



Benvenuti all'A Puteca.

Il menu di pesce lo decide il mare e la sorte dei pescatori di Torre San Giovanni.

I nostri crudi sono freschissimi, appena pescati, e la nostra offerta cambia in base alla loro disponibilità al banco del pescato. I nostri crudi vengono serviti al naturale, per assaporarli in tutta la loro genuina bontà, lasciando a voi la scelta di condirli con olio e limone della nostra terra.



ANTIPASTI

Gran plateau di crudi *

Tartare di pescato del giorno servita al naturale *

Carpaccio di pescato del giorno servita al naturale *

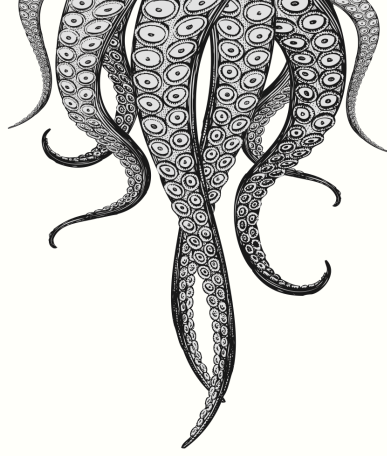
Gamberoni, scampi, moscardini a crudo *

ostriche, capesante, ricci di mare *

Polpo scottato al lime su crema di patate

Insalatina di frutti di mare agli agrumi con zenzero e semi di papavero

**secondo disponibilità.*



PRIMI

Calamarata alla cernia con pomodorini e mentuccia

Risotto di mare con pescato del giorno

Spaghetti al pesto di zucchine su crema di pistacchio e burrata

SECONDI

Involtini di pesce spada con olive nere e salsa al limoncello

Lamelle di spigolotto con radicchio e mandorle su crema di pesce all'arancia

Porchetta di rana pescatrice con speck, timo e maggiorana

Fritturina di pesce con la nostra salsa tartara (*maionese, cetrioli, capperi e cipolla*)

CONTORNI DEL GIORNO



DULCIS IN FUNDO

Frutta

Torta pasticciotto

Gelato spumone



Storia dello Spumone pugliese:

Nelle famiglie pugliesi lo spumone era il 'dono' che gli sposi facevano a chi riceveva la 'partecipazione': ricambiavano l'eventuale telegramma di felicitazioni, il mazzo di fiori o il piccolo presente con un quarto di spumone moltiplicandolo per il numero dei componenti della famiglia.