

RESTAURANT

Luce

MENU

BENVENUTI
DA LUCE.

CHE SAPORE HA IL FUTURO IN CUCINA?

Una cucina a impatto zero, con zero sprechi e a chilometro zero. Una cucina che fa bene a noi fa bene anche all'ambiente. Se vi capita di buttare del cibo ma vorreste cambiare abitudine sentite qua: possiamo preparare Jus di verdure provenienti da bucce di carote, zucca e patate.

Oppure cialde croccanti prese direttamente dagli occhi di un pesce.

Come ci riusciamo? Grazie all'ausilio di tre antiche tecniche ma riadattate con maestria ai nostri giorni: la fermentazione, la frollatura e la stagionatura.

In tutto il mondo essere attorno a un tavolo vuol dire condividere nuove esperienze, nuove emozioni e nuovi sapori.

A noi piace farlo con nuovi piatti provenienti dai più svariati "scarti". Siete curiosi di scoprire quali sono?

Buona lettura, anzi... Buon appetito!

LA FORMULA DEL GUSTO È L'EQUILIBRIO

È il principio su cui ruota tutto il nostro pensiero di cucina. L'Equilibrio.

Da valorizzare in un piatto e nella vita.

Se in una ricetta domina l'equilibrio e non l'ego di uno chef, è il palato di chi assaggia a essere premiato. Vogliamo deliziarvi attraverso il racconto delle nostre esperienze in Spagna, Messico, Cuba e tutto il Sud America. Anche della Puglia, con il profumo del mare e delle cose buone preparate con amore dalle nostre nonne.

Vogliamo proporre un tipo di cucina dove non c'è nulla da capire, nulla da spiegare, ma soltanto da gustare: con la tradizione nel cuore e l'evoluzione nella testa.

Vincenzo Dinatale

MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione si possono ordinare solo
per l'intero tavolo

TRADIZIONE

┆ CIALLEDDA DI MARE

Allergeni 1-2-4-6-9-11-12-14

◀ POLPO ARROSTO

Allergeni 6-7-14

◀ TUBETTO OGNISSANTI

Allergeni 1-4-9

◀ SPIGOLA

Allergeni 4-9-12

◀ TRE NOCELLE

Allergeni 1-3-7-

80

bevande escluse

ABBINAMENTO VINO

50

Calice di vino in abbinamento ad ogni portata

EVOLUZIONE

- ◀ RISO PATATE E COZZE
Allergeni 9-14
- ◀ SCAMPO
Allergeni 1-6-7-9-10-12
- ◀ ABANICO AI CARBONI
Allergeni 6-9-12
- ◀ RISO ROSSO ROSSO
Allergeni 2-4-7-9-12
- ◀ ORECCHIETTE CON RAGU' DI QUAGLIA,
FEGATO DI RANA PESCATRICE E SOMMACCO
Allergeni 1-4-7-9
- ◀ PESCATO LOCALE FROLLATO
Allergeni 3-4-9-10-12
- ◀ LAMPONE ROSA E SAMBUCO
Allergeni 3-7-8-12

100

bevande escluse

ABBINAMENTO VINO

80

6 Calici in abbinamento

MENU À LA CARTE


CRUDO DI MARE

	OSTRICA FRANCESE	6
◄	SCAMPO PORCUPINE	6
◄	GAMBERO VIOLA LOCALE	6
⊢	CARPACCIO DI PESCATO LOCALE FROLLATO	18

ANTIPASTI

	CIALLEDDA DI MARE	26
	Cialledda in chiave moderna di pesci⊢ e verdure cotti, crudi e marinati <i>Allergeni 1-2-4-6-9-11-12-14</i>	
	ABANICO AI CARBONI	21
	Abanico di iberico de bellota ◄ glassato in salsa barbecue, crudo di asparagi e ravanelli all'aceto <i>Allergeni 6-9-12</i>	
	SCAMPO	28
	Crudo di scampi ◄ porcupine, mandorla di toritto, pesca e kombucha alla verbena <i>Allergeni 2-8</i>	
	GUANCIA DI TONNO	26
	Guancia di tonno ◄ brasata, spuma di patate al lemongrass, taco con kefir, germogli e french dressing <i>Allergeni 1-6-7-9-10-12</i>	
	INSALATINA MODERNA DI MICROORTAGGI 	19
	Insalatina di microortaggi cotti, crudi e marinati <i>Allergeni 6-11-12</i>	

PRIMI PIATTI

RISOTTO IODATO DI MARE 	21
Risotto cotto con acqua di mare, mantecato al limone candito, salsa chimichurri marina, alghe e Plancton <i>Allergeni 7-9-12</i>	
RAMEN PUGLIESE	26
Troccolo al granchio € blu, uovo di quaglia al vincotto, brodo di cozze e miso alla cicerchia <i>Allergeni 1-2-3-4-5-6-9-11-12-14</i>	
TUBETTO OGNISSANTI	26
Tubetto con zuppetta di gallinella € frollata, crema di fagioli cannellini, polvere di rapa rossa <i>Allergeni 1-4-9</i>	
MACCHERONI DI CIMA DI ZUCCHINA	26
Maccheroncini e cime di zuccina ripiene di ricotta di bufala, gambero rosso € , estrazione di corallo, fiori di zuccina e ricotta dura <i>Allergeni 1-2-7</i>	
BOTTONI DI CAVALLO AL TARTUFO	26
Bottoni di bietole ripieni di cavallo € , crema di pecorino canestrato € , salsa perigeux € , tartufo estivo e salsa al cassis <i>Allergeni 1-3-7-9-12</i>	

SECONDI PIATTI

PESCATO LOCALE FROLLATO	32
Frollato del giorno in varie cotture e pomme fondant di mare <i>Allergeni 3-4-9-10-12</i>	
GALLETTO AL FIENO	23
Galletto [Ⓒ] cotto sul fieno, umami di peperone, pakchoi, aglio nero, panna acida al siero di kefir e olio di nocciola <i>Allergeni 7-9</i>	
FILETTO DI PODOLICA	26
Filetto di manzo [Ⓒ] di razza podolica, consistenze di fave, insalatina di rapa rossa e cipolla all'aceto <i>Allergeni 9-12</i>	
SPIGOLA COTTA SULLE SQUAME	28
Spigola [Ⓒ] cotta sulle squame, crema e insalatina di piselli, fondo bruno marino [Ⓒ] e fiori di lippia <i>Allergeni 4-7-9</i>	
RATATOUILLE ESTIVA 	20
Ratatouille di verdure [Ⓒ] , crema di melanzane agrodolce, cocco e lime <i>Allergeni 1-5-9-12</i>	

Luce



INSALATA MODERNA DI MICROORTAGGI

Allergeni 6-11-12

RISOTTO IODATO DI MARE

Allergeni 7-9-12

RATATOUILLE ESTIVA

Allergeni 1-5-9-12

MMM

Allergeni 3-8-12

60

bevande escluse

CORI
OVO
LUZI
ONE

DESSERT

TRE NOCELLE	12
Cialda croccante di nocciole salate e paillette feuilletine, gelato al fior di latte [⚡] , cremoso alla nocciola fondente e frangelico <i>Allergeni 1-3-7-8-12</i>	
BANANA POP	11
Morbido alla banana [⚡] , pralinato alle arachidi salate, pandibanane, gelato al popcorn caramellato [⚡] <i>Allergeni 1-3-5-7-8</i>	
UOVO E ORO	12
Mousse allo yogurt [⚡] , cuore di mango e croccante dorato al limone <i>Allergeni 1-7</i>	
MMM...	12
Semifreddo [⚡] e spugna alla mandorla, brodo e gel di mela al moscato <i>Allergeni 3-8-12</i>	
LAMPONE, ROSA E SAMBUCCO	12
Composta di lamponi [⚡] , daquoise di mandorla e lime, infuso di rosa e sambuco <i>Allergeni 3-7-8-12</i>	
SORBETTI HOMEMADE [⚡]	8
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E PANE AL CIOCCOLATO	20
Cinque tipologie di formaggi servite con cipolla al primitivo, mostarda e pane al cioccolato <i>Allergeni 1-7-12</i>	

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO

3

COPERTO

4

ALLERGENI

1) Cereali e derivati 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte 8) Frutta a guscio
9) Sedano 10) Senape 11) Sesamo 12) Anidride solforosa e solfiti 13) Lupini 14) Molluschi

⌞ Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

◀ Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8

Luce

Luce Restaurant
Via Banchina Al Porto, 6 - Trani Puglia
tel.: +39 0883 175 0000
c/o Ognissanti



INSTAGRAM