>6 oysters + 4 mixed shellfish</i> 12 ostriche + 8 crostacei misti <i>12 oysters + 8 mixed shellfish</i>	30.00€ 58.00€	Pescato alla griglia al sale, in casseruola con patate in umido, alla griglia o in guazzetto mediterraneo. Prezzo medio (peso del pesce intero) <i>Grilled fish</i> <i>baked in salt, in casserole with stewed potatoes, on the grill, or in Mediterranean guazzetto.</i> <i>Average price (based on whole fish weight)</i>	al kg 38.00 €
Ostriche singole Secondo disponibilità <i>Single Oysters</i> <i>Upon availability</i>	cad. 3.00 €	T-Bone di vacca podolica <i>Podolica beef T-bone</i>	al kg 42.00 €
Aragosta alla brace o alla catalana <i>Grilled or Catalan-style lobster</i>	al kg 48.00 €	Zuppa di mare con crostacei, estratto di crosta e crostini all'aglio (minimo due persone) <i>Seafood soup</i> <i>with shellfish, crustacean broth and garlic croutons (minimum two people)</i>	al kg 40.00 €

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni o tracce di essi. Per informazioni dettagliate, si prega di rivolgersi al personale.
Some dishes may contain allergens or traces of allergens. For detailed information, please contact the waiting staff.