

Torre a Mare – BARI



menu di maggio

 392 900 99 86

TERRITORIO DI **BARI**

ORDINE MIN. 50€ ENTRO LE ORE 17.30 (CONSEGNA GRATUITA)
GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO SERA – DOMENICA A PRANZO

ALTAMURA E CITTÀ LIMITROFE

ORDINE MIN. 100€ ENTRO LE ORE 13.00 (CONSEGNA GRATUITA)
GIOVEDÌ E SABATO SERA



mare crudo

- A. SASHIMI SALMONE LOCH FYNE
MACERATO AGLI AGRUMI
12,00€ (6 PEZZI)
- B. SALMONE BALIK LINGOTTO
20,00€ (PER 2 PERS.)
- C. SALMONE BALIK TARTARE
18,00€ (PER 2 PERS.)
- D. TONNO "DADOLATA CON
POMODORINO, CAPPERI
E BASILICO"
15,00€ (PER 2 PERS.)
- E. CARPACCIO DI PESCE
PESCATO DEL GIORNO
18,00€ (PER 2 PERS.)
- F. OSTRICHE GILLARDEAU
5,00€ (A PEZZO)
- G. OSTRICHE
ANCELLINE
4,00€ (A PEZZO)
- H. GAMBERI VIOLA CRUDI
15,00€ (6 PEZZI)
- I. SCAMPI CRUDI
15,00€ (4 PEZZI)
- J. ALICI CANTABRICO MACERATE AL
BURRO SALATO
20,00€

mare cotto

- A. TORTINO DI MELANZANA CON
RIPIENO DI FORMAGGIO
ALLE ERBE E GAMBERO VIOLA
10,00€
- B. LINGOTTO DI BLACK CODE
"BACCALÀ"
SU LETTO DI PUREA DI PORRO,
OLIVE E UVA PASSA
10,00€ (PER 2 PERS.)
- C. INSALATA DI POLPO
15,00€ (PER 2 PERS.)
- D. INSALATA DI MARE
18,00€ (PER 2 PERS.)
- E. GAMBERO MAZZANCOLLA SALTATI
CON CARCIOFI E PATATE
16,00€ (PER 2 PERS.)



i primi del Giannino

- A. TORTELLONI IMPASTATO AL
BASILICO, RIPIENO DI BURRATA,
RIDUZIONE DI PISTACCHIO E
GAMBERI VIOLA
15,00€
- B. TORTELLONI IMPASTATI ALLA
BARBIETOLA CON RIPIENO DI
ASTICE E FUNGHI PORCINI
16,00€
- C. CHICCHE DI PATATE, ZAFFERANO,
FIOR DI ZUCCA E GAMBERO VIOLA
13,00€
- D. PACCHERI DI GRAGNANO
PASTIFICIO GENTILE, TRIGLIA E
PORCINI
16,00€
- E. PACCHERI DI GRAGNANO
PASTIFICIO GENTILE ALL'ASTICE
30,00€
- F. RISO "AZIENDA AGRICOLA
LODIGIANA", PATATE E COZZE
8,00€
- G. PRIMO DEL GIORNO
16,00€

secondi di mare

- A. LINGOTTO DI OMBRINA
AL FORNO CON
PANGRATTATO E
POMODORINO CONFIT
16,00€ (UNA PORZIONE)
- B. LINGOTTO DI OMBRINA
AL FORNO CON PATATE
E POMODORINO CONFIT
16,00€ (UNA PORZIONE)
- C. ASTICE
CATALANA
35,00€
- D. FRITTURA
DI CALAMARO
E GAMBERI
12,00€ (UNA PORZIONE)
- E. PESCATO
DEL GIORNO
60,00€ AL KG



i dessert del Giannino

- A. LINGOTTO CIOCCOLATO
FONDENTE, BISQUIT E GANACHE DI
CIOCCOLATO BIANCO E DISTILLATO
ALLA CILIEGIA
8,00€
- B. CRUMBLE DI MANDORLA E
CIOCCOLATO FONDENTE,
CREMOSO CAMELLATO E
TARTARE DI MANGO E LIME
8,00€
- C. CIALDA DI MANDORLE,
CREMA CHANTILLY
E FRAGOLE
8,00€
- D. MOUSSE DI RICOTTA,
CANNELLA MIELE
DI CASTAGNO
E FICHI SECCHI
8,00€

Il servizio è effettuato nel rispetto delle normative igienico-sanitarie in vigore.

NB. Il menù potrà subire variazioni in base alla DISPONIBILITÀ DEL PESCATO LOCALE.



la cantina

CANTINE JERMAN

VINNAE "RIBOLLA GIALLA" 18,00€

TRAMINER AROMATICO 18,00€

RIESLING 18,00€

VINTAGE TUNINA 35,00€

PINOT BIANCO 18,00€

PINOT GRIGIO 18,00€

SAUVIGNON 18,00€

CHARDONNAY 18,00€

CANTINE ELENA WALCH

EWA (GEWURZTRAMINER, MULLER THURGAU, CHARDONNAY) 20,00€

PINOT BIANCO 16,00€

CHARDONNAY 18,00€

MULLER THURGAU 18,00€

CANTINE PASETTI

MADONELLA "TREBB. D'ABRUZZO" 18,00€

PECORINO 15,00€

PASSERINA 15,00€

CANTINE ALBERTO LONGO

LE FOSSETTE "CHARDONNAY" 16,00€

CANTINE SAN MARZANO

EDDA "CHARDONNAY" 16,00€

TRAMARI 12,00€

CANTINE CA DEL BOSCO

PRESTIGE 30,00€

CANTINE BELLAVISTA

BELLAVISTA BRUT LA SCALA 30,00€

BELLAVISTA ROSÈ 40,00€

BELLAVISTA ALMA 25,00€

LOUIS ROEDERER

LOUIS ROEDERER BRUT
PREMIER "CHAMPAGNE" 40,00€

CANTINE RUINART

BRUT ROSE' "CHAMPAGNE" 50,00€

CANTINE D'ARAPRÌ

BRUT ROSE 18,00€

MAISON REGNARD

GRAND REGNARD 35,00€

CANTINE ANSELMET

CHARDONNAY 35,00€

PETIT ANRIVE 35,00€