



CALA MASCIOLA
BORGO EGNAZIA

NU PIATT DA RE

La nostra selezione di ostriche, cozze pelose, tartufi di mare, ricci, gamberi viola e scampi (12, 14)
Our selection of oysters, mussels, warty venus, red prawns and langoustines

€ 80

ANTIPASTI – *APPETIZERS*

Scampi al ghiaccio con crudité di verdure (14)
Langoustines with raw vegetables

€ 30

Polpo alla brace con cialledda grigliata (2, 12)
Grilled octopus and cialledda salad

€ 20

Sauté di cozze (12)
Sautéed mussels

€ 18

Tartare di ricciola con olive in calce (13)
Amberjack tartare with green olives

€ 22

Insalata di mare (12, 13, 14)
Seafood salad

€ 20

Zuppa fredda di pomodoro con burrata (1, 2, 8, 10)
Cold tomato soup with burrata cheese

€ 18

PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

Spaghetti Senatore Cappelli alle vongole (2, 10, 12)
Senatore Cappelli spaghetti with clams

€ 24

Tubettini con cozze alla tarantina (2, 12)
Tubettini pasta with mussels in tarantina-style

€ 22

Capunti al ragù di cernia (2, 13)
Capunti pasta with stone bass ragout

€ 24

Orecchiette con cacioricotta, pomodoro arrosto e basilico (1, 2)
Orecchiette pasta with cacioricotta cheese, baked tomato and basil

€ 19

SECONDI PIATTI – *MAIN COURSES*

Frittura dell'Adriatico e verdure (2, 12, 13, 14)
Deep-fried seafood from the Adriatic Sea and vegetables

€ 30

Pescato del giorno alla griglia, alla Mediterranea, al sale, all'acqua pazza o gratinato (2, 8, 13)
Catch of the day, grilled, in Mediterranean-style, in salt crust, with oil, garlic and tomato broth or au gratin

€ 90 per kg



CALA MASCIOLA
BORGO EGNAZIA

DAL BANCO – *FISH COUNTER*

*Pescato del giorno / *Catch of the day* (13)
€ 90 per kg

*Pescato d'allevamento biologico italiano / *Catch from biological Italian fish breeding* (13)
€ 80 per kg

*Astice blu / *Blue lobster* (14)
€ 140 per kg

*Aragosta, astice, cicala greca locali / *Local spiny lobster, lobster, slipper lobster* (14)
€ 210 per kg

*Gamberi / *Prawns* (14)
€ 130 per kg

*Scampi / *Langoustines* (14)
€ 120 per kg

*Scamponi / *Large scampi* (14)
€ 150 per kg

*Ostriche di Manfredonia / *Oyster from Manfredonia* (12)
€ 5 per pezzo / *per item*

*Ostriche del Gargano / *Oyster from Gargano* (12)
€ 6 per pezzo / *per item*

*Ostriche San Michele / *San Michele oyster* (12)
€ 8 per pezzo / *per item*

*Calamari, polpo, seppie / *Squids, octopus, cuttlefish* (12)
€ 60 per kg

*Ricci di mare / *Sea urchins* (12)
€ 2 per pezzo / *per item*

*Cozze pelose, tartufi di mare / *Mussels, warty venus* (12)
€ 60 per kg

DOLCI – *DESSERTS*

Dolce del giorno
Dessert of the day
€ 13

Frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit
€ 13

Il gelato al pistacchio di Mario (1, 3, 7)
Mario's pistachio ice cream
€ 9

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

1. latte / lattosio - 2. glutine - 3. uova - 4. arachidi - 5. sesamo - 6. soia - 7. frutta a guscio - 8. sedano - 9. senape - 10. anidride solforosa - 11. lupini - 12. molluschi - 13. pesce - 14. crostacei. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3.

In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

1. milk / lactose - 2. gluten - 3. eggs - 4. peanuts - 5. sesame seeds - 6. soy - 7. nuts - 8. celery - 9. mustard - 10. sulphur dioxide - 11. lupin bean - 12. shellfish - 13. fish - 14. crustaceans Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.

* Secondo disponibilità di mercato / * According to market availability