



AQUAMAREA

PRANZO

SALPIAMO

CRUDI E NUDI *	26
Gamberi rossi di Gallipoli, seppia, tartare e sashimi	
BURRATOLATA	10
Insalata di misticanza, pomodorini confit, burrata e olive	
CARPACCIOLATA	10
Insalata di misticanza, carpaccio di carne e verdure di stagione	
TONNOLATA *	10
Insalata di misticanza, tartare di tonno e salsa al limone e menta	
PUCCIA FISH *	14
Puccia con pescato del giorno scottato, songino, radicchio e cime di rape	
PUCCIA POLPO *	12
Puccia con polpo scottato, salsina di brodo di polpo e rucola	
PUCCIA LIME *	14
Puccia con tartare di gamberi, cuore di burrata, scaglie di mandorle e lime	

CROCIERA NEL GUSTO

MUCHO GAZPACHO	14
Zuppa fredda di pomodorini di Torre Guaceto, verdure in agrodolce, crostini di pane di Altamura e burrata locale	
SALUMI E BACI	14
Tagliere di salumi e formaggi locali con marmellate fatte in casa	
PESCATO E GRATINATO *	23
Filetto di pescato del giorno gratinato con scarola saltata	
ISOLA ROSSA *	18
Tartare di tonno con mela verde e colatura di alici	

DOLCEMAREA

CIOCCO MOUSSE	7
Mousse di cioccolato e mandorle locali	
BURRATA MOUSSE	7
Tagliata di frutta fresca con mousse di burrata e pistacchi	

SERVIZIO 10%

* Questi piatti 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

LUNCH

LET'S SAIL

RAW AND NAKED *	26
Red shrimps from Gallipoli, cuttlefish, tartare and fish of the day sashimi*	
BURRATA SALAD	10
Mixed greens, confit tomatoes, burrata cheese and olives	
CARPACCIO SALAD	10
Mixed greens, beef carpaccio and vegetables	
TUNA SALAD *	10
Mixed greens, yellow fin tuna tartare, lemon dressing and mint	
PUCCIA FISH *	14
Loaf with fish of the day fillet, mixed greens and broccoli rabe	
PUCCIA OCTOPUS *	12
Loaf with grilled octopus, in octopus broth and rocket sauce	
PUCCIA LIME *	14
Loaf with shrimps tartare, stracciatella cheese, almond flakes and lime	

WASTE IN THE TASTE

MUCHO GAZPACHO	14
Cold tomatoes soup, sweet and sour vegetables, Altamura bread croutons and fresh burrata cheese	
COLD CUTS	14
Local cold cuts with homemade jams	
GOLDEN FISH *	23
Fish of the day fillet au gratin with sauteed escarole	
RED ISLAND *	18
Tuna tartare with green apple and anchovy sauce	

SWEET TIDE

CHOCO MOUSSE	7
Chocolate mousse with local almonds	
BURRATA MOUSSE	7
Seasonal fresh fruits selection with burrata and pistachios mousse	

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.