



AQUAMAREA

CENA

SALPIAMO

MARE DI LATTE *	16
Sauté di cozze con latticello di bufala	
SASHIMI DI SALMONE *	14
Sashimi di salmone leggermente marinato su salsa verde di sedano	
CRUDI E NUDI *	26
Gamberi rossi di Gallipoli, seppia, tartare e sashimi di pescato del giorno	

BOLINA

VELLUTO *	12
Gnocchetti di seppia su vellutata di piselli	
VENERE *	14
Riso venere con frutti di mare, gamberi e salsa all'arancia	

CROCIERA NEL GUSTO

BASSO E LENTO	18
Capocollo cotto a bassa temperatura con broccoletti gratinati alle mandorle	
MARE D'ORO *	23
Trancio di pescato del giorno gratinato al pane di Altamura con erbe di campo	
TUNA TATAKI *	22
Tataki di tonno in crosta agli agrumi e salsa di carote di Polignano	
POLPO DI FULMINE *	20
Polpo cotto a bassa temperatura, affumicato e arrostito con crema di cime di rape	
BACCA NEL VETRO *	22
Baccalà in olio EVO cotto in vetro con verdure di stagione	

DOLCEMAREA

SEMIFREDDO E CANTUCCI	7
Ricotta, cioccolato fondente, croccante di nocciole e cantucci	
CIOCCO MOUSSE	7
Mousse al cioccolato alle mandorle locali	
SAY CHEESE	7
Cheesecake con burrata e frutti di bosco	

SERVIZIO 10%

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04. Rivolgersi al personale o richiedere la scheda allergeni.



AQUAMAREA

DINNER

LET'S SAIL AWAY

MILKY SEA *	16
Sauté of fresh mussels with buffalo milk reduction	
SALMON SASHIMI *	14
Slightly marinated salmon sashimi on a green celery soup	
RAW AND NAKED *	26
Red shrimps of Gallipoli, cuttlefish, fish of the day tartare and sashimi	

UPWIND

VELVET *	12
Cuttlefish gnocchi with green peas cream	
VENUS *	14
Black venus rice, mixed seafood and orange sauce reduction	

WASTE IN THE TASTE

LOW AND SLOW	18
Low-temperature cooked pork neck with broccoli au gratin and almonds	
GOLDEN SEA *	23
Fish of the day fillet au gratin with mixed garden herbs	
TUNA TATAKI *	22
Citrusy tuna tataki with Polignano carrots cream	
OCTOPUS GARDEN *	20
Low-temperature cooked, smoked and roasted octopus with broccoli rabe	
COD OF GLASS *	22
In glass slowly cooked codfish with seasonal vegetables	

SWEET TIDE

SEMIFREDDO AND CANTUCCI	7
Ricotta cheese, dark chocolate, crunchy hazelnuts and cantucci biscuits	
CHOCO MOUSSE	7
Chocolate mousse with almonds	
SAY CHEESE	7
Cheesecake with burrata cheese and berries	

SERVICE 10%

All the dishes marked with a (*) sign could be prepared with frozen or -18°C deep frozen ingredients. Please ask informations to our personnel and/or ask for the list of the ingredients that might cause allergies.