



macramè

APULIAN BEACH EXPERIENCE

MENU RISTORANTE
Restaurant Menu



macramè

APULIAN BEACH EXPERIENCE



Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla terra.

Good food and good wine: this is heaven on earth.

—
ENRICO IV

Direttamente dal mare / DIRECTLY FROM THE SEA

CRUDO DI MARE (B,D,P)* — 25

RAW SEAFOOD

gamberi rossi, scampi, ostriche, noci, tagliatella di seppia
red shrimps, scampi, ostrich, walnuts, cuttlefish tagliatella

SASHIMI DI SALMONE (A,D,G) — 22

SALMON SASHIMI

selezione il pescato di "Longino & Cardenal"
"Longino & Cardenal" catch selection

CARPACCIO DI RICCIOLA ALLE ERBE MEDITERRANEE E MAYO AL FINOCCHIETTO (F,D)* — 18

AMBERJACK CARPACCIO WITH MEDITERRANEAN HERBS AND WILD FENNEL MAYO

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, GEL DI ARANCE E GERMOGLI (A,B)* — 22

CHOPPED RED SHRIMP, ORANGE JELLY AND SPROUTS

TARTARE DI TONNO, FAGIOLINI, CUORE DI BURRATA E CILIEGINO ARROSTO (A,D,G)* — 18

TUNA TARTARE, GREEN BEANS, HEART OF BURRATA AND ROASTED CHERRY TOMATO

Antipasti / APPETIZERS

INSALATINA DI MARE TIEPIDA E GAZPACHO PUGLIESE (B,D,F,I,P)* — 18

LUKEWARM SEAFOOD SALAD
AND APULIAN GAZPACHO

MAZZANCOLLE AL VAPORE E PANZANELLA ESTIVA (A,B,D,I)* — 18

STEAMED STRIPED PRAWN
AND SUMMER PANZANELLA

SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE (A,P) — 16

SAUTÉED MUSSELS AND CLAMS

MAGRO DI PODOLICA BATTUTO AL COLTELLO, SALSA AL FRIGGITELLO E SENAPE DIJON (L,G,A,F) — 16

KNIFE-BEATEN LEAN PODOLICA MEAT,
FRIGGITELLO PEPPER SAUCE AND
DIJON MUSTARD

CAVOLO, RAPA AL CARTOCCIO, SEDANO, RAPA E BARBABIETOLA (VEGAN) (F,G,I) — 12

BAKED KOHLRABI WRAPPED IN FOIL,
CELERIAC AND BEETROOT (VEGAN)





Sapori che ricordano odori.
Che riportano a luoghi. La magia di certi piatti.

Flavours reminiscent of scents, which lead you back to places.

The magic of certain dishes.

—

FABRIZIO CARAMAGNA

Primi piatti / FIRST COURSES

MEZZO PACCHERO RIGATO TRAFILATO AL BRONZO, PESCATRICE, AGLIO NERO E PLANCTON MARINO (A,B,D,F,I,L,P)* — 18
STRIPED BRONZE-DRAWN "MEZZO" PACCHERO, ANGLER FISH, BLACK GARLIC AND SEA PLANKTON

RISOTTO SELEZIONE "MERACINQUE" RICCI, MANDORLE E PREZZEMOLO | min. 2 persone (B,D,F,G,H,I,P)* — 22
"MERACINQUE" SELECTION RISOTTO, URCHINS, ALMONDS AND PARSLEY | min. 2 people

SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO, CACIO E PEPE DI SARAWAK, COZZE E MENTA (A,B,D,F,G,I,P)* — 18
BRONZE-DRAWN SPAGHETTONE, CHEESE AND SARAWAK PEPPER, MUSSELS AND MINT

ORECCHIETTE AL POMODORO IN CINQUE CONSISTENZE (A)* — 16
ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE IN FIVE TEXTURES

TORTELLO RIPIENO DI BURRATA, SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE E SPUMA DI PELOSA (A,B,D,F,C,G,I,L,P)* — 20
TORTELLI STUFFED WITH BURRATA, SAUTÉED SEAFOOD AND SEA FOAM

Secondi piatti / SECOND COURSES

IL BIANCO DEL BACCALÀ RÀFOLS (B,D,F,I,P)* — 20
WHITE OF RÀFOLS DRIED SALTED COD
con carote, sedano e olive leccine
with carrots, celery and leccino olives

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO (P,G,I,F)* — 20
SEARED OCTOPUS TENTACLE
con patate sotto cenere,
la sua mayo e salsa alla 'nduja
*with potatoes baked under ashes
with mayo and 'nduja sauce*

TOSA-MI DI TONNO IN VARIAZIONE DI ZUCCHINA E LARDO DI FAETO (B,D,F,I)* — 20
TUNA TOSA-MI IN A VARIATION
OF AUBERGINE AND FAETO LARD

FILETTO DI MAIALINO NERO DA LATTE (F,G) — 20
BLACK SUCKLING PIG FILLET
con salsa al primitivo "mammamè" scamorza
affumicata e spuma di patate arrosto
*with "mammamè" primitivo wine sauce,
smoked scamorza cheese and roasted
potato mousse*

IL MARE DENTRO UN FRITTO (A,B,D,F,L,P)* — 20
THE SEA INSIDE A FRY

Insalate Pōke / POKE SALAD

SOLO A PRANZO
LUNCH ONLY

IUTA (A,D,F)* — 16

riso integrale, fagiolini, tartare di salmone, ciliegino "la pietra", mais, mayo alla soia, mandorle
brown rice, green beans, salmon tartare, "la pietra" cherry tomato, maize, soya mayo, almonds

MACRAMÈ (A,D,F)* — 16

orzo perlato, tartare di tonno, zucchina alla scapece, crispy onion, ciliegino "la pietra", barattiere e mayo barbabietola
pearl barley, tuna tartare, escabeche of aubergine, crispy onion, "la pietra" cherry tomato, barattiere muskmelon and beetroot mayo

SETA (G,H,E) — 14

misticanza, carpaccio di manzo, ciliegino "la pietra", veli di grana, anacardi, primo sale, barattiere
wild herbs salad, beef carpaccio, "la pietra" cherry tomato, grana cheese veils, cashew nuts, primo sale (similar to curd cheese), barattiere muskmelon

Dessert

SORBETTO

LIMONE E ZENZERO* — 5

LEMON AND GINGER SORBET

SORBETTO MANDARINO* — 5

MANDARIN SORBET

BOMBONIERE

ARTIGIANALI (A,C,F,G,H,L)* — 7

(pistacchio, cocco, caramello salato, gianduia)

HOME-MADE BOMBONIERE

(pistachio, coconut, salted caramel, gianduja chocolate)

BAVARESE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR CON CARAMELLO

SALATO (A,C,F,G,H,L)* — 7

MADAGASCAR VANILLA BAVARIAN
CREAM WITH SALTED CARAMEL

SEMIFREDDO CON COCCO,

PASSION FRUIT E CIOCCOLATO

FONDENTE (A,C,F,G,H,L)* — 7

COCONUT, PASSION FRUIT AND
DARKCHOCOLATE SEMIFREDDO
(PARFAIT)

CHEESECAKE

AL PISTACCHIO (A,C,F,G,H,L)* — 7

PISTACHIO CHEESECAKE

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO E LAMPONI FRESCHI

DI BOSCO (A,C,F,G,H,L)* — 7

VARIATION OF CHOCOLATE
AND FRESH WILD RASPBERRIES

FRUTTA DI STAGIONE

(per porzione) — 7

SEASONAL FRUIT PLATEAU
(per portion)



Il dessert è la poesia leggera
della cucina, viva, fiorita, sorridente.

*Desserts are the light-hearted poetry of cooking; alive, flowery,
and smiling*

—

FABRIZIO CARAMAGNA

Soft Drink — 4

CAFFÈ VERGNANO — 1.5

VERGNANO COFFEE

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA 75 CL — 2.5

MICROFILTERED NATURAL WATER

ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA 75 CL — 2.5

MICROFILTERED SPARKLING WATER

BIRRE — 5

(BECKS, BECKS UNFILTERED, BECKS BLUE, BUD, CORONA, ESTRELLA GLUTEN FREE, TENNENT'S)

BEER (BECKS, BECKS UNFILTERED, BECKS BLUE, BUD, CORONA, ESTRELLA GLUTEN FREE, TENNENT'S)

BIRRE ARTIGIANALI — 6

(BIRRA LISA, BIRRA GOOSE IPA)

MICROBREW (LISA BEER, GOOSE IPA BEER)

ALLERGENI / ALLERGENS

A. cereali / cereals

B. crostacei / shellfish

C. uova / eggs

D. pesce / fish

E. arachidi / peanuts

F. soia / soy

G. latte / milk

H. frutta a guscio / nuts

I. sedano / celery

L. senape / mustard

M. sesamo / sesame

N. SO2

O. lupini / lupins

P. molluschi / molluscs

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

in mancanza di materia prima fresca, il prodotto sarà lavorato fresco e congelato tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

*IT MIGHT BE A FROZEN PRODUCT

in the absence of fresh raw material, the product will be processed fresh and frozen through rapid blast chilling process.

COPERTO / COVER CHARGE — €3



MACRAMEMONOPOLI.IT

