



LE LAMPARE AL FORTINO
SLOW RESTAURANT

STORIA - TERRITORIO - PASSIONE - RISPETTO

Allergeni:

- 1 *Cereali contenenti glutine*
- 2 *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 *Uova e prodotti a base di uova*
- 4 *Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5 *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6 *Soia e prodotti a base di soia*
- 7 *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8 *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci*
- 9 *Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10 *Senape e prodotti a base di senape*
- 11 *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12 *Anidride solforosa e solfiti*
- 13 *Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
- 15 *Cefalopodi*
- 16 *Pesce Azzurro*

**In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande (Ai sensi del Reg. UE 1169/11)*

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 Nota Ministeriale n. 4379 del 17 Febbraio 2011

*** Prodotti acquistati Surgelati o Freschi e Congelati in Loco e Somministrati Decongelati o Surgelati ai sensi dell'Art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI D. LGS 231/2017 Art. 8*

Coperto € 7,00

Le Degustazioni

Percorso...DaMare

Nella Tradizione delle Lampare Al fortino

Degustazione di Pesci e Crostacei

Territorio

La Puglia Terra di Sapori

Nella Tradizione de Le Lampare Al Fortino

Menù a Base di Pesci e Crostacei con gli arrivi del

Mercato ... dove non mancherà il nostro «Crudo»

Piccoli Gourmet Crescono

Per i nostri futuri clienti

*“Non c'è amor più sincero
di quello per il cibo”
George Bernard Shaw*

Le Degustazioni

Percorso...DaMare

Aperitivo

Mazzancolla

Assoluto di Basilico, Mandorle Tostate e Soffice di Pane alla Barbabietola (1,2,3,7,8)

Seppia alla Nerano

*Zucchine allo Scapecce, Fondente di Caciovallo Podolico e
Croccante di Pane di Altamura (1,7,15)*

Tubettone Rigato

Antico Pastificio Rosetano

*Scampi Marinati al Tosazu, Cipollotto Stufato e
Katsuobushi di Tonno (1,2,7,16)*

Tortello

*Cacio e Pepe, Gambero Rosso e
Tartufo Nero Estivo (1,2,3,7)*

Branzino di Amo

Mandorla di Toritto, Miso, Fave Novelle, Carciofi e Orto (4,6,8,13)

Pre Dessert

Chicco

Caffè Arabica, Corn Flakes, Nutella e Mascarpone (1,3,7)

Menu' € 100

abbinamento vini a parte

Nella Tradizione de Le Lampare Al Fortino

Menù a Base di Pesci e Crostacei con gli arrivi del
Mercato ... dove non mancherà il nostro «Crudo»

Aperitivo

I Crù di Mare e ... i suoi Frutti ⁽¹⁴⁾
(selezione dei nostri Frutti di Mare Crudi)

Assoluto di Ricciola Marinata al Miele e Lime
Avocado, Arancia, Zenzero e Due Consistenze di Rapa Rossa ^(1,3,4,7)

Lo Spaghettono Antico Pastificio Rosetano
alla Polpa di Riccio ... della Tradizione ⁽¹⁾

Scamponi ... alla Catalana ^(2,9)

Pre Dessert

Sicilia nel Piatto

Menu' € 110

abbinamento vini a parte

Territorio

Aperitivo

Orchidea

*Orto di Verdure di Stagione, Mais, Avocado, Cuore di Lattuga,
Patata e Cipolla Rossa di Tropea all'EVO (12)*

Melanzana

Pomodoro del Piennolo, Fondente di Caciocavallo Podolico e Basilico (3,5,7,8)

Fagottini ai Fiori di Zucca

*In Farcia di Ricotta, Datterino Giallo, Acqua di Peperoni del
Piquillo Caramellato, Fiori di Capperi e Nocciole Croccanti (1,3,7,8)*

Agnello Garganico in Due Servizi

*Costoletta, Marretto,
Patata, Spinacino e Lampascione (7,12)*

Pre Dessert

Fruit of the Loom

Vaniglia, Amarena e Frutti (3)

Menu' € 90

abbinamento vini a parte

Piccoli Gourmet Crescono

... per i nostri futuri clienti

**Crudo San Daniele, Prosciutto Cotto al taglio,
Bocconcini di Latte e Panzerottini Classici (1, 7)**

**L'Orecchietta di Grano Tenero al Pomodoro fresco
fatto in casa e Basilico in foglie (1)**

**Cotoletta di Carne bianca e Pomme de Terre
cotte in olio (1)**

Gelato al Cioccolato e Fior di Latte (7)

Menù € 50,00



LE LAMPARE AL FORTINO
SLOW RESTAURANT

A' La Carte

*“A Tavola non c'è nulla
di più necessario del Superfluo”*

Voltaire

I Crudi

- **Ostriche Fine de Carantect n. 1 «Cadoret»** € 4,00 (pz.)
- **Ostriche Selvaggia** (*Prodotto Locale*) € 6,00 (pz.)
- **Ostriche Gillardeau n. 1 «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Ostriche Belon "000" «Cadoret»** € 8,00 (pz.)
- **Ostriche Esperia n. 1 Tarbouriech** € 9,00 (pz.)
- **Frutti di Mare Crudi** (*secondo disponibilità*) € 20,00
(*Ricci, Noci, Ostriche, Cozze Pelose, Allievi, Canolicchi*)
- **Ricci dell'Adriatico** (*pz. 10*) € 20,00
- **Caviale di Storione Beluga, Imperial Iran Daria Gr. 30,
Burro della Normandia e Acciughe del Cantabrico** € 100,00
(*consigliabile per due persone*)

Le Nostre Proposte...Gli Antipasti

Il Giro del Crudo

Dal Nostro Mare Pesci, Crostacei e oli E.V.O.(1,2,3,7,11)

€ 28,00

Assoluto di Ricciola Marinata al Miele e Lime

Avocado, Arancia, Zenzero e Due Consistenze di Rapa Rossa (1,3,4,7)

€ 20,00

Itinerario del Gusto

Tre Proposte Calde a Mano Libera

€ 32,00

Seppia alla Nerano

Zucchine allo Scapece, Fondente di Caciovallo e

Croccante di Pane di Altamura (1,7,15)

€ 14,00

Polpo di Scoglio

Pomodoro Verde, Infuso di Martini e Arancia,

Patata all'EVO, Capperi di Pantelleria e

Cipolla Rossa di Tropea in Agrodolce (12,15)

€ 18,00

Triglia

Asparagi, Liquirizia e Bagna Cauda (4,7,16)

€ 18,00

Mazzancolla

Basilico, Mandorle Tostate e Soffice di Pane alla Barbabietola (1,2,3,7,8)

€ 18,00

Tacos di Mais

Battuta di Podalica Tonna' al Coltello, Cipolla Caramellata,

Foglie di Capperi e Mela Smith (1, 3,12)

€ 22,00

Orchidea

Orto di Verdure di Stagione, Mais, Avocado, Cuore di Lattuga, Patata e

Cipolla Rossa al Forno all'EVO (12)

€ 18,00

Battuto di Wagyu A5 Hokkaido

Soia, Tartufo Nero e il suo Caviale, Vegetali e Colori

(consigliabile per due persone) (1,3,6,7,8)

€ 36,00

Primi

Tubettone Rigato

Antico Pastificio Rosetano

*Scampi Marinati al Tosazu, Cipollotto Stufato e
Katsuobuschi di Tonno (1,2,7,16)*

€ 23,00

Fusillone di Fara San Martino

Polpa di Riccio, Burro d'Alpeggio, Acciughe del Cantabrico e Tarallo (1,7,16)

€ 23,00

Linguina Trafila in Oro Valentini

*Aglio, Olio e Peperoncino, Gambero Rosso Crudo, Salsa di Frisella Tostata,
Polvere di Prezzemolo e Lime (1,2)*

€ 23,00

Tortello allo Scoglio

*Al Cuore di Triglia Marinata agli Agrumi, Ristretto di Astice,
Scamorza Affumicata e Pinoli (1,2,3,4,7,8)*

€ 23,00

Riso Selezione Acquerello

*Estratto di Primizie dell'Orto, i suoi Fiori, Spuma di Acciughe
del Cantabrico e Gambero Viola Marinato (2,7,16)*

€ 25,00

Candele Spezzate di Gragnano

Ragù di Podolica Lenta Cottura e Caciocavallo Garganico (1,7,9,12)

€ 23,00

Fagottini ai Fiori di Zucca

*In Farcia di Ricotta, Datterino Giallo, Acqua di Peperone del Piquillo
Caramellato, Fiori di Capperone e Nocciole Croccanti (1,3,7,8)*

€ 23,00

* Allergeni

I Secondi

Pesci e Crostacei (2,4)

Ombrina di Amo al Fumo

*Fagiolini Croccanti, Pomodoro del Piennolo, Scalogno,
Olive Leccine e Alveare di Carote di Polignano (1,3,4,7)*

€ 26,00

Branzino

Mandorla di Toritto, Miso, Fave Novelle e Chips di Carciofi (4,6,8,13)

€ 26,00

Rombo Chiodato dell'Adriatico

Asparagi, Porro, Riduzione di Arancia e Ciliegie Croccanti(4)

€ 32,00

Astice al Cuore

*Insalata Liquida di Scarola, Patata Ratta al Timo e
Giardiniera di Verdure in Agrodolce (4,12)*

€ 45,00

Il Pescato del Giorno . Le Cotture Tradizionali.

(secondo quotazione)

Le Carni

Petto d'Anatra Affumicato

Sedano Rapa, Jus, Anacardi Salati e Pesca Flambè ai Frutti Rossi (8)

€ 25,00

Spalla di Capretto Garganico al Moscato di Trani e Patata alla Cenere (12,7)

(Consigliabile per due persone)

€ 50,00

Tournedos alla Rossini

*Manzo, Foie Gras, Riduzione di Madeira,
Spinacio e Tartufo Nero Estivo (7,12)*

€ 35,00

Selezione di Formaggi

Con Mostarde, Miele e Frutta Secca (1,7,8)

Assaggi di 4 Tipologie

€ 20,00

Assaggi di 6 Tipologie

€ 25,00

* Allergeni

*Formaggi di origine Regionale, Nazionale ed Estera secondo stagionalità.

Selezione di Pescato Giornaliero

- Frittura Mista di Paranza	€ 60,00 /al Kg
- Pesce Pescato di Mare	€ 70,00 /al Kg
- Astici Canadesi Vivi	€ 80,00 /al Kg
- Mazzancolle “Gamberi Locali”	€ 70,00 /al Kg
- Tonno Rosso Fresco <i>(secondo disponibilità)</i>	€ 80,00 /al Kg
- Gamberi Rossi Prima Scelta	€ 90,00 /al Kg
- Scampi Locali Freschi Prima Scelta	€ 90,00 /al Kg
- Astice Locale Vivi	€ 130,00/al Kg
- Cicale Greche Vive	€ 110,00 /al Kg
- Aragoste Locali Vive	€ 160,00/al Kg

I Nostri Dolci

Gran Soufflè

*Cioccolato 72%, Baileys, Gelato alla Nocciola e
il suo Croccante*

(consigliato per due persone) (8,7,3,1)

€ 28,00

Chicco

*Caffè Arabica, Corn Flakes, Nutella e
Mascarpone (1,3,7)*

€ 14,00

Fruit of the Loom

Vaniglia Amarena e Frutti (3)

€ 14,00

La Copata Pugliese

*Cioccolato Valrhona, Torroncino e Croccante di
Frutta Secca (3,8)*

€ 13,00

Cocco Caprese

Mandorla e Caramello (3,7,8)

€ 14,00

Sicilia in un Piatto ... (1,3,7,8)

€ 14,00

I Nostri Gelati Artigianali ...

Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Caffè Bianco (3,7)

€ 12,00

* Allergeni