



macramè

APULIAN BEACH EXPERIENCE

MENU RISTORANTE

RESTAURANT MENU



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 MARE* (P·B·D) — 35

Ostriche, scampi, gambero rosso, tagliatella, fasolari

Raw Seafood Selection - Oysters, langoustines, red prawns, razor clams, fasolari clams

OSTRICHE / Il prezzo può variare in base alla tipologia di ostrica (P) — 5 al pz.

Oysters / Price may vary depending on the type of oyster

SCAMPONI AL GHIACCIO* (B) — 180 / Kg

Chilled Langoustines

Vista mare / SEA VIEW

LINGOTTO DI SASHIMI DI SALMONE

SELEZIONE LONGINO & CARDENAL* (A·D·G) — 18

Crostini e burro di Normandia

Salmon Sashimi Selection by Longino & Cardenal - Crostini and Normandy Butter

TARTARE DI TONNO* (D·F·H) — 20

Zucchina alla poverella, ciliegino arrosto, granella di anacardi e mayo alla barbabietola

Tuna Tartare - "Poverella" zucchini, roasted cherry tomatoes, cashew crumble, beetroot mayo

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (B·F·G) — 25

Barattiero, datterino giallo semi-dry e cuore di burrata

Red Prawn Tartare - Barattiere cucumber, semi-dry yellow datterino tomatoes, burrata heart

INSALATINA DI MARE TIEPIDA E CULIS DI POMODORO FRESCO* (B·D·P) — 20

Seppia, polpo, gamberi

Warm Seafood Salad with fresh tomato, cuttlefish, octopus, prawns

CATALANA DI GAMBERI* (B·A) — 20

Insalatina di stagione, gamberi al vapore e pane in pinzimonio

Prawn Catalana - Seasonal salad, steamed prawns, crudités bread

SAUTÉ DI COZZE (A·N·P) — 16

Pane all'aglio orsino e pepe di sarawak

Mussels Sauté - Wild garlic bread and Sarawak pepper

CUORE CROCCANTE DI BACCALÀ E MAYO AL LIME* (D·C·A) — 18

Crispy Cod Heart with Lime Mayo

COME UNA PARMIGIANA (A·G) — 15

Melanzana, salsa al pomodoro, stracciatella e basilico

Parmigiana Style - Eggplant, tomato sauce, stracciatella, basil

CARPACCIO DI MANZO MARINATO — 20

Misticanza, insalatina estiva

Marinated Beef Carpaccio - Mixed salad, summer greens



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

SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO* (B·A·D·N·I) — 22
Salsa datterino giallo, scampi in doppia consistenza e germogli di basilico
Bronze Drawn Spaghetti - Yellow datterino sauce, langoustines in two textures, basil sprouts

CAVATELLONE TRAFILATO AL BRONZO* (A·B·D·P·N·I) — 20
Datterino in acqua di mare e frutti dell'adriatico
Bronze Drawn Cavatelli - Datterino tomatoes in seawater and Adriatic seafood

TORTELLO DI BURRATA* (A·B·C·N·I) — 23
Cacio e pepe con tartare di gambero rosso
Burrata Tortello - Cacio e pepe with red prawn tartare

ORECCHIETTA BARESE (A·H) — 16
Pesto di basilico, pomodorino in due consistenze
Orecchiette Barese Style - Basil pesto, cherry tomatoes in two textures

BUSIATE CON ARAGOSTELLA* (A·B·N·I) — 36
Busiate with Baby Lobster

Secondi piatti / MAIN COURSES

TENTACOLO DI POLPO* (P·F·N·A) — 22
Salsa di carote, patate al sale, cipolla in agro
Octopus Tentacle - Carrot sauce, salt-baked potatoes, pickled onion

OMBRINA BOCCA D'ORO* (D·G·F·P·I) — 24
Salsa alla pizzaiola, patata dolce e mayo al nero di seppia
Golden-Mouth Croaker - Pizzaiola sauce, sweet potato, squid ink mayo

IL MARE DENTRO UN FRITTO* (A·B·D·P) — 20
Calamari, gamberi, moscardini
Mixed Fried Seafood - Calamari, prawns, baby octopus

TATAKI DI TONNO* (D·F) — 20
Salsa al peperone, mayo alla barbabietola, pomodorino semi-dry
Tuna Tataki - Pepper sauce, beetroot mayo, semi-dry cherry tomatoes

FILETTO DI MAIALINO* (A·G·I·N) — 20
Salsa alla scamorza affumicata, fondo bruno e spuma di patate
Pork Fillet - Smoked scamorza sauce, brown jus, potato foam

Dessert

COME UN CHICCO DI CAFFÈ, TIRAMISÙ (A·C·G) — 8

Like a Coffee Bean, Tiramisù

PINA COLADA (A·C·G) — 8

Ciocolato bianco, cocco e ananas

Piña Colada - White chocolate, coconut, pineapple

SINFONIA (A·C·G) — 8

Semifreddo ai tre cioccolati

Three chocolate semifreddo

MADAGASCAR (A·C·E·G) — 8

Semifreddo alla vaniglia, caramello salato e arachidi tostate

Madagascar - Vanilla semifreddo, salted caramel, roasted peanuts

FRUTTA IN TAGLIO NATURALE — 8

Anguria, ananas, cantalupo, gialletto

Fresh Cut Fruit - Watermelon, Pineapple, Cantaloupe, Yellow Melon

Sorbetto / SORBET

LIMONE (G) — 7

Lemon



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 75 CL — 2.5

Natural Water

ACQUA FRIZZANTE 75 CL — 2.5

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 CERO — 5

Corona Cero non-alcoholic beer

BIRRE — 5

(Corona, Becks, Budwiser, Tennent's, Estrella Gluten Free, Lisa)

BEER

BIRRE ARTIGIANALE BALADIN LIPPA — 6

Baladin Lippa Microbrew

BIRRE ARTIGIANALE NOAM — 6

Noam Microbrew

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

Stella Artois draft beer

COPERTO / COVER CHARGE — €3

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.





MACRAMEMONOPOLI.IT

