

L'ARAGOSTA *da C@* RESTAURANT

Quello che appare dinanzi ai vostri occhi è un sogno, una passione che continua ad ardere come il fuoco della vita.

In queste pagine c'è tutto quello che abbiamo costruito nel tempo e che continuiamo ad amare come il primo giorno.

Questo amore vive nei piatti che ogni volta vorranno essere esaltazioni di tutti i profumi e i sapori del copioso mare di Porto Cesareo e che avranno come fine primario la soddisfazione sensoriale di ognuno di voi.

Tarin, Asia, Marina



L'ARAGOSTA
RESTAURANT *da Cò*

ANTIPASTI DI CRUDO

raw starters

FRUTTI DI MARE MISTI - €18 (cozze nere, cozze pelose, tartufi, fasolari)
Mixed raw seafood (black mussels, hairy mussels, sea truffles)

OSTRICHE IMPERIALI E FRUTTI DI MARE LOCALI

Local imperial oysters and seafood

-l'etto*** -100g €6

OSTRICHE GILLARDEAU

Gillardeau oysters

-al pezzo -per pieces €6

CROSTINI DI PANE AI RICCI

Crostini sea urchins

-6 pezzi -6 pieces €18

CROSTINI DI PANE AL BURRO CON TARTARE** DI GAMBERI* E GRANELLA DI PISTACCHIO

Crostini butter with prawns* tartare** and chopped pistachio

-6 pezzi -6 pieces €18

CRUDITÉ** DI GAMBERI*, SCAMPI E TONNO CON ZENZERO IN AGRODOLCE - €24

Raw** prawns*, scampi and tuna with sweet and sour ginger

in aggiunta su richiesta

ARAGOSTE**, ASTICI**, CICALA**

Spiny lobsters**, lobsters**, locust lobsters**

-l'etto***, 100g €13

PESCE LOCALE**

Local fish**

-l'etto***, 100g €7

TARTARE** DI TONNO CON PUREA DI AVOCADO E CAVIALE DI SOIA - €20

tuna tartare** on smashed avocado and soy caviar

TARTARE** DI GAMBERI* SU BURRATA, CON PEPE ROSA E GEL AGLI AGRUMI - €20

prawns* tartare** on Salento burrata with pink pepper and citrus fruits gel

TARTARE** DI FASSONA CON GUANCIALE DORATO E SALSA TONNATA SU GNOCCO FRITTO - €18

fassona tartare** with toasted jowl and tuna sauce

*rossi o viola in base alla disponibilità/red or purple it depends on availability

**servito previo abbattimento/ served after abatement

***il prezzo si intende al lordo del peso/ the price is gross of the weight

ANTIPASTI

starters

OSTRICHE GILLARDEAU IN TEMPURA

Tempura Gillardeau oysters
-al pezzo, per pieces €7

ASTICE ALLA CATALANA

Catalan lobster
-l'etto*, 100g* €13

STRACCETTI DI TONNO CON PANATURA DI FRISA ALLA CURCUMA E MAIONESE WASABI

Tuna strips with turmeric frisa breadcrumbs and wasabi mayonnaise
- €18

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATI CON GUANCIALE CROCCANTE E FAVE VERDI CROCCANTI SU SPUMA DI PATATE VIOLA

Seared octopus tentacles with toasted jowl and crispy broad beans
with purple potato mousse
- €18

PARMIGIANA DI MELANZANE E PESCE SPADA

Aubergine parmigiana of swordfish
- €15

*il prezzo si intende al lordo del peso/ the price is gross of the weight

ANTIPASTI

starters

INSALATA DI MARE

Seafood salad

- €15

GAMBERI E MANDORLE AL BURRO CHIARIFICATO CON CREMA DI CARCIOFI SU CROSTINO DI PANE CROCCANTE

Prawns and almond fried in ghee butter with artichoke cream
served on crispy bread

- €18

CAPONATA DI VERDURE E BURRATA

Fried eggplant with stuffed vegetables and Salento burrata

-€15

WAGYU BUN CON CIPOLLA CARAMELLATA, FIOCCHI DI Crosta DI GRANA E MAIONESE ALL'AGLIO NERO

Wagyu bun with caramelized onion, Grana Padano cheese crust flakes
and black garlic mayo

-al pezzo, per pieces €8

PRIMI PIATTI

main courses

TAGLIOLINI ALLE OSTRICHE GILLARDEAU CON
PERLE DI CAVIALE IMPREZIOSITO DA PAGLIUZZE DI FOGLIA ORO ALIMENTARE

Fresh egg pasta with Gillardeau oysters, caviar and golden leaf

- €25

CARBONARA DI TONNO E BOTTARGA DI MUGGINE

Pasta carbonara with tuna and grey mullet bottarga

- €18

variante con gamberi*, ricci e crumble di pane al peperone crusco/
variant with prawns*, sea urchins and crusco pepper bread crumble

- €28

FETTUCCINE AL PLANCTON MARINO CON TARTARE** DI GAMBERI*,
POLVERE DI LIQUIRIZIA E CAVIALE

Fettuccine pasta with plankton, prawns* tartare**, licorice powder and caviar

- €26

TAGLIOLINI AI RICCI***

Fresh egg pasta with sea urchins***

- €22

RISOTTO ACQUERELLO ALLO ZENZERO CON GAMBERI*, POMODORO SECCO,
POLVERE DI SPINACI DI MARE E JULIENNE DI CALAMARO

Ginger risotto with prawns*, dry tomato, sea spinach powder

and calamaro julienne

- €20

PACCHERI AL POMODORO SU VELLUTATA DI MELANZANE E BURRATA

Pacchero pasta with tomato on smoked aubergine cream and Salento burrata

- €18

*rossi o viola in base alla disponibilità/ red or purple it depends on availability

**servito previo abbattimento/ served after abatement

***in base alla disponibilità/ it depends on availability

PASTA IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO

pasta with fish of the day

AL RAGÙ DI SCORFANO
with redfish ragù

AL FILETTO DI TRIGLIA
with red mullet fillet

AL NERO DI SEPPIA
with cuttlefish ink

ALLA CERNIA
with grouper

- €4 + il peso del pesce (€7 l'etto*)

- €4 + weight of the fish (€7-100g*)

ALL'ARAGOSTA
With spiny lobster

ALL'ASTICE
with lobster

ALLA CICALA
with locust lobster

- €4 + il peso del pesce (€13 l'etto*)

- €4 + weight of the fish (€13-100g*)

SECONDI PIATTI

main courses

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO (DA SCEGLIERE IN VETRINA):

Daily catch fish fillet (of your choice)

DORATO IN CROSTA DI GRANA, SPUMA DI PATATE AL SIFONE E PINOLI

in crispy grana crust, potato foam and pine nuts

-l'etto*, 100g* €7

SU MOUSSE DI MELANZANE E GABBIA DI VERDURE CROCCANTI

on smoked aubergine mousse and a crunchy vegetables cage

-l'etto*, 100g* €7

IN UMIDO CON POMODORO GIALLO, OLIVE NERE, CAPPERI E PINOLI

Stewed with yellow cherry tomato, black olives, capers and pine nuts

-l'etto*, 100g* €7

ALLE VERDURE DI CAMPAGNA E OLIVE NERE LECCINE

With vegetables and Salento black olives

-l'etto*, 100g* €7

GAMBERONI** AL SALE

Prawns** in salt crust

-5 pezzi, 5 pieces €30

TAGLIATA DI TONNO FRESCO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA

E SEMI DI SESAMO TOSTATI

Fresh tuna chopped with rocket, Grana cheese shaves and toasted pine nuts

-€20

FRITTURA*** DI GAMBERI E CALAMARI

Fried*** calamari and prawns

-€18

GAMBERONI** ALLE VERDURE IN UMIDO

Stewed prawns** and vegetables

-5 pezzi, 5 pieces €30

*il prezzo si intende al lordo del peso/ the price is gross of the weight

**rossi o viola in base alla disponibilità/ red or purple it depends on availability

***il pesce usato per la preparazione (gamberi, calamari) potrebbe essere congelato, in base alla disponibilità e alle condizioni metereologiche/ shrimps and calamari could be frozen. It depends on availability and the seasons.

CONTORNI

side dishes

PATATE AL FORNO -€5

Roast potatoes

PATATINE FRITTE -€5

French fries

INSALATA MISTA -€5

Mixed salad

VERDURE GRIGLIATE -€5

Grilled vegetables

VERDURE COTTE -€5

Cooked vegetables

SELEZIONE DI FORMAGGI

Beppino Ocelli cheese selection

tagliere -€24

BEPPINO OCCELLI IL FOGLIE DI CASTAGNO

latte di vacca e pecora, stagionatura minimo 18 mesi, formaggio a pasta dura, dopo la sua stagionatura viene affinato in foglie di castagno che lo arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale

BEPPINO OCCELLI AL MALTO D'ORZO E WHISKY

latte di vacca e pecora, formaggio originale e nuovo, poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky, dal profumo intenso e complesso

BEPPINO OCCELLI NEL Fieno MAGGENGO

latte di vacca e capra, formaggio a pasta dura, le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di montagna che le arricchisce con gli aromi ed i profumi della flora alpina

BEPPINO OCCELLI AL BAROLO

latte di vacca e pecora, formaggio a pasta dura, l'Ocelli al Barolo dopo la sua ottimale stagionatura viene affinato in vinacce di Langhe arricchite con vino Barolo docg. Premiato dai consumatori italiani con il Quality Award 2021

DESSERT

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON CUORE DI CIOCCOLATO
FONDENTE AL FRUTTO DELLA PASSIONE -€8
Chocolate soufflé with passion fruit dark chocolate heart

SFOGLIA CALDA, GELATO AL FIOR DI LATTE, JULIENNE DI ARANCE
CAMELLATE E GRANELLA DI NOCCIOLE -€7
Warm puffy pastry with fiordilatte ice cream, caramelized oranges julienne
and chopped hazelnuts

MILLE FOGLIE ALLA CREMA PASTICCERA -€7
Mille-feuille cake with custard

TIRAMISU CON CREMA AL MASCARPONE E CREMA AL PISTACCHIO,
CHIPS E CAVIALE AL CAFFÈ -€8
Tiramisu made with layers of mascarpone cream, pistachio cream, chips and coffee caviar

PANNA COTTA CON CHIPS E CAVIALE AI FRUTTI DI BOSCO -€8
Panna cotta with chips and berries caviar

TRIANGOLI DI PASTA FROLLA ALLE MANDORLE CON CREMA DI
RICOTTA E FRAGOLE -€8
Almond shortcrust pastry filled with ricotta cream cheese and strawberries on top

SPUMONE GELATO AL GUSTO NOCCIOLA
CON CUORE AL CIOCCOLATO -€7
Hazelnut ice cream spumone with a chocolate filling

SPUMONE GELATO AL GUSTO DI PISTACCHIO
CON CUORE AL CROCCANTINO -€7
Pistachio ice cream spumone with an almond brittle filling

SPUMONE GELATO AL GUSTO DI VANIGLIA CON CUORE ALLA CONFETTURA
DI FICHI E MANDORLE, SERVITO IN UNA BAGNA DI FRANGELICO ALLE NOCCIOLE -€7
Vanilla ice cream spumone with an almonds and figs jam filling, wet with Frangelico liquor
(Piedmont hazelnut liquor)

FRUTTA DI STAGIONE CON MOUSSE ALLO YOGURT -€7
Seasonal fresh fruit with yogurt mousse

BEVANDE

ACQUA MINERALE (PANNA, SAN PELLEGRINO, FERRARELLE) -€3

Still or sparkling water

COCA COLA/ FANTA -€4

Coca cola/ Fanta

DIGESTIVI E COCKTAIL

(consulta il nostro menu distillati)

BIRRE ARTIGIANALI (Birra Salento Leverano) Homemade beers

NUDA E CRUDA

Birra dal colore dorato e brillante in stile Pils, leggera, dal gusto pulito.
Unica nel gusto e nell'aroma.

-€5

FRESCA

Stile blanche, richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta
e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, regala al palato una
freschezza naturale

-€5

ALLERGENI- Reg. (UE) N. 1169/2011

Allergens

Gentile Ospite/Cliente, se hai delle allergie o delle intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul cibo e sulle bevande somministrate in questo locale. Il nostro personale è preparato per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs.

ALLERGENI PREVISTI DALLA NORMATIVA

Allergens required by legislation

Molluschi e prodotti a base di molluschi semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Clams and products thereof, sesame seeds and products thereof

Crostacei e prodotti a base di crostacei sedano e prodotti a base di sedano

Shellfish and products thereof, celery and products thereof

Uova e prodotti a base di uova senape e prodotti a base di senape

Fish and products thereof, mustard and products thereof

Pesce e prodotti a base di pesce frutta a guscio e i loro prodotti

Fish and products thereof, mustard and product thereof

Arachidi e prodotti a base di arachidi anidride solforosa e solfiti

Peanuts and products thereof, sulfur dioxide and sulfites

Soia e prodotti a base di soia, lupini e prodotti a base di lupini

Soy and products thereof, lupins and products thereof

Latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine e derivati

Milk and products thereof, cereals containing glutens and products thereof