



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

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 SEPIOLINA (P)* — 20

OCTOPUS AND CUTTLEFISH SALAD

**CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO MARINATO,
CROSTINI AL BURRO SALATO (A,C,D,G,H)* — 18**

MARINATED WILD SALMON CARPACCIO WITH SALTED BUTTER CROUTONS

**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



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)* (minimo 2 persone) — 22**

SAFFRON RISOTTO WITH SCAMPI, PRAWNS, PISTACHIOS
AND STRACCIATELLA CHEESE (*minimum 2 people*)

**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

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

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



Secendi piatti / SECOND COURSES

PESCATO DEL GIORNO — 12 / 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

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (A,B,N,P)* — 20

FRIED CALAMARI E PRAWNS

POLPO SCOTTATO CITRONETTE E PATATE AL FORNO (I,N,P)* — 20

SEARED OCTOPUS WITH CITRONETTE AND ROASTED POTATOES

SEPPIA E GAMBERONI ALLA BRACE (B,N,P)* — 18

GRILLED CUTTLEFISH AND PRAWNS

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

SLICED BEEF STEAK WITH BACON AND OVEN-ROASTED POTATOES

COTOLETTA ALLA MILANESE

CON PATATE FRITTE CON BUCCIA (A,C,E,H) — 14

MILANESE-STYLE CUTLET WITH SKIN-ON FRENCH FRIES

Insalate / SALAD

SOLO A PRANZO
LUNCH ONLY

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 MISTA CON POMODORINI, OLIVE NERE,
CETRIOLI, CIPOLLA E FETA
*MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBER,
ONION AND FETA CHEESE*

SETA (D,F,H,M,N)* — 16

POKE CON RISO, TARTARE DI TONNO, MANGO, AVOCADO,
MANDORLE, SESAMO E SALSA TERIYAKI
*POKE WITH RICE, TUNA TARTARE, MANGO, AVOCADO,
ALMONDS, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE*

IUTA (D,F,H,M,N)* — 16

POKE CON RISO, TARTARE DI SALMONE, MANGO, AVOCADO,
MANDORLE, SESAMO E SALSA TERIYAKI
*POKE WITH RICE, SALMON TARTARE, MANGO, AVOCADO,
ALMONDS, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE*

Centerni / SIDE DISHES

MISTICANZA E POMODORINI — 6

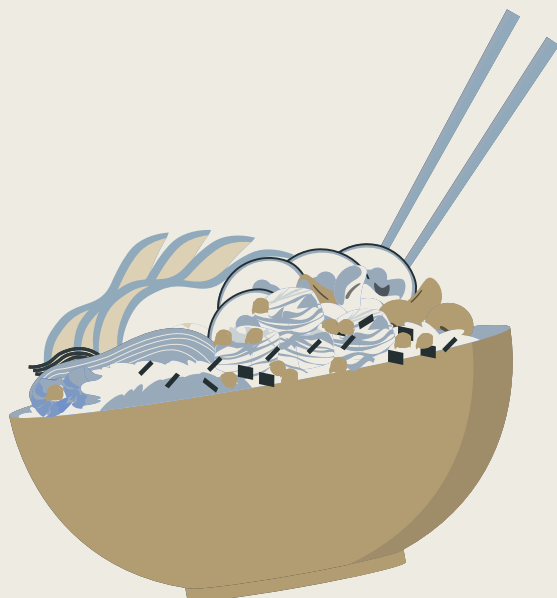
MIXED GREENS AND CHERRY TOMATOES

VERDURE ALLA GRIGLIA — 8

GRILLED VEGETABLES

PATATE AL FORNO — 8

OVEN-ROASTED POTATOES



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, BECKS BLUE) — 5

NON-ALCOHOLIC BEER (CORONA ZERO, BECKS BLUE)

BIRRE — 5

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

BIRRE ARTIGIANALI — 6

(BIRRA LISA, BIRRA BALADIN IPA)

MICROBREW (LISA BEER, BALADIN 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

