



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

PESCATO DEL GIORNO — 14 / hg

Scampi, gamberoni e pesce d'amo

Cottura alla griglia, crosta di sale o all'acqua pazza

CATCH OF THE DAY

Scampi, prawns, and line-caught fish

Grilled, baked in a salt crust or "acqua pazza" style

PESCE ALLEVATO IN MARE — 7 / hg

Cottura alla griglia, crosta di sale o all'acqua pazza

FARM-RAISED FISH

Grilled, baked in a salt crust or "acqua pazza" style

Il mare crudo / RAW SEAFOOD

PLATEAU CON 2 OSTRICHE, 2 GAMBERI ROSSI, 2 SCAMPI, TAGLIATELLA DI SEPPIA (B,D,P)* — 30

PLATEAU WITH 2 OYSTERS, 2 RED PRAWNS, 2 SCAMPI AND CUTTLEFISH TAGLIATELLA

Antipasti / APPETIZERS

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO, OLIO EVO, CRISTALLI DI SALE BLU DI PERSIA E SUCCO D' AGRUMI (B)* — 20

RED PRAWN TARTARE WITH EVO OIL, PERSIAN BLUE SALT CRYSTALS AND CITRUS JUICE

SAUTÉ DI COZZE IMPEPATE E CROSTINI DI PANE (A) — 16

SAUTÉED MUSSELS WITH BLACK PEPPER AND TOASTED BREAD

INSALATA DI POLPO E VERDURE CROCCANTI (IP)* — 20

OCTOPUS SALAD WITH CRISPY VEGETABLES

CODE DI MAZZANCOLLE AL VAPORE, MELONE CANTALUPO E CUCUMERO BARATTIERE (B)* — 18

STEAMED PRAWN TAILS WITH CANTALOUPO MELON AND BARATTIERE CUCUMBER

CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO MARINATO, ANGURIA E SALSA ALLO YOGURT (D,G)* — 18

MARINATED WILD SALMON CARPACCIO WITH WATERMELON AND YOGURT SAUCE

TATAKI DI TONNO ROSSO, FRISCUS, STRACCIATELLA E CAPPERI IN FIORE (A,D,F,G,H,M,N)* — 18

TATAKI OF BLUEFIN TUNA, FRISCUS, STRACCIATELLA AND CAPERS IN BLOOM

BLACK ANGUS AFFUMICATO, MISTICANZA E FRUTTI ROSSI (L,N) — 16

SMOKED BLACK ANGUS WITH MIXED GREENS AND RED BERRIES

PARMIGIANA DI MELANZANE 3.0 (POMODORO, STRACCIATELLA, PECORINO CANESTRATO E BASILICO (A,C,G,H,I,N) — 14

EGGPLANT PARMIGIANA 3.0 (TOMATO, STRACCIATELLA CHEESE,
CANESTRATO PECORINO, AND BASIL)



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

SCIALATIELLO SENATORE CAPPELLI CON VONGOLE, FALDINE DI POMODORO E LIMONE (A,I,N,P) — 20

SENATORE CAPPELLI SCIALATIELLI WITH CLAMS,
TOMATO FLAKES AND LEMON

RISOTTO CON ZAFFERANO, SCAMPI, GAMBERI, PISTACCHI E STRACCIATELLA (B,D,G,H,I)* — 22

SAFFRON RISOTTO WITH SCAMPI, PRAWNS, PISTACHIOS
AND STRACCIATELLA CHEESE

TUBETTI RIGATI SENATORE CAPPELLI CON COZZE, CALAMARI, POMODORI AL FILO SU VELLUTATA DI PATATE (A,I,N,P) — 20

SENATORE CAPPELLI RIDGED TUBETTI PASTA WITH MUSSELS, SQUID,
THREAD TOMATOES, AND POTATO VELOUTÉ

SPAGHETTONE NERO ALLA SAN GIUANNIDDE (A,D,I,N) — 18

BLACK SPAGHETTONE "SAN GIUANNIDDE" STYLE

ORECCHIETTE INTEGRALI, DATTERINO GIALLO E ROSSO, PESTO AL BASILICO, MANDORLE E PRIMO SALE (A,G,H,L,N) — 16

WHOLE WHEAT ORECCHIETTE, YELLOW AND RED DATTERINO TOMATOES,
BASIL PESTO, ALMONDS AND PRIMO SALE CHEESE

PRIMO DEL GIORNO

DAILY PASTA SPECIAL

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



Secondi piatti / SECOND COURSES

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI ED ALICI SPINATE (A,B,D,E,N,P) — 20

FRIED CALAMARI, PRAWNS, BABY OCTOPUS AND DEBONED ANCHOVIES

POLPO SCOTTATO CREMA DI FAVE, POMODORI CILIEGINI E OLIVE AL FORNO (I,N,P)* — 20

SEARED OCTOPUS WITH FAVA BEAN CREAM,
CHERRY TOMATOES AND BAKED OLIVES

CALAMARO PIASTRATO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E CROSTINI DI PANE (A,I,N,P)* — 18

GRILLED CALAMARI WITH CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES
AND TOASTED BREAD

SALMONE SCOTTATO CON FRESCA INSALATINA DI AGRUMI TAGLIATA (D,G,L)* — 20

SEARED SALMON WITH A FRESH CITRUS SALAD

TAGLIATA DI MANZO, BACON E PATATE AL FORNO (I,N) — 18

SLICED BEEF STEAK WITH BACON AND OVEN-ROASTED POTATOES

Insalate* / SALADS

MACRAMÈ (G) — 14

DATTERINO ROSSO, GIALLO, CANTALUPO, BARATTIERE, ANGURIA E CACIORICOTTA

RED AND YELLOW DATTERINO TOMATOES, CANTALUPO MELON, BARATTIERE CUCUMBER, WATERMELON AND CACIORICOTTA CHEESE

GRECA (G) — 14

INSALATA GRECA CON POMODORINI, OLIVE NERE, CETRIOLI, CIPOLLA E FETA

GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBER, ONION AND FETA CHEESE

SETA (D,F,H,M,N)* — 16

POKE CON TARTARE DI TONNO, MANGO, AVOCADO, MANDORLE, SESAMO E SALSA TERIYAKI

POKE WITH TUNA TARTARE, MANGO, AVOCADO, ALMONDS, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE

IUTA (D,F,H,M,N)* — 16

POKE CON TARTARE DI SALMONE, MANGO, AVOCADO, MANDORLE, SESAMO E SALSA TERIYAKI

POKE WITH SALMON TARTARE, MANGO, AVOCADO, ALMONDS, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE



Centorni / SIDE DISHES

MISTICANZA E POMODORINI — 6

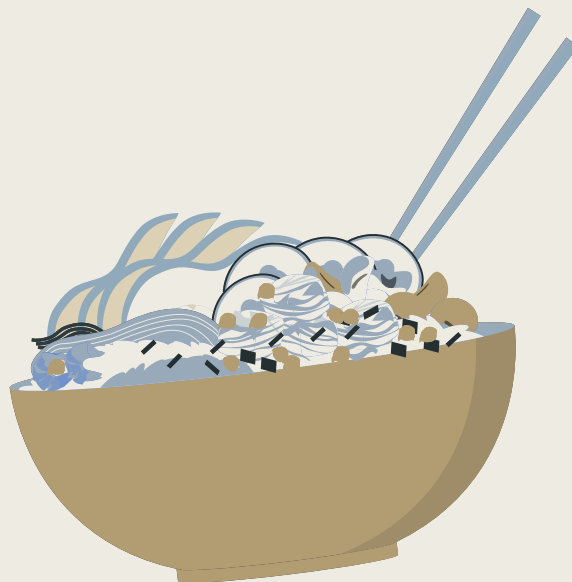
MIXED GREENS AND CHERRY TOMATOES

VERDURE ALLA GRIGLIA — 6

GRILLED VEGETABLES

PATATE AL FORNO — 6

OVEN-ROASTED POTATOES



*Disponibilità solo a pranzo / Available at lunch only

Dessert

CUPOLA ANANAS, MANDORLE, CIOCCOLATO BIANCO (A,C,G,H)* — 7
PINEAPPLE DOME WITH ALMONDS AND WHITE CHOCOLATE

TIRAMISU (A,C,H)* — 8
TIRAMISU

CHEESECAKE PISTACCHIO (A,C,G,H)* — 8
PISTACHIO CHEESECAKE

SPUMONCINO NOCCIOLE, CIOCCOLATO E PANNA (A,C,G,H)* — 8
HAZELNUT, CHOCOLATE, AND CREAM "SPUMONCINO"

Sorbetti / SORBETS

LIMONE / MELA VERDE (A,C,H)* — 7
LEMON / GREEN APPLE



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

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

