

PORTO ROSSO

RESTAURANT MENU



Benvenuti a Porto Rosso, dove il gusto incontra gli ingredienti locali delle migliori qualità, per offrirvi un'esperienza indimenticabile.

Siamo a vostra disposizione per preparare, al momento, dal nostro Banco Pescheria, in base al Pescato del giorno, le migliori soluzioni semplici e tradizionali, come Antipasti, Primi e Secondi piatti.

Welcome to Porto Rosso, where the taste meets the best quality local ingredients, with the aim to give an unforgettable experience.

We are here for you to make the best simple and traditional dishes at the moment, from our Fish Counter, according to the availability of the daily fish.

We can make starters, first courses and main courses..

CRUDO DI MARE

RAW FISH

CRUDO MARE PORTO ROSSO € 40
RAW SEAFOOD

2 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi rossi, Tagliatella di Seppia, 2 Noci bianche, 4 Cozze nere, 4 Cozze pelose. 2 oysters, 2 prawns, 2 red shrimps, Cuttlefish tagliatella, 2 white nuts fish, 4 black mussels, 4 mussels.

TARTARE DI GAMBERO ROSA € 16
PINK SHRIMP TARTARE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 18
RED SHRIMP TARTARE

TARTARE DI TONNO € 16
TUNA TARTARE

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO
DAILY FISH CARPACCIO al peso
by weight

BANCO PESCE FRESCO

FRESH FISH COUNTER

PESCE DAL BANCO PESCHERIA € 70 al Kg
FISH FROM THE FISH COUNTER

SCAMPI, GAMBERI ROSSI € 90 al kg
PRAWNS, RED SHRIMPS

SCAMPONI, ARAGOSTA, CICALA GRECA, ASTICE BLU € 130 al kg
BIG PRAWNS, LOBSTER, GREEK SQUILLA, BLUE LOBSTER,

ASTICE CANADESE € 90 al Kg
CANADIAN LOBSTER

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

OUR SELECTION OF OYSTERS

OSTRICA GILLARDEAU N. 3 € 5 al pz.
GILLARDEAU OYSTER N. 3

OSTRICA FRIANDISE N. 5 € 5 al pz.
FRIANDISE OYSTER N. 5

OSTRICA KYS SPECIAL € 5 al pz.
SPECIAL KYS OYSTER

OSTRICA FINE N. 2 € 4 al pz.
FIN OYSTER N. 2

ANTIPASTI STARTERS

ALICI DEL MAR CANTABRICO € 12

ANCHOVIES FROM CANTABRICO SEA

Con crostini al burro cremoso ed erba cipollina.

With crusted bread, creamy butter and chive.

SALMONE AGLI AGRUMI € 14

SALMON WITH CITRUS

Salmone pregiato marinato agli agrumi su misticanza e olio E.V.O.

Marinated salmon with citrus fruits scents, mixed salad and E.V.O. olive oil.

CAPASANTA AL GRATIN € 12

SCALLOP MADE WITH LIME SCENTED TARALLO GRATIN

Capasanta al gratin di Tarallo profumato al Lime.

Scallop made with lime scented tarallo gratin.

SAUTÈ PORTO ROSSO € 14

PORTO ROSSO SAUTÈ WITH MIXED SEAFOOD

Sautè ai frutti di mare misto.

Sautè with mixed seafood.

MAZZANCOLLA ALLA CATALANA LIGHT € 14

LIGHT MAZZANCOLLA MADE BY CATALANA WAY

MOSCARDINI LOCALI COTTI AL COCCIO € 12

LOCAL MOSCARDINI COCCIO COOKED

INSALATINA DI MARE € 14

MILD SEA SALAD

Insalatina di mare con Carote di Polignano e Sedano croccante.

Sea salad with with carrots from Polignano and crunchy celerymade.

TONNO TATAKI € 14

TUNA TATAKI

Tonno Tataki in crosta di Sesamo con cavolo cappuccio e mayo Wasabi.

Tuna tataki sesame crust, cappuccio cabbage and Wasabi mayo

BACCALÀ FRITTO € 12

COD IN BATTER

Baccalà fritto con Mayo al Lime.

Cod in batter with clams mayo.

ANTIPASTO DEL GIORNO DAL BANCO PESCHERIA *al peso*
STARTER OF THE DAY FROM THE FISH COUNTER *by weight*

PROPOSTA DI TERRA LAND APPETIZER

BATTUTA D'AUTORE € 18

KNIFE-CHOPPED BEEF

Tartare di Manzo, Zabaione salato e Fiore di Capperro.

Beef tartare, salted eggnog and caper flower.

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

ACQUERELLO

€ 20

Riso Acquerello alle Capesante, Scampi e Zenzero (preparazione per minimo 2 porzioni). *Acquerello rice with with Scallops, Scampi and Ginger (preparation for min. 2 people).*

ORO E MARE

€ 16

Strascinate di Grano arso alle Vongole, Salicornia e Zafferano. *Burnt grain Strascinate with clams, Salicornia and saffron.*

DEL PESCATORE

€ 16

Pacchero Senatore Cappelli al Ragù di Rana pescatrice. *Pacchetto pasta made with Senatore Cappelli flour, with monkfish ragù.*

CAVIAR

€ 25

Tagliolini di pasta fresca Aglio e Olio e Peperoncino con Battuto di Gambero rosa e Caviale. *Tagliolini fresh pasta with garlic, olive oil and chili. Pink shrimp and caviar.*

PRIMI DEL GIORNO DAL BANCO PESCHERIA STARTER OF THE DAY FROM THE FISH COUNTER

*al peso
by weight*

PROPOSTA DI TERRA LAND APPETIZER

CARBONARA PERFETTA

€ 14

Spaghettoni alla Carbonara. *Spaghettoni pasta perfectly made by Carbonara italian way.*



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

FRITTO DEL CAPITANO

Frittura di pesce mista
Mixed Fried fish.

€ 18

SECONDO DAL BANCO, AL PESO

SECOND FROM THE COUNTER, BY WEIGHT

*al peso
by weight*

Con cottura: *Cooked:*

- Alla Griglia. *Grilled.*
- Frittura. *Fried.*
- Al Forno con Patate e Pomodori. *Baked with potatoes and tomatoes.*
- Al Forno con Olio e Limone. *Baked with oil and lemon.*
- Al Sale. *Salted.*

PROPOSTA DI TERRA LAND APPETIZER

FILETTO ALLA GRIGLIA

€ 20

Filetto di Manzo alla griglia con Patate Novelle di Polignano al Forno.
Beef tenderloin grilled with baked Novelle potatoes from Polignano.

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIE

GRILLED VEGETABLES

€ 7

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

€ 6

PATATE FRITTE

FRIED POTATOES

€ 5

INSALATA MISTA

MIXED SALAD.

€ 6

DESSERT

€ 6

BEVERAGE

ACQUA PANNA NATURALE

NATURAL "ACQUA PANNA" WATER

€ 3

ACQUA SAN PELLEGRINO EFFERVESCENTE

SPARKLING SAN PELLEGRINO WATER

€ 3

SOFT DRINKS

€ 3

COPERTO € 4

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 e di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



3

LATTE E DERIVATI

MILK AND DAIRY PRODUCTS

Ogni prodotto in cui è usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



4

MOLLUSCHI SHELLFISH

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina ecc.



5

PESCE FISH

Prodotti alimentari 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.



CROSTACEI CRUSTACEANS

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

8



GLUTINE GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

9



LUPINI LUPIN

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

10



SENAPE MUSTARD

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11



SEDANO CELERY

Sia in pezzi che dentro preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SULPHUR DIOXIDE

Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmell., funghi secchi, conserve, ecc.

13



UOVA E DERIVATI

EGGS AND EGG PRODUCTS

Uova e prod. che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

14



Via Tommaso Moro, 2
70043 Monopoli (Ba)
Tel. Tel. 080 742970
www.ristoranteportorosso.it