

RESTAURANT

BENVENUTI
DA LUCE.

MENU

MENU À LA CARTE

IL NOSTRO CRUDO DI MARE

	OSTRICA GILLARDEAU	6
	<i>Allergeni: 14</i>	
☾	SCAMPETTI	4
	<i>Allergeni: 2</i>	
☾	GAMBERO ROSSO	4
	<i>Allergeni: 2</i>	
☾	TAGLIATELLA DI SEPIOLINA CRUDA	8
	<i>Allergeni: 14</i>	
	CAVIALE GR 10, BLINIS E BURRO	30
	<i>Allergeni: 1, 2, 3</i>	
┌	CARPACCIO DI FROLLATO DEL GIORNO	20
	<i>Allergeni: 4</i>	
┌	TARTARE DI TONNO, SALSA TERYACHI E ARANCIA	20
	<i>Allergeni: 4</i>	
	IL CRUDO SENZA GUSCI	25
☾	Battuto di gamberi rossi e limone candito	
┌	Tartare di tonno, salsa teryachi e arancia	
┌	Carpaccio di pescato e caviale	
┌	Salmone marinato e barbabietola	
	<i>Allergeni: 1, 2, 4, 6</i>	

ANTIPASTI COTTI

- GAMBERI IN INFUSIONE AGLI AGRUMI 18
insalatina di finocchio, melagrana, polvere di capperi e foglia di ostrica
Allergeni: 2

- POLPO ALLA BRACE 18
guancia di faeto, cime di rapa e stracciatella
Allergeni: 7 - 12 - 14

- MERLUZZO NERO CBT, 16
datterino giallo, olive nolche e salsa di acciughe
Allergeni: 4

- PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE 16
cipollina glassata al balsamico e crema di carote affumicata
Allergeni: 12

PRIMI PIATTI

- TUBETTO OGNISSANTI 18
zuppetta di gallinella frollata,
crema di fagioli cannellini e polvere di rapa rossa
Allergeni: 1 - 4 - 9
- LINGUINE E VONGOLE 20
clorofilla di prezzemolo e polvere di acciughe
Allergeni: 4 - 7 - 9 - 12
- ☾ RISO... E PERCHÉ NO GLI SPAGHETTI! 22
aglio, olio, peperoncino e polpa di ricci
Allergeni: 9, 12, 14, (1 solo per gli spaghetti)
- ☾ BOTTONI AI GAMBERI 20
bottoni di pasta ripieni di gambero rosa , emulsione di gambero
rosso e lime
Allergeni: 1, 2, 9
- CAVATELLI DI GRANO ARSO, GUANCIALE E PEPERONE CRUSCO 16
cavatelli di grano arso, guanciale di faeto, peperone crusco e salsa
di canestrato della Murgia
Allergeni: 1 - 7

SECONDI PIATTI

	FROLLATO DEL GIORNO IN TRE SERVIZI	26
	frollato del giorno in tre cotture, pomme fondant di mare	
	<i>Allergeni: 4, 9</i>	
●	OMBRINA ALLA PIASTRA	25
	melanzana e salsa di pomodorino alla tranese (infornato)	
	<i>Allergeni: 4, 9</i>	
●	TRIGLIA ARROSTITA	25
	spuma di patate, salsa tandoori e finocchio di mar	
	<i>Allergeni: 4, 9</i>	
●	SCAMPI E MAZZANCOLLE	35
	cotti con sale e olio extravergine di oliva (consigliati da corteinfiore)	
	<i>Allergeni: 2</i>	
	FILETTO DI PODOLICA	24
	lattughino grigliato con salsa alla soia e miele	
	<i>Allergeni: 9</i>	

DESSERT

- ☾ CHEESECAKE PUGLIESE 8
mousse al formaggio morbido, susine e mandorle di toritto
Allergeni: 1, 7, 8, 12

- ☾ UOVO E ORO 8
morbido allo yogurt, coulisse di mango, cioccolato al latte e nido di pasta Kataifi
Allergeni: 1, 7

- TARTE AL MASCARPONE DI VALSAMOGGIA 8
frolla, cremoso al caramello, mousse al mascarpone di valsamoggia e gelato alla crema di whiskey
Allergeni: 1, 3, 7, 12

- ☾ SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, LAMPONE E IBISCO 8
chutney di lampone con estratto di ibisco
Allergeni: 3, 8

- ☾ SELEZIONE DI SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE 6

MENU DEGUSTAZIONE

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

- GAMBERI IN INFUSIONE AGLI AGRUMI
insalatina di finocchio, melagrana, polvere di capperi e foglia di ostrica

Allergeni: 2

- POLPO ALLA BRACE
guancia di faeto, cime di rapa e straciatella

Allergeni: 7, 12, 14

- TUBETTO OGNISSANTI
zuppetta di gallinella frollata, crema di fagioli cannellini e polvere di rapa rossa

Allergeni: 1, 4, 9

- OMBRINA ALLA PIASTRA
melanzana e salsa di pomodorino alla tranese (infornato)

Allergeni: 4, 9

- SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, LAMPONE E IBISCO
chutney di lampone con estratto di ibisco

Allergeni: 3, 8



IL CRUDO SENZA GUSCI

Battuto di gamberi rossi e limone candito
Tartare di tonno, salsa teryachi e arancia
Carpaccio di pescato e caviale
Salmone marinato e barbabietola

Allergeni: 1, 2, 4, 6



MERLUZZO NERO CBT,
datterino giallo, olive nolche e salsa di acciughe

Allergeni: 4

LINGUINE E VONGOLE

clorofilla di prezzemolo e polvere di acciughe

Allergeni: 4 - 7 - 9 - 12



SCAMPI E MAZZANCOLLE

cotti con sale e olio extravergine di oliva
(consigliati da corteinfiore)

Allergeni: 2

TARTE AL MASCARPONE DI VALSAMOGGIA

frolla, cremoso al caramello, mousse al mascarpone di
valsamoggia e gelato alla crema di whiskey

Allergeni: 1, 3, 7, 12

TUTTI I MENU' SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO
I menù possono subire parziali variazioni per l'intero tavolo
Coperto, acqua e caffè inclusi - Vini, bevande e bar esclusi



VENTRESCA DI TONNO

in caesar salad

Allergeni: 1, 3, 4, 7, 10, 12

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE

cipollina glassata al balsamico e crema di carote affumicata

Allergeni: 4



BOTTONI AI GAMBERI

bottoni di pasta ripieni di gambero rosa , emulsione di gambero rosso e lime

Allergeni: 1, 2, 9



RISO... E PERCHÉ NO GLI SPAGHETTI!!!

aglio, olio, peperoncino e polpa di ricci

Allergeni: 9, 12, 14, (1 solo per gli spaghetti)

FROLLATO DEL GIORNO IN TRE SERVIZI

frollato del giorno in tre cotture, pomme fondant di mare

Allergeni: 4,9



UOVO E ORO

morbido allo yogurt, coulisse di mango, cioccolato al latte e nido di pasta Kataifi

Allergeni: 1, 7

TUTTI I MENU' SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO
I menù possono subire parziali variazioni per l'intero tavolo
Coperto, acqua e caffè inclusi - Vini, bevande e bar esclusi

ACQUA RECOARO VANITY	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 parzialmente crudi, sottoposti a trattamento di abbattimento preventivo 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, abbattuti in loco per garantire la salubrità e la sicurezza alimentare e somministrati 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