

L'ARAGOSTA *da Cè* 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



ANTIPASTI DI CRUDO

raw starters

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

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

additionally on request

ARAGOSTE**, ASTICI**, CICALA**

Spiny lobsters**, lobsters**, locust lobsters**
-l'etto***, 100g €15

PESCE LOCALE**

Local fish**
-l'etto***, 100g €8

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 - €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* €15

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

- €16

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

ANTIPASTI

starters

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN TEMPURA CON SALSA CHILI AGRODOLCE

Cod morsels tempura with sweet and sour chili sauce

- €18

INSALATA DI MARE

Seafood salad

- €16

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 CAMELLATA, FIOCCHI DI CROSTA DI GRANA E MAIONESE ALL'AGLIO NERO

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

-al pezzo, per pieces €7

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
- €20
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
Fresh egg pasta with plankton, prawns* tartare**, licorice powder and caviar
- €26

TAGLIOLINI AI RICCI***
Fresh egg pasta with sea urchins***
- €24

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 (€8 l'etto*)

- €4 + weight of the fish (€8-100g*)

ALL'ARAGOSTA

With spiny lobster

ALL'ASTICE

with lobster

ALLA CICALA

with locust lobster

- €4 + il peso del pesce (€15 l'etto*)

- €4 + weight of the fish (€15-100g*)

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

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* €8
- SU MOUSSE DI MELANZANE E GABBIA DI VERDURE CROCCANTI •
on smoked aubergine mousse and crunchy vegetables cage
-l'etto*, 100g* €8
- IN UMIDO CON POMODORO GIALLO, OLIVE NERE, CAPPERI E PINOLI •
Stewed with yellow cherry tomato, black olives, capers and pine nuts
-l'etto*, 100g* €8
- ALLE VERDURE DI CAMPAGNA E OLIVE NERE LECCINE •
With vegetables and Salento black olives
-l'etto*, 100g* €8

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

- €20

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 DE' MAGI

De' Magi cheese selection

tagliere - €22

BRIACÀCIO VACCINO

un formaggio erborinato affinato con la bagna di Rum e le uvette che vengono utilizzate per la produzione del famoso dolce Panbriacone.

La crosta è edibile e deve assolutamente essere mangiata assieme alle uvette.

Nel 2014 ha ricevuto il premio di Qualità ad Infiniti Blu.

Nel 2016 ha ottenuto il Premio di Eccellenza ad Infiniti Blu.

LA MORA

il solito blu a latte crudo, utilizzato per la Castana, con una variante ancor più eclettica, un formaggio da dessert. L'affinamento si basa sull'utilizzo della sambuca, pepe tellicherry, anice stellato zenzero e frutti di bosco.

Premio speciale della Giuria al Concorso Casario Nazionale "Crudi in Italia 2018"

ZEFFERINA ALL'ARANCIO E GRAND MARNIER

un formaggio erborinato, un blu di latte vaccino con aggiunta di zafferano nel latte che ne conferisce la caratteristica colorazione giallo oro. Viene poi affinato con scorsa d'arancio e Grand Marnier, che conferiscono al formaggio questa sensazione agrumata, acidula e leggermente amara ma anche dolce senza però stravolgerne la sua caratteristica piccantezza.

Medaglia d'argento al World Awards 2021-2022 di Oviedo in Spagna.

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
CAMELATE 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

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE AL PISTACCHIO,
CHIPS E CAVIALE AL CAFFÈ - €8
Tiramisu with mascarpone 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 PISTACCHIO
CON CUORE AL CROCCANTINO - €7
Pistachio ice cream spumone with an almond brittle filling

SPUMONE GELATO AL GUSTO VANIGLIA CON 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 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)

(consult our spirits menu)

BIRRE ARTIGIANALI

Homemade beers

NUDA E CRUDA 0,33l (Birra Salento Leverano)

Birra dal colore dorato e brillante in stile Pils, leggera, dal gusto pulito.

Unica nel gusto e nell'aroma.

- €5

FRESCA 0,33l (Birra Salento Leverano)

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

VIOLA 0,75l (Birrificio in Pian di Molino, Apecchio)

I luppoli più pregiati in una selezione di varietà diverse di malto d'orzo
distico primaverile caratterizzano questa bionda lager con un sapore secco

e arrotondato

- €20

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