



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

GRAN CRUDO DI MARE | Consigliato per 2 persone (B,D,P)* — 30

I prodotti potrebbero essere venduti anche al pezzo — 6 per pz

GREAT RAW SEAFOOD | Recommended for 2 person

The products could be sell per piece

In base alla disponibilità del giorno / Subject to availability on the day

OSTRICHE (P) — 5 per pz

OSTRICH SELECTION

In base alla disponibilità del giorno

Subject to availability on the day

SCAMPONI AL GHIACCIO PER KG (B)* — prezzo al kg

LARGE DUBLIN BAY PRAWNS ON ICE

SASHIMI DI SALMONE LONGINO E CARDENAL

CON CROSTINI DI PANE E BURRO DI NORMANDIA (A,D,G)* — 24

"LONGINO & CARDENAL" SALMON SASHIMI WITH TOASTS

SPREAD WITH NORMANDY BUTTER



Vista mare / SEA VIEW

**CARPACCIO DI RICCIOLA,
POMODORINO FAVE E MENTA**

(P,F)* — 18

GREATER AMBERJACK CARPACCIO
WITH BROAD BEANS AND MINT

**FRISA SCOMPOSTA CON
TARTARE DI GAMBERO VIOLA,
BURRATA, POMODORINI
AL FILO E OLIO AL BASILICO**

(A,B,G)* — 22

"DECOMPOSED" FRISA WITH RED
SHRIMP TARTARE, BURRATA,
CHERRY TOMATO FILLETS
AND BASIL-FLAVOURED OIL

**TARTARE DI TONNO,
BARBABIETOLA, BARATTIERO
E CILIEGINO ARROSTO**

(A,D,G)* — 18

TUNA TARTARE, BEETROOT,
BARATTIERO MUSKMELON AND
ROASTED CHERRY TOMATOES

Antipasti / APPETIZERS

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

LUKEWARM SEAFOOD SALAD
AND APULIAN GAZPACHO

**TATAKI DI TONNO, POMODORINO
MARINATO, RUCOLETTA SELVATICA
E CIPOLLA CAMELLATA (B,D,F,I)* — 20**

TUNA TATAKI, MARINATED CHERRY
TOMATOES, WILD ROCKET
AND CARAMELIZED ONION

**SAUTÈ DI COZZE, PANE ALL'AGLIO
ORSINO E PEPE DI SARAWAK (A,P) — 16**

SAUTÉED MUSSELS, BREAD WITH
WILD GARLIC AND SARAWAK PEPPER.

**PANZANELLA DI SEPIE E GAMBERI
CON INSALATINA DI ORTO (A,B,D,I) — 18**

CUTTLEFISH AND PRAWN PANZANELLA
WITH SALAD FRESHLY PICKED FROM
THE GARDEN.

COME UNA PARMIGIANA (A,G) — 12

LIKE A PARMIGIANA.

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS
AFFUMICATO E RATATOUILLE
DI VERDURA CROCCANTE (I,F) — 16**

SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO
AND CRISPY VEGETABLE RATATOUILLE.





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

**MEZZE MANICHE CON BASILICO AL MORTAIO,
SPUMA DI STRACCIATELLA, POLVERE DI ALGA MARINA
E TARTARE DI GAMBERO ROSSO (A,B,D,F,I,L,P,G)* — 20**

MEZZE MANICHE WITH MORTAR-CRUSHED BASIL
AND STRACCIATELLA MOUSSE, SEAWEED POWDER
AND RED SHRIMP TARTARE

**RISOTTO SELEZIONE MERACINQUE, DATTERINO GIALLO,
ANETO E SCAMPI IN DOPPIA CONSISTENZA (B,D,F,G,H,I,P)* — 22**

MERACINQUE SELECTION RISOTTO, YELLOW BABY PLUM TOMATOES,
DILL AND SCAMPI IN DOUBLE TEXTURE

**SPAGHETTONE ALLA SAN GIOVANNI, TARTARE DI SCORFANO
E POLVERE DI LIMONE ALLA BRACE (A,B,D,F,I,P)* — 20**

"SAN GIOVANNI" STYLE SPAGHETTONE WITH SPIRULINA ALGAE,
SCORPION FISH CARPACCIO AND BARBECUED LEMON POWDER

**PANCIOTTO RIPIENO DI BACCALÀ AI FRUTTI DI MARE
E LA LORO SALSA (A, B, D, F, I, P)* — 18**

PANCIOTTO STUFFED WITH COD AND SEAFOOD AND THEIR SAUCE

**ORECCHIETTE ALLE CINQUE CONSISTENZE
DI POMODORO E BASILICO (A) — 16**

ORECCHIETTE IN FIVE TEXTURES
WITH TOMATO AND BASIL

Secondi piatti / SECOND COURSES

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

THE SEA INSIDE A FRY

**SALMONE SCOTTATO, PAPPA
AL POMODORO E SPUMA ALLA
MEDITERRANEA (A,D,I)* — 22**

SEARED SALMON PAPPA AL POMODORO
(TOMATO MUSH) AND MEDITERRANEAN
MOUSSE.

**TENTACOLO DI POLPO
SCOTTATO, PATATA SOTTO
CENERE E SALSA ALLA
PIZZAIOLA (P,G,I,F)* — 20**

SEARED OCTOPUS TENTACLE
ASH-ROASTED POTATOES AND
PIZZA-STYLE SAUCE

**IL BIANCO DEL BACCALÀ
RAFOLS CON CAROTE, SEDANO,
OLIVE LECCINE E SOFFICE
DI PATATE (B,D,F,I,P)* — 20**

WHITE OF RÀFOLS DRIED SALTED COD
IN A COURGETTE AND PINE NUT
VARIATION

**FILETTO DI MAIALINO
NERO DA LATTE, MELANZANA,
SCAMORZA AFFUMICATA
E SPUMA DI PATATE ARROSTO
(F,G,A) — 20**

BLACK SUCKLING PIG FILLET AUBERGINE,
SMOKED SCAMORZA CHEESE AND ROAST
POTATO MOUSSE

Insalate / SALADS

SOLO A PRANZO
LUNCH ONLY

IUTA (D,F)* — 16

Riso basmati, tartare di salmone, favetta alla menta, ciliegino rosso, mayo alla barbabietola e mandorle

Basmati rice, salmon tartare, baby broad beans with mint, red cherry tomatoes, mayonnaise with beetroot and almonds

MACRAMÈ (A,D,F)* — 16

Orzo perlato, tartare di tonno, barattiero, chips di zucchine e mayo alle olive nere

Pearl barley, tuna tartare, barattiero muskmelon, courgette chips and black olive mayonnaise

SETA (G,H,E) — 14

Misticanza, bresaola a Punta d'Anca, ciliegino, bufala, anacardi e veli di grana

Salad of mixed wild herbs, bresaola Punta d'Anca (from hip tip), cherry tomatoes, buffalo mozzarella, cashew nuts and Grana veils (thin cheese flakes).

Dessert

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E CARMELLO SALATO (A,C,F,G,H,L)* — 7

VANILLA SEMIFREDDO (HALF-FROZEN DESSERT) WITH CARAMELIZED ONION

SEMIFREDDO LIME E LAMPONE (A,C,F,G,H,L)* — 7

LIME AND RASPBERRY SEMIFREDDO (HALF-FROZEN DESSERT)

VARIAZIONE DI CIOCCOLATI (A,C,F,G,H,L)* — 7

DARK CHOCOLATE DOME FILLED WITH RUM BABA

CUPOLA COCCO E PASSION FRUIT E CIOCCOLATO BIANCO (A,C,F,G,H,L)* — 7

COCONUT AND PASSION FRUIT DOME

FRUTTA DI STAGIONE — 7

SEASONAL FRUIT

Sorbetti / SORBETS

LIMONE / PASSION FRUIT / MANGO / MANDARINO* — 5

LEMON / PASSION FRUIT / MANGO / MANDARIN



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

CAFFÈ VERGNANO — 2.5

VERGNANO COFFEE

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA 75 CL — 2.5

MICROFILTERED NATURAL WATER

ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA 75 CL — 2.5

MICROFILTERED SPARKLING WATER

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / ESTATHÈ — 4

GALVANINA BIO MANDARINO / BIO LIMONATA

BIO CEDRATA / BIO CHINOTTO / BIO MELAGRANA / BIO GINGER — 5

GALVANINA BIO MANDARIN / BIO LEMONADE

BIO CEDRATA / BIO CHINOTTO / BIO POMEGRANATE / BIO GINGER

BIRRA ANALCOLICA CORONA ZERO — 5

CORONA ZERO NON-ALCOHOLIC BEER

BIRRE — 5

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

BIRRE ARTIGIANALI — 6

(BIRRA LISA, BIRRA GOOSE IPA)

MICROBREW (LISA BEER, GOOSE IPA BEER)

BIRRA ALLA SPINA STELLA ARTOIS — 3.5 (20 cl) / 6 (40cl)

STELLA ARTOIS DRAFT 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

