

RISTORANTE

MENU

MENU À LA CARTE

IL NOSTRO CRUDO DI MARE

OSTRICA GILLARDEAU <i>Allergeni: 14</i>	6
SCAMPO PORCUPINE ‘ <i>Allergeni: 2</i>	8 etto
GAMBERO ROSSO ‘ <i>Allergeni: 2</i>	8 etto
CAVIALE 10 GR <i>Allergeni: 4</i>	30
GRAN PLATEAU DI CRUDI <i>Allergeni: 2 - 14</i>	19
SFILETTATO DI PESCATO DEL GIORNO † <i>Allergeni: 4</i>	15
CARPACCIO DI FROLLATO DEL GIORNO † <i>Allergeni: 4</i>	18
DEGUSTAZIONE DI MARE	28
Carpaccio ‘ di frollato del giorno, scampo porcupine ‘, battuto di gambero rosso ‘, tartare di tonno ‘, salmone marinato ‘ <i>Allergeni: 2 - 4</i>	

ANTIPASTI

SCAMPI PORCUPINE AL GHIACCIO	10 etto
<i>Allergeni: 4</i>	
MAZZANCOLLE AL VAPORE	8 etto
<i>Allergeni: 2</i>	
ASTICE ALLA CATALANA	8 etto
Astice arrostito ☾, insalata di pomodori e cipolla rossa all'aceto di xeres, spuma di salsa alla catalana	
<i>Allergeni: 2 - 12</i>	
POLPO ARROSTO	16
Polpo arrosto, lardo di patanegra, pesto di pomodori secchi e pecorino, cipolla all'aceto e burrata di bufala	
<i>Allergeni: 7 - 14</i>	
GUANCIA DI TONNO	18
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>	
SCAMPO E MANDORLA	22
Crudo di scampi porcupine ☾, mandorla di toritto, pesca e kombucha alla verbena	
<i>Allergeni: 2 - 8</i>	
CAPESANTE	19
Capesante scottate ☾, fichi caramellati, vincotto, capocollo e bernese al tandori	
<i>Allergeni: 3 - 12 - 14</i>	
SEPPIOLINE	18
Seppioline ☾ alla griglia e fritte, pesto di rucola, maionese di seppia e aglio nero	
<i>Allergeni: 1 - 3 - 8 - 9 - 12 - 14</i>	

PRIMI PIATTI

TUBETTO OGNISSANTI 18

Tubetto con zuppetta di gallinella ʘ frollata, crema di fagioli cannellini, polvere di rapa rossa

Allergeni: 1 - 4 - 9

CALAMARATA CROSTACEI 22

Calamarata Pastificio Gentile con bisque di granchio pelosa ʘ, cicala ʘ, scampi ʘ e gambero rosso ʘ, citronella e salsa al cerfoglio

Allergeni: 1 - 2 - 4 - 9

SPAGHETTONE AI RICCI 22

Spaghettoni Pastificio gentile ai ricci ʘ

Allergeni: 1 - 7 - 9 - 14

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18

Risotto selezione riserva san massimo mantecato ai frutti di mare

Allergeni: 2 - 4 - 9 - 12 - 14

CAPPELLACCI DI VITELLO E POMODORO
INFORNATO ALLA TRANESE 16

Pasta ripiena di arrosto di vitello ʘ, pomodoro infornato alla traneese e salsa al pecorino

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9 - 12

SECONDI PIATTI

SPIGOLA AL SALE 26

Spigola cotta in pasta di sale, melanzana ripiena, crema di melanzane affumicate e salsa leggera al parmigiano

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9

PESCATO LOCALE FROLLATO 28

Frollato del giorno in varie cotture e pomme fondant di mare

Allergeni: 3 - 4 - 9 - 10 - 12

FILETTO DI PODOLICA 26

Filetto di manzo di razza podolica, crema di sedano rapa arrosto, insalatina di rapa rossa e cipolla all'aceto

Allergeni: 7 - 9 - 12

ABANICO AI CARBONI 20

Abanico di iberico de bellota glassato in salsa barbecue, insalatina di friggirelli e ravanello all'aceto

Allergeni: 6 - 9 - 12

DESSERT

ALBICOCCO	10
Mousse & Cake al cocco ☾, composta e ketchup di albicocca <i>Allergeni: 1 - 3 - 7 - 12</i>	
TRE NOCELLE	10
Cialda croccante di nocciole salate e paillette feuilletine, gelato al fior di latte ☾, cremoso alla nocciola fondente e fran- gelico <i>Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8 - 12</i>	
BANANA POP	10
Morbido alla banana ☾, pralinato alle arachidi salate, pandi- banane, gelato al popcorn caramellato <i>Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - 8</i>	
UOVO E ORO	10
Mousse allo yogurt ☾, cuore di mango e croccante dorato al limone <i>Allergeni: 1 - 7</i>	
CARPACCIO D'ANANAS	8
Carpaccio d'ananas arrostito, gelato alla crema ☾ <i>Allergeni: 3 - 7 - 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

3

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



INSTAGRAM

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

◀ POLPO ARROSTO

Polpo arrosto, lardo di patanegra, pesto di pomodori secchi e pecorino, cipolla all'aceto e burrata di bufala

Allergeni: 7 - 14

◀ TUBETTO OGNISSANTI

Tubetto con zuppetta di gallinella frollata, crema di fagioli cannellini, polvere di rapa rossa

Allergeni: 1 - 4 - 9

◀ SPIGOLA AL SALE

Spigola cotta in pasta di sale, melanzana ripiena, crema di melanzane affumicate e salsa leggera al parmigiano.

Allergeni 1 - 3 - 7 - 9

TRE NOCELLE

Cialda croccante di nocciole salate e paillette feuilletine, gelato al fior di latte, cremoso alla nocciola fondente e frangelico

Allergeni 1 - 3 - 7 - 8 - 12

65

bevande escluse

ABBINAMENTO VINO

50

Calice di vino in abbinamento ad ogni portata

EVOLUZIONE

◀ SCAMPO E MANDORLA

Crudo di scampi porcupine, mandorla di toritto, pesca e kombucha alla verbena

Allergeni: 2 - 8

◀ GUANCIA DI TONNO

Guancia di tonno brasata, spuma di patate al lemongrass, taco con kefir, germogli e french dressing

Allergeni: 1 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

◀ CALAMARATA AI CROSTACEI

Calamarata Pastificio Gentile con bisque di granchio pelosa, cicala, scampi e gambero rosso, citronella e salsa al cerfogli

Allergeni: 1 - 2 - 4 - 9

PESCE FROLLATO DEL GIORNO

Frollato del giorno in varie cotture e pomme fondant di mare

Allergeni 3 - 4 - 9 - 10 - 12

◀ BANANA POP

Morbido alla banana, pralinato alle arachidi salate, pandi-banane, gelato al popcorn caramellato

Allergeni 1 - 3 - 5 - 7 - 8

80

bevande escluse

ABBINAMENTO VINO

80

6 Calici in abbinamento

Luce

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



INSTAGRAM