

## *La nostra selezione di crudi s.p.*

Ostriche Gillardeau

Scampi prima scelta

Gamberi rossi prima scelta

Ricci di mare

Caviale Siberiano NOAH selezione speciale

Carpacci o tartare di pesce secondo pescato

## *À la carte*

PER CHI DESIDERA ORDINARE À LA CARTE È POSSIBILE SCEGLIERE TRA TUTTI I PIATTI DEI MENÙ DEGUSTAZIONE COMPRESA LA LISTA DESSERT.

I PIATTI VERRANNO REALIZZATI IN PORZIONE INTERA.

LA SCELTA DOVRÀ ESSERE UNIVOCA PER L'ITERO TAVOLO.

**2 PIATTI PER OGNI PERSONA**

**3 PIATTI PER OGNI PERSONA**

**4 PIATTI PER OGNI PERSONA**

## *Dessert*

“Gelatine di frutta”

gelatine di frutta di stagione, gelato alla vaniglia e meringhette al lime

“U culustr”

biscotto tipico, mousse di mandorle e nocciole, gelato al miele del Gargano

Sorbetto al limone estivo Garganico e olio extra vergine d'oliva

Sassi di lampone, aria d'acqua salata e gelatina al moscato

## *Lungo la via ...*

8 PORTATE FRUTTO DI VIAGGI, ESPERIENZE E ATTIMI CHE CI HANNO PORTATO QUI IN QUESTO MOMENTO.

Benvenuti ad Acqua

Triglia, Daikon e freddo di ciambotta

Gambero rosso, acquasale e ciliegie

Ostrica, cioccolato bianco, oro e caviale

Bottoni, ombrina e colatura di friggiteli

“Linguina Azzurro”

burro d'alici, sgombro e bottarga di muggine

Bianco di Branzino e marmellata di verdure estive

Calamaro nero, patate e piselli

“Gelatine di frutta”

*Percorso di vini al calice in abbinamento*

## *Ricordi ...*

13 PORTATE DI CUI PIATTI DELLA TRADIZIONE, SENSAZIONI AUTENTICHE DELLA NOSTRA PUGLIA, RICORDI DI PRANZI E CENE DI FAMIGLIA.

Benvenuti ad Acqua

Friggitello, gambero e pecorino canestrato

Murici al verde

Cozza ripiena 2022

Bianco di polpo alle braci, cicerchia e lime

Risotto alla pizzaiola

Tubettino, vongole e piselli

“Ciambotta”

Torcinello di scampo e scarola

“Cambio aria”

Agnello Mediterraneo, pane, olive, capperi e rosmarino

Prepariamoci al dolce

“U culustr”

*Percorso di vini al calice in abbinamento*

**Our selection of fresh raw seafood (sashimi) s.p.**

Gillardeau Oysters

First choice scampi

First choice red prawns

Sea urchins

NOAH Siberian Caviar special selection 10g.

Carpacci (Raw seafood (sashimi) cut into very thin slices, seasoned in olive oil and lemon) or fish tartare,

depending on the day's catch

**À la carte**

Those wishing to order from the À la carte, can choose from all the dishes on the tasting menus including

dessert. Dishes will be served in whole portions.

The choice must be the same for the entire table.

2 DISHES per PERSON

3 DISHES per PERSON

4 DISHES per PERSON

**Dessert**

"Fruit jellies"

Seasonal fruit jellies, vanilla ice cream and lime meringues

"U culustr"

Traditional biscuit, almond and hazelnut mousse, Gargano honey ice cream

Garganico summer lemon sorbet and extra virgin olive oil

Raspberry and Moscato jelly

**Along the way.....**

8 COURSES Experience gained from travelling and other moments, that have brought us together here and now.

Welcome to Acqua

Red mullet, white radish and cold ciambotta

Red shrimp, seawater and cherry tomatoes

Oyster, white chocolate, gold and caviar

Fresh pasta buttons, egg plant, fish croaker and small peppers

"Linguina pasta Azzurro"

Anchovy butter, mackerel and mullet roe

White sea bass and summer vegetable marmalade

Black squid, potatoes and peas

"Fruit jellies"

A selection of paired wines by the glass

**Life's memories.....**

13 COURSES including traditional dishes, authentic sensations of our Apuglia, wonderful memories of family lunches and dinners.

Welcome to Acqua

Small peppers, shrimp and canestrato sheep's cheese

Sea snails with green sauce

Stuffed mussels 2022

Grilled octopus, chickling peas and lime

Pizzaiola risotto

Tubettino pasta, clams and peas

"Ciambotta" (fish soup)

Torcinello (meat roll), shrimp and escarole

"A change of air"(lemon pearl and xylitol)

Mediterranean lamb, bread, olives, capers and rosemary

Let's get ready for dessert

"U culustr"

Traditional biscuit, almond and hazelnut mousse, Gargano honey ice cream

A selection of paired wines by the glass