

TRABUCCO

BEACH RESTAURANT



ANTIPASTI

STARTERS

Ceviche di spigola prugna fermentata, maionese al wasabi e cetrioli al limone <i>Sea bass ceviche, fermented plum, wasabi mayonnaise and lemon pickled cucumbers</i>	17.00 €	Burrata pugliese crema di pomodoro confit e crumble di pane al basilico <i>Apulian burrata, confit tomato cream and basil-flavored bread crumble</i>	14.00 €
Tartare di ricciola zeste d'arancia, carote di Polignano e dressing allo zenzero <i>Amberjack tartare, orange zest, Polignano carrots and ginger dressing</i>	20.00 €	Salmone marinato agli agrumi panna acida e croccante di riso venere <i>Citrus-marinated salmon, sour cream and crispy black rice</i>	19.00 €
Battuto di podolica maionese all'aglio dolce, timo e granella di nocciola tostata <i>Podolica beef tartare, sweet garlic mayo, thyme and toasted hazelnut crumble</i>	21.00 €	Melanzana affumicata stracciatella, datterini confit e crumble di pane al rosmarino <i>Smoked eggplant, stracciatella cheese, confit cherry tomatoes and rosemary bread crumble</i>	14.00 €

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Plateau & Pescato del Giorno / LOCAL 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 / Suggested servings: 6 ostriche + 4 crostacei misti <i>6 oysters + 4 mixed shellfish</i> 12 ostriche + 8 crostacei misti <i>12 oysters + 8 mixed shellfish</i>		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>	7.00 €/hg
Ostriche al pz - Secondo disponibilità <i>Oysters per pc. - Upon availability</i>	cad. 5.00 €	T-Bone di vacca podolica <i>Podolica beef T-bone</i>	7.00 €/hg
Gambero rosso al pz <i>Red shrimp per pc.</i>	cad. 4.00 €	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>	40.00 €/kg
Scampo al pz <i>Langoustine per pc.</i>	cad. 6.00 €		
Aragosta alla brace o alla catalana <i>Grilled or Catalan-style lobster</i>	85.00 €/kg		

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Spaghetti alle cozze limone e prezzemolo croccante <i>Spaghetti with mussels, lemon and crispy parsley</i>	16.00 €	Ravioli di burrata coulis di datterino giallo e capocollo croccante <i>Burrata ravioli, yellow cherry tomato coulis and crispy capocollo</i>	22.00 €
Paccheri al pesto di pistacchio burrata affumicata e gambero rosso marinato al lime <i>Paccheri pasta with pistachio pesto, smoked burrata and lime-marinated red prawn</i>	24.00 €	Tagliolini al nero di seppia con vongole e peperone crusco <i>Squid ink tagliolini with clams and crispy dried pepper</i>	18.00 €
Risotto alle alghe kombu polpa di ricci e fonduta di caciocavallo podolico <i>Risotto with kombu seaweed, sea urchin pulp and podolica caciocavallo fondue</i>	30.00 €	Gnocchetti freschi con ragù bianco di pescatrice e finocchietto selvatico <i>Fresh gnocchetti with monkfish white ragout and wild fennel</i>	22.00 €

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

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

DESSERTS

Tiramisù scomposto al caffè e cioccolato fondente 70% <i>Deconstructed tiramisù with coffee and 70% dark chocolate</i>	8.00 €	Panna cotta al cocco con coulis di mango e frutto della passione <i>Coconut panna cotta with mango and passion fruit coulis</i>	8.00 €
Cremoso al limone meringa bruciata e crumble di mandorla <i>Lemon cream, brûléed meringue and almond crumble</i>	8.00 €	Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit platter</i>	12.00 €
Millefoglie croccante con chantilly al pistacchio e lamponi freschi <i>Crunchy millefeuille with pistachio chantilly and fresh raspberries</i>	8.00 €	Gelato o sorbetto <i>Ice cream or sorbet</i>	7.00 €

SORSI DI PIACERE

SIPS OF PLEASURE

Acqua Bott. 0,75 nat. <i>Still Water Bottle 0.75</i>	2.50 €	LE NOSTRE BIRRE / OUR BEERS:	
Acqua Bott. 0,75 gas. <i>Sparkling water Bottle 0.75L</i>	2.50 €		
Coca cola	3.50 €	Noam	7.00 €
Coca cola zero	3.50 €	Asahi	7.00 €
Fanta	3.50 €	Heineken Alluminium	5.00 €
Sprite	3.50 €	Agricola rossa <i>Agricola Red Ale</i>	6.00 €
		Agricola bionda <i>Agricola Pale Ale</i>	6.00 €

Birre artigianali Reebbers / Reebbers craft beers:

Fovea (0,33cl) - Speciality Grain	10.50 €
Sweety Blonde (0,33 cl) - Belgian Blond	10.00 €
Bière Cuvée N°3 (0,33cl) - Barrique	11.00 €

Coperto € 2 a persona / Cover charge € 2 per person

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.