

Dal PELLEDOCA

Benvenuti alla nostra tavola, un viaggio nei sapori autentici della tradizione barese.

Affacciati sul meraviglioso porto di Trani, vi invitiamo a scoprire piatti che raccontano storie di mare, di sole e di passione.

Ogni portata è un omaggio alle ricette tipiche della nostra terra, dove il pesce fresco e le materie prime locali si incontrano con la semplicità e l'autenticità della cucina barese.

Il nostro menù è un percorso tra tradizione e innovazione, dove il profumo del mare si fonde con quello delle erbe mediterranee e dei prodotti di stagione.

I piatti vengono serviti su comode poltroncine accompagnate da tavoli in pietra di Trani, che omaggiano l'eleganza e la forza del nostro territorio, trasformando ogni pasto in una vera esperienza pugliese.

Siamo felici di offrirvi un'esperienza gastronomica unica, che celebra la freschezza dei frutti di mare e la ricchezza della nostra cucina, tutto accompagnato dalla vista suggestiva del porto che ci circonda.

Crudi di Mare selezione giornaliera/ Raw Seafood

- *Plateau di Crudo di Mare*

€25

- *Seafood raw mix of the day Plateau*

- *Scampo*

€4

- *Langoustine*

- *Gambero Rosso*

€6

- *Red Prawn*

- *Ostrica Selezione Cadoret e Gillardeau -6 pz*

€18

- *Cadoret and Gillardeau Selection Oyster- 6pz*

€18

- *Tartare di Tonno, Gel di Lime e Germogli di Piselli*

€15

- *Tuna Tartare, Lime Gel, and Pea Shoots*

- *Carpaccio di Pescato del Giorno*

€15

- *Carpaccio of the Catch of the Day*

- *Alici del Cantabrico, Burro Francese e Crostini di Pane di Altamura DOP*

€15

- *Cantabrian Anchovies, French Butter, and Altamura DOP Bread Croutons*

Antipasti/ starter

- *Mazzancolla Scottata su Cheesecake salata al pistacchio*

€14

- *Seared King Prawn on salt pistacchio cheesecake*

- *Polpo Scottato su parmentier, cacio e pepe*

€15

- *Seared Octopus on parmantier, cheese cream and pepper cream*

- *Polipetti Fritti, Topinambur e Riduzione di Prezzemolo*

€14

- *Fried Baby Octopus, Jerusalem Artichoke, and Parsley Reduction*

- *Nudo di astice alla catalana*

€25

- *Catalan-style lobster nude*

- *La Nostra Parmigiana*

€12

- *Our Parmigiana*

- *Favetta e cicoria*

€10

- *Broad bean cream and chicory*

Primi Piatti / First Courses

- *Orecchiette della Tradizione ai Frutti di Mare*

€15

- *Traditional Orecchiette with Seafood*

- *Linguina Mantecata al Riccio*

€20

- *Creamy Linguine with Sea Urchin*

- *Linguina Datterino Giallo e Tartare di Gambero Rosso*

€20

- *Linguine with Yellow Datterino Tomatoes and Red Prawn Tartare*

- *Maccherone al ragu' ed il suo involtino*

€16

- *Maccheroni with ragu' and its roll*

- *Tagliolino Fresco, burro francese, fungo cardoncello ed Astice.*

€30

- *Fresh Paccheri with French Butter, cardoncello mushroom and lobster*

- *Orecchiette della Tradizione crema di zucchini e ricotta dura*

€15

- *Traditional Orecchiette with zucchini cream and ricotta cheese*

- *L'Assassina Barese "del Barese" (Min 2 Porzioni)*

€15

- *"Assassina" Spaghetti" from Bari (Minimum 2 Portions)*

- *Risotto ai frutti di mare (Min 2 Porzioni)*

€20

- *Risotto with seafoods mix (Minimum 2 Portions)*

- *Risotto burro francese, alici del cantabrico, riccio, battuto di gambero rosso e caviale (Min 2 Porzioni)*

€35

- *Risotto Cantabrian Anchovies, French Butter, Sea Urchin, Red Prawn Tartare and caviar- (Minimum 2 Portions)*

Secondi Piatti / Main Courses

Secondi/ Second

- *Frittura di Farina di Riso: Calamari, Gamberi e Paranza*
€18

- *Rice Flour Fried Mix: Calamari, Shrimp, and Small Fish*

- *Filetto di Pescato al Vapore con Verdure di Stagione*
€15

- *Steamed Catch of the Day Fillet with Seasonal Vegetables*

- *Cuore di baccalà al vapore patate vitelotte e polvere di olive nere*
€16

- *Steamed cod heart with vitelotte potatoes and black olive powder*

- *Pescato del Giorno da Preparare alla Griglia, Sotto Sale, “Al Guazzetto”*
€70 al kg

(Price per kg)

- *Catch of the Day – Choice of Grilled, Salt-Baked, or “Guazzetto” Style*

- *Tagliata di Tonno Scottato con Verdure di Stagione*
€16

- *Seared Tuna Steak with Seasonal Vegetables*

- *Hamburger di Manzo 150g con Contorno*
€14

- *150g Beef Burger with Side Dish Contorni / Side Dishes*

- *L'involtino barese e il suo ragu'*
€14

- *The barese style-roll and its ragu'*

- *Insalata Mista*
€8

- *Mixed Salad*

- *Verdure del Giorno Grigliate o Marinate*
€8

- *Grilled or Marinated Seasonal Vegetables*

Desserts

- *Sorbetto*

€5

- *Sorbet*

- “ *Un classico* ”- *Tiramisù*

€7

- *Tiramisu*

- “ *Come vuoi tu* ”- *Cheesecake*

€7

- *Cheesecake*

- “ *Ricordo d'infanzia* ”- *Croccante all'amarena*

€7

- *Black cherry brittle*

- “ *Torroncino* ”

€7

- *nougat semifreddo*

Bevande / Beverages

- *Coperto*

€4

- *Cover Charge*

- *Acqua*

€4

- *Water*

- *Bevande Analcoliche*

€4

- *Soft Drinks*