

RESTAURANT

MENU

MENU À LA CARTE

IL NOSTRO CRUDO DI MARE

	OSTRICA GILLARDEAU	6
	<i>Allergeni: 14</i>	
‘	SCAMPO PORCUPINE	8 etto
	<i>Allergeni: 2</i>	
‘	GAMBERO ROSSO	8 etto
	<i>Allergeni: 2</i>	
	CAVIALE 10 GR	30
	<i>Allergeni: 4</i>	
‘	GRAN PLATEAU DI CRUDI	19
	<i>Allergeni: 2 - 14</i>	
⌣	SFILETTATO DI PESCATO DEL GIORNO	15
	<i>Allergeni: 4</i>	
⌣	CARPACCIO DI FROLLATO DEL GIORNO	18
	<i>Allergeni: 4</i>	
	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
Allergeni: 4
- ◀ MAZZANCOLLE AL VAPORE 8 etto
Allergeni: 2
- ASTICE ALLA CATALANA 8 etto
- ◀ Astice arrostito, insalata di pomodori e cipolla rossa all'aceto di xeres, spuma di salsa alla catalana
Allergeni: 2 - 12
- POLPO ARROSTO 16
- ◀ Polpo arrosto, guancia di suino, cime di rapa ripassata, riduzione di negroamaro e stracciatella di bufala pugliese
Allergeni: 7 - 12 - 14
- GUANCIA DI TONNO 18
- ◀ Guancia di tonno brasata, spuma di patate al lemongrass, taco con kefir, germogli e french dressing
Allergeni: 1 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12
- CAPESANTE 19
- ◀ Capesante scottate, puntarelle, vincotto, capocollo e spuma di olandese
Allergeni: 3 - 12 - 14
- ◀ SEPPIOLINE 18
Seppioline alla griglia e fritte, pesto di rucola, maionese di seppia e aglio nero
Allergeni: 1 - 3 - 8 - 9 - 12 - 14
- ◀ FRITTURA DI MARE 18
Frittura di calamari, gamberi, polpo, cozze e salsa tartara
Allergeni: 2 - 4 - 10 - 12 - 14

PRIMI PIATTI

TUBETTO OGNISSANTI	18
Tubetto con zuppetta di gallinella ʼ frollata, crema di fagioli cannellini, polvere di rapa rossa	
<i>Allergeni: 1 - 4 - 9</i>	
PAPIRI AL GRANCHIO BLU, TARTUFO E CARDONCELLI	26
Papiri Pastificio Gentile mantecati con bisque di granchio ʼ blu, cardoncelli e tartufo nero	
<i>Allergeni: 1 - 2 - 4 - 9</i>	
SPAGHETTO CACIO , PEPE E COZZE PELOSE	18
Spaghetti Pastificio Gentile mantecato con crema di pecorino canestrato, crudo e cotto di cozze ʼ pelose	
<i>Allergeni: 1 - 4 - 7 - 9 - 14</i>	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E BAGNETTO VERDE	18
Risotto selezione riserva san massimo mantecato ai frutti di mare ʼ	
<i>Allergeni: 2 - 4 - 9 - 12 - 14</i>	
CAPPELLACCI DI VITELLO E POMODORO INFORNATO ALLA TRANESE	16
Pasta ripiena di arrosto di vitello ʼ , pomodoro infornato alla tranese e salsa al pecorino	
<i>Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9 - 12</i>	

SECONDI PIATTI

	PESCE FROLLATO DEL GIORNO	28
	Frollato del giorno cotto sui carboni e pomme fondant di mare <i>Allergeni: 3 - 4 - 9 - 10 - 12</i>	
◀	OMBRINA CORBA ROSSA	26
	Ombrina Corba Rossa arrostita in salsa bouillabaisse con cime di cola <i>Allergeni: 4 - 9 - 12</i>	
◀	FILETTO DI PODOLICA	26
	Filetto di manzo di razza podolica, cima di rapa ripassata e mille fogli di cardoncelli <i>Allergeni: 7 - 9 - 12</i>	
◀	CAPRETTO DELLA MURGIA	20
	Capretto della murgia, gnummariello ai carboni, rapa rossa e carciofi glassati al vincotto <i>Allergeni: 9 - 12</i>	

DESSERT

TIRAMISU 8

Mousse al mascarpone[Ⓢ], biscotto savoiardo e salsa al caffè e vaniglia

Allergeni: 1 - 3 - 7

RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO 10

Gelato alla ricotta[Ⓢ], crumble al cacao amaro, pera caramellata e spuma di cioccolata calda

Allergeni: 7 - 8

LATTE, CAFFÈ E CASTAGNE 10

Castagnaccio, marron glacé, gelato al fiordilatte[Ⓢ] e cremoso al caffè

Allergeni: 1 - 3 - 7

ZUPETTA DI LOTO E MANDORLA 8

Semifreddo[Ⓢ] alle mandorle, salsa di loto e croccante

Allergeni: 3 - 8

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

Allergeni: 1 - 7 - 12

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

◀ OMBRINA CORBA ROSSA

Ombрина Corba Rossa arrostita in salsa bouillabaisse con cime di cola

Allergeni: 4 - 9 - 12

◀ RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO

Gelato alla ricotta, crumble al cacao amaro, pera caramellata e spuma di cioccolato calda

Allergeni: 7 - 8

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

◄ PAPIRI AL GRANCHIO BLU, TARTUFO E CARDONCELLI

Papiri Pastificio Gentile mantecati con bisque di granchio blu, cardoncelli e tartufo nero

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

◄ ZUPETTA DI LOTO E MANDORLA

Semifreddo alle mandorle, salsa di loto e croccante

Allergeni: 1 - 7

80

bevande escluse

ABBINAMENTO VINO

80

6 Calici in abbinamento

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