

La Dolce Vita
RISTORANTE

Menu
ITALIANO

DAL NOSTRO MARE

SFILETTATI DELLA NOSTRA PESCHERIA <i>accompagnati da pane croccante, citronette e selezioni dei nostri Sali</i>	6 (all'etto)
PLATEAU DI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI	25 (a persona)
GRAN PLATEAU DI FRUTTI MARE <i>crostacei e Caviale Calvisius Siberian 10g</i>	70 consigliato (per due persone)
SELEZIONE DI OSTRICHE GILLARDEAU N.4 (6pz.)	30
SCAMPI CRUDI	7 (al pezzo)
LA NOSTRA PRIMA SCELTA <i>di Gamberi rossi di Gallipoli crudi</i>	6 (al pezzo)
I NOSTRI POLIPETTI VERACI CRUDI	6.5 (al pezzo)
LE NOSTRE ARAGOSTE <i>alla griglia, gratinate o alla catalana</i>	13 (all'etto)
CICALA GRECA <i>alla griglia, gratinata o alla catalana</i>	13 (all'etto)
ASTICE BLU <i>alla griglia, gratinata o alla catalana</i>	12 (all'etto)

GLI ANTIPASTI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI GALLIPOLI	25
<i>Maracujà, germogli di piselli e croccante di Altamura</i>	
TARTARE DI TONNO	16
<i>datterino giallo, gocce di burratina, crumble di grano arso</i>	
ALICI DEL CANTABRICO	18
<i>accompagnato da crostini di pane e burro salato</i>	
SALMONE BALIK	18
<i>con crostini di pane e burro salato di Normandia</i>	
SALMONE FINTO MARINATO AL GIN MARE	15
<i>con crema di carote, lime e crostini alla curcuma</i>	
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE,	12
<i>prezzemolo e pomodorino</i>	
INSALATA DI MARE	13
<i>Polipetti veraci e seppia con verdure croccanti</i>	
GAMBERONI IN Crosta di Mandorle (4 pz.)	12
POLPETTE DI CROSTACEO	10
<i>con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con maionese al lime</i>	
BACCALÀ	13
<i>con zucchine alla poverella in due consistenze</i>	

GLI ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO “PATA NEGRA”	30 (100g)
FAVE E CICORIE, TENTACOLO DI POLPO E MELOGRANO	12
BURRATINA AI 3 POMODORI <i>con capocollo croccante</i>	12
PERCORSO DI FORMAGGI <i>con confetture e pane alle noci</i>	13

I NOSTRI PRIMI

PACCHERI RIGATI ALL'ASTICE <i>con pomodoro infornato e maggiorana</i>	25
RISOTTO ORO 24K E ZAFFERANO <i>con battuta di gambero rosso</i> <i>(Piatto simbolo del Maestro Gualtiero Marchesi rivisitato a modo nostro)</i>	19 (min. 2 persone)
RISOTTO CON FRUTTI DI MARE <i>gambero rosso crudo datterino giallo e crumble di olive</i>	16 (min. 2 persone)
PACCHERO AL COCCIO DI TERRACOTTA <i>con frutti di mare e crostacei ricoperto con pasta di pizza</i>	15 (min. 2 persone)
SPAGHETTONE CACIO E PEPE DI MARE <i>gambero rosso</i>	16
CALAMARATA <i>con scampo cotto e crudo, datterino giallo, basilico e pimento</i>	16
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE <i>con crema di piselli</i>	15
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA <i>polvere di acciughe e crumble di tarallo</i>	10
ORECCHIETTE 3 POMODORI, <i>stracciatella, basilico e capocollo croccante</i>	10



Tutti i piatti possono essere realizzati senza glutine.

La invitiamo ad informare tempestivamente il nostro personale di eventuali allergie alimentari che potresti avere al fine di evitare spiacevoli inconvenienti.



I SECONDI

Scegli il pesce che preferisci e il tipo di cottura, al resto pensiamo noi.

PESCATO LOCALE (*all'etto*) **6**

ISOLANA (PATATE, OLIVE, POMODORINI, BASILICO)

GRATINATO (PATATE JULIENNE, ZUCCHINE E MANDORLE)

SALE | CARBONI | ZUPPETTA MISTA ALLA MEDITERRANEA

Secondi di pesce

LE NOSTRE ARAGOSTE
alla griglia , gratinate o alla catalana

13
(all'etto)

CICALA GRECA
alla griglia , gratinata o alla catalana

13
(all'etto)

ASTICE BLU
alla griglia, gratinato o alla catalana

12
(all'etto)

SCAMPONI LOCALI DI PRIMA SCELTA
al ghiaccio, alla griglia, gratinati o alla catalana

11
(all'etto)

LA NOSTRA PRIMA SCELTA
*di Gamberi rossi di Gallipoli al ghiaccio, alla griglia,
gratinati, alla catalana o al sale*

12
(all'etto)

TONNO IN CROSTA DI ARACHIDI,
*rice crackers alla paprika, datterino giallo, crema di patate arrosto
e basilico, burratina, croccante di cetriolo e cipolla rossa caramellata*

18

Secondi di pesce

SALMONE SCOTTATO	18
<i>croccante alle nocciole, misticanza , asparagi e panna acida</i>	
CALAMARO E IL SUO NERO	18
<i>brunoise di verdure, tartare di gambero, aceto e mele croccanti</i>	
SPADA GRIGLIATO ALLA NORMA	16
<i>crema di melanzane, melanzane fritte, pomodoro infornato, salsa al cacioricotta, basilico e pomodoro confit</i>	
GRIGLIATA DI MARE E SALSA VERDE	20
FRITTURA DELL'ADRIATICO	15
<i>con totani e paranza</i>	

Secondi di carne

FILETTO AI 3 PEPI	22
<i>con spuma di patate arrosto, bietola e nocciola</i>	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	20
TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E GRANA	13

I CONTORNI

CRUDITÀ	5
PATATE AL FORNO*	5
PATATE FRITTE*	4.5
VERDURE ALLA BRACE	5
INSALATA MISTA	5

*a seconda della stagione il prodotto potrebbe essere congelato

DESSERT



TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA
CON INGREDIENTI FRESCHI DI PRIMA QUALITÀ



FRUTTA MISTA DI STAGIONE	8
SORBETTO	3
SALAME AL CIOCCOLATO	5
SPUMONE ARTIGIANALE	5
CHEESECAKE	6
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON GELATO FIOR DI LATTE	6
TIRAMISÙ	5
PANNA COTTA	5
GELATO FIOR DI LATTE	5

Piazza Garibaldi, 29-31
70043 Monopoli (Italia)
T. 080 410 7816

SEGUICI SU  

ladolcevitaristorante.it