



MENU

APERITIVO?

GIN TONIC € 12

NEGRONI 12

VODKA SOUR 12

APEROL SPRITZ 8

CALICE DI CHAMPAGNE 20
(LOUIS ROEDERER)

*Antiche
Mura
Ristorante*

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO DA SCEGLIERE TRA:

*CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA PREGIATO

RISO, PATATE E COZZE

*SEPPIOLINE AL FORNO GRATINATE

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

PORTALGA

PACCHERI FATTI CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO

A PESCA...NELL'ORTO

TORCHIETTI CON GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCHINA,
(GAMBERI E CARCIOFI DA NOVEMBRE A MAGGIO AL POSTO DEI FIORI DI ZUCCHINA)

NEL BOSCO O IN RIVA AL MARE?

GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI

SECONDO A SCELTA TRA:

LA NOSTRA SPECIALITÀ, DA NON PERDERE!

PESCE BIANCO LOCALE SFILETTATO AL FORNO CON PATATE, ZUCCHINE E OLIVE DI BITETTO

*SELEZIONE DI GOLOSITÀ MARINE ALLA GRIGLIA

COMPOSTA DA:

POLPO, SEPIA, GAMBERONE E TRANCETTO DI TONNO PINNA GIALLA PREGIATO

SORBETTO AL LIMONE

DESSERT

SPORCAMUSS

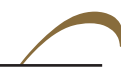
DOLCETTO TIPICO BARESE FATTO DI PASTA SFOGLIA
CON ZUCCHERO A VELO E CREMA CALDA

PREZZO € 55,00

(COPERTO E BEVANDE ESCLUSE)

*IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.

*Antiche
Mura
Ristorante*



ANTIPASTI

*ANTIPASTO ANTICHE MURA

QUESTO ANTIPASTO È SERVITO A CENTRO TAVOLA E PUÒ ESSERE PER DUE O PIÙ PERSONE.

IL COSTO PER OGNI PORZIONE È € 20,00

COMPOSTO DA:

CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA PREGIATO

CAPPESANTE GRATINATE

FILETTI DI BACCALÀ FRITTO

POLPO ALLA CATALANA

RISO PATATE E COZZE

*FRUTTI DI MARE CRUDI

20,00

COMPRENDE:

GAMBERO

SCAMPO

OSTRICA

COZZA

TAGLIATELLA

NOCE O TARTUFO

*CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA PREGIATO

15,00

*SEPPIOLINE AL FORNO GRATINATE

16,00

PEPATA DI COZZE ALLA BARESE

13,00

*CARPACCI DI PESCATO DEL GIORNO € SECONDO QUOTAZIONE

FAVE E CICORIELLE

12,00

*LINGOTTO DI SALMONE SELEZIONATO NORVEGESE

AL PZ 7,00

*IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.

*Antiche
Mura
Ristorante*



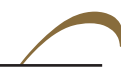
PRIMI PIATTI

A PESCA...NELL'ORTO	€ 16,00
TORCHIETTI CON GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCHINA, (GAMBERI E CARCIOFI DA NOVEMBRE A MAGGIO AL POSTO DEI FIORI DI ZUCCHINA)	
PORTALGA	15,00
PACCHERI FATTI CON POMODORINI E POLPA DI SCORFANO	
IL CROSTACEO	35,00
TAGLIOLINI ALL'ASTICE, SERVITO CON MEZZO ASTICE	
NEL BOSCO O IN RIVA AL MARE?	16,00
GNOCCHETTI CON VONGOLE E FUNGHI PORCINI	
M'ILLUMINO DI PUGLIA	16,00
TROCCOLI CON COZZE E CIME DI RAPE	
IL MARE IN PERSONA	17,00
MEZZO PACCHERO FATTO CON RICCIO E OSTRICHE COTTE	
SAN GIUANNILL	15,00
FUSILLONI FATTI CON TONNO, POMODORINO E CAPPERI	
GIUGNO 1995	15,00
TROFIETTE CON SALMONE, PESTO E NOCI	

PER IL TAVOLO, È POSSIBILE SCEGLIERE AL MASSIMO TRE PRIMI DIVERSI

*IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.

*Antiche
Mura
Ristorante*



SECONDI PIATTI

“SPECIALITÀ ANTICHE MURA” AL PESO, OGNI 100G € 7,00
PESCE BIANCO LOCALE SFILETTATO AL FORNO
CON OLIVE DI BITETTO, PATATE E ZUCCHINE

***SELEZIONE DI GOLOSITÀ MARINE ALLA GRIGLIA** 18,00
COMPOSTA DA:
POLPO
SEPIA
GAMBERONE
TRANCETTO DI TONNO PINNA GIALLA PREGIATO

***FRITTURA DI MARE CROCCANTE** 19,00
COMPRENDE:
GAMBERI
ALICI
CALAMARI

ZUPPA DI PESCE 22,00
PEZZETTI DI PESCATO LOCALE CON FRUTTI DI MARE,
SUGHETTO E CROSTINI DI PANE

ARAGOSTA, ASTICE E CICALA GRECA
AL PESO, OGNI 100G € 15,00

PESCE FRESCO ALLEVATO AL PESO, OGNI 100G € 5,50

PESCE FRESCO DI PESCATÀ AL PESO, OGNI 100G € 7,00

COPERTO € 4,00

*IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO
ABBATTUTI A GARANZIA E MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO.

INFORMAZIONI UTILI PER UNA BUONA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PIATTI

- IN BASE ALLA STAGIONALITÀ ED ALLA REPERIBILITÀ, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SULLA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI.

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

- SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO

- MALTO DESTRINE A BASE DI GRANO

- SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO

- CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E IL VINO.

5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D- ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D- ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D- ALFA NATURALE A BASE SOIA;

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE SOIA.

7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;

B) LATTIOLO

*Antiche
Mura
Ristorante*



ristoranteantichemura.it