PORTO ROSSO
FOOD

APERITIVI / APPETIZERS

CRUDO MARE "GOLD"* (2 ostriche, 2 scampi, tagliatella, 2 noci, 4 cozze pelose + sfilettato tartare di tonno e salmone) — 70,00 €
"Gold" raw fish* (2 oysters, 2 prawns, cuttlefish tagliatella, 2 local clams, 4 local mussels + filleted tuna and salmon tartare)

CRUDO MARE "PORTO ROSSO"* (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, tagliatella di seppia, 2 noci bianche, 4 cozze nere, 4 cozze pelose) — 35,00 €
"Porto rosso" raw fish *(2 oysters, 2 prawns, 2 red shrimps, cuttlefish tagliatella, 2 white local clams, 4 black mussels, 4 local mussels)

INSALATA DI MARE * — 14,00 €
Seafood salad

TRIS DI BRUSCHETTE* / TRIO OF BRUSCHETTE* — 15,00 €

Servite con stracciatella e: / topped with stracciatella fresh cheese and:

- Tartare di tonno con gocce di salsa al basilico
  Tuna tartare with basil sauce drops
- Tartare di salmone con zucchine alla poverella
  Salmon tartare and courgettes "alla poverella"
- Alice del mar Cantabrico e pomodorino secco
  Anchovies from Cantabrico sea and dried tomato in oil

TAGLIERE DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA CON BURRATINA E FOCACCIA * — 10,00€
Cutting board with Capocollo from Martina Franca, burrata cheese and focaccia *

PRIMO DEL GIORNO * — 10,00€

PIZZE ROSSE / Red Pizzas

MARGHERITA * (Passata di pomodoro, Fior di latte) — 6,00€
(Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese)

MARGHERITA DOP * (Salsa di pomodoro infornato, mozzarella di bufala, gocce di salsa al basilico) — 9,00€
(Baked tomato sauce, bufala cheese, basil sauce drops)

BUFALA E ALICI * (Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, alici del Mar Cantabrico) — 10,00€
(Tomato sauce, bufala cheese, Anchovies from Cantabrico Sea)

MARGHERITA AFFUMICATA * (Passata di pomodoro, Fior di latte, pomodorino confit, cacioricotta affumicato) — 10,00€
(Tomato sauce, Fior di latte mozzarella cheese, confit tomato, smoked cacioricotta cheese)

PICCANTE * (Passata di pomodoro, fior di latte, salame piccante, scaglie di pecorino) — 9,00€
(Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, spicy salami, flakes of pecorino cheese)

PIZZE BASE CICCIO / Ciccio base pizzas

CAPOCOLLO * (Capocollo di Martina Franca, burratina, pomodoro secco sotto'olio, mandorle tosate, perle di aceto balsamico) — 12,00€
(Capocollo from Martina Franca, burrata fresh cheese, dried tomato in oil, toasted almonds and balsamic vinegar pearls)

TARTARE DI TONNO * (tartare di tonno, stracciatella, datterino giallo e rosso, gocce di salsa al basilico) — 14,00€
(Tuna tartare, stracciatella fresh cheese, yellow and red datterino tomatoes and basil sauce drops)

CRUDO E BUFALA * (Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso, rucola, olive) — 13,00€
(24 months aged Parma ham, bufala mozzarella cheese, red and yellow datterino tomato, rocket salad, olives)

TARTARE DI SALMONE * (Tartare di salmone, stracciatella, zucchina alla poverella, menta) — 14,00€
(Salmon tartare, stracciatella fresh cheese, courgettes "alla poverella", mint)

SPECIALI / Special

CRUDO DI CINGHIALE * — 25,00€
Datterino giallo, mozzarella di bufala, crudo di cinghiale e pecorino al tartufo
Yellow datterino tomato, bufala mozzarella cheese, uncooked wild boar and truffle pecorino cheese

BELUGA * — 25,00€
Formaggio alle erbe, emulsione di patata, caviale Beluga, panna acida
Ciccio, herb cheese, potato emulsion, Beluga caviar, sour cream

FOGLIA D'ORO * — 25,00€
Tartare scampo, foglia d'oro, maionese alla curcuma
Ciccio, prawn tartare, gold leaf, turmeric mayo dressing

Due amici, un sogno, il mare

Uniti dalla passione
per la cucina e l'ospitalità,
abbiamo creato un luogo dove il mare
incontra i sapori autentici della nostra terra
Qui, ogni piatto racconta una storia e ogni
tramonto si trasforma in un brindisi.

Benvenuti nel nostro angolo di paradiso!

PUCCE

1. Tartare di tonno, datterino rosso e giallo, burratina affumicata, maionese al lime * — 14,00€
Tuna Tartare, red and yellow datterino tomato, smoked burrata cheese, lime mayo

2. Tartare salmone, insalata, fior di latte, salsa alle erbe, polvere di rucola * — 14,00€
Salmon tartare, salad, fior di latte fresh mozzarella cheese, herb sauce, argula dust

3. Crudo, mozzarella di bufala, rucola, salsa al basilico, pomodoro, olio evo * — 12,00€
Ham, bufala mozzarella cheese, rocket salad basil sauce, tomato, extra virgin oilve oil

4. Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodoro secco sott'olio, zucchine alla poverella, menta * — 13,00€
Capocollo from Martina Franca, stracciatella fresh cheese, dried tomato in oil, courgettes "alla poverella", mint

5. Polpo arrosto, burratina affumicata, pomodoro marinato, insalata * — 15,00€
Roasted octopus, smoked burrata cheese, marinated tomato, salad

INSALATE / Salads

1. Insalata iceberg, pomodorini, olive nere, fior di latte, carote e mais * — 10,00€
Iceberg salad, tomatoes, black olives, fior di latte fresh mozzarella cheese, carrots, corn

2. Insalata iceberg, crudo alla barese, pomodoro secco sotto'olio, bocconcini di mozzarella e mandorle tostate * — 12,00€
Iceberg salad, cured ham "alla barese", dried tomato in oil, Mozzarella bites and toasted almonds

3. Insalata iceberg, tartare di tonno, zucchine alla poverella, cipolla in agrodolce, spuma di ricotta, salsa al basilico * — 15,00€
Iceberg salad, tuna tartare, courgettes "alla poverella", bittersweet onion, ricotta mousse, basil sauce

4. Insalata iceberg, gamberi mazzancolle, capocollo croccante di Martina Franca, pomodoro secco sott'olio, maionese al lime, tocchetti di pane al rosmarino * — 15,00€
Iceberg salad, mazzancolle shrimps, crispy capocollo from Martina Franca, dried tomato in oil, lime mayo, rosemary chopped bread

DOLCI DELLA CASA* / HOUSE DESSERTS — 6,00€
SU RICHIESTA / ON REQUEST

COPERTO: 3,00 €
Cover charge: 3,00€

OPZIONE NO LATTOSIO : +1 €
LACTOSE-FREE OPTION: +1€

NORCIA E PORCINI * (Passata di pomodoro, fior di latte, salsiccia di Norcia, funghi porcini, rucola e grana) 12,00€
(Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, Norcia sausage, porcini mushrooms, rocket salad and grana cheese)

PARMA * (Passata di pomodoro, Parma stagionato 24 mesi, stracciatella e datterini gialli e rossi, rucola) 13,00€
(Tomato sauce, 24 Months Parma ham, stracciatella fresh cheese, yellow and red datterino tomatoes, rocket salad)

PUGLIA MIA * (Salsa al datterino giallo, mozzarella di bufala, burratina affumicata e capocollo di Martina Franca croccante) 13,00€
(Yellow datterino tomato sauce, bufala mozzarella cheese, smoked burratina cheese, crisped Martina Franca capocollo)

RAGÙ DI POLPO * (Ragù di polpo, mozzarella di bufala e cipolla in agrodolce) 14,00€
(octopus ragù sauce, bufala mozzarella cheese and bittersweet onion)

VEGETARIANA * (Salsa datterino giallo, fior di latte, zucchina grigliata, pane grattuggiato e stracciatella) 10,00€
(Yellow datterino tomato sauce, mozzarella cheese, grilled courgettes, breadcrumbs and stracciatella cheese)

LA CLASSICA* (Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, grana e rucola) 10,00€
(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, grana cheese, rocket salad)

PIZZE BIANCHE / White Pizzas

VALTELLINA * (Fior di latte, bresaola, rucola, grana, olio evo e limone) 12,00€
(Fior di latte mozzarella cheese, bresaola, rocket salad, grana cheese, extra virgin oilve oil and lemon)

MORTADELLA * (Fior di latte, mortadella IGP Bologna, salsa e granella di pistacchio) 12,00€
(Fior di latte fresh mozzarella cheese, mortadella IGP from Bologna, sauce and chopped pistachios)

BARESE * (Fior di latte, crudo alla barese, rucola e grana) 12,00€
(Fior di latte fresh mozzarella cheese, cured ham "alla barese", rocket salad and grana cheese)

PORTO ROSSO * (Fior di latte, gamberi mazzancolle, pomodorino confit, polvere di rucola, capocollo croccante) 14,00€
(Fior di latte mozzarella cheese, mazzancolle shrimps, confit tomato, argula dust, crispy capocollo)

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio è possibile rivolgersi al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che sarà fornita su richiesta.

We kindly inform our customers that the food and beverages prepared and served in this facility may contain ingredients or additives considered allergens. For further information, we invite you to contact the personnel on duty and consult the appropriate documentation supplied upon request.

1. ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES
   Snack confezionati. creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
2. FRUTTA A GUSCIO NUTS
   Mandorle, nocciole, noci comuni. noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
3. LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS
   Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
4. MOLLUSCHI SHELLFISH
   Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
5. PESCE FISH
   Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.
6. SESAMO SESAME
   Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.
7. SOIA SOYA
   Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
8. CROSTACEI CRUSTACEANS
   Marini e d'Acqua Dolce: gamberi. scampi, aragoste, granchi e simili.
9. GLUTINE GLUTEN
   Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
10. LUPINI LUPIN
    Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.
11. SENAPE MUSTARD
    Si può trovare nelle salse e nei condimenti. specie nella mostarda.
12. SEDANO CELERY
    Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE
    Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
14. UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS
    Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

*Tutte le portate potrebbero subire contaminazione da Glutine durante la preparazione.
All courses may be subject to Gluten contamination during preparation.

PORTO ROSSO