

L'ARAGOSTA RESTAURANT *da C'è*

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



FOOD MENU

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 €8

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

*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 DI CRUDO

raw starters

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

ARAGOSTA**, ASTICE**, CICALA**
Spiny lobster**, lobster**, locust lobster**
-l'etto***, 100g a partire da €15

PESCE LOCALE**
Local fish**
-l'etto***, 100g €8

TARTARE** DI TONNO CON PUREA DI AVOCADO E
CAVALE 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

Omaggio a Gualtiero Marchesi

TAGLIOLINI FREDDI CON PADELLINA BELUGA €70

Tribute to Gualtiero Marchesi
Cold fresh egg pasta with Beluga Caviar

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

*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 IN AGRODOLCE

Cod morsels tempura with sweet and sour chili sauce

- €18

PARMIGIANA DI MELANZANE E PESCE SPADA

Aubergine parmigiana of swordfish

- €16

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* 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

IN BASE AL PESCATO

pasta with fish of the day

PACCHERI AL RAGÙ DI SCORFANO

Paccheri pasta with redfish ragù

TROCCOLI AL FILETTO DI TRIGLIA CON BASILICO

Troccoli with red mullet fillet and basil

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Fresh egg pasta with cuttlefish ink

TUBETTINI ALLA CERNIA

Tubettini pasta with grouper

- €4 + il peso del pesce (€8 l'etto*)

- €4 + weight of the fish (€8-100g*)

Paccheri o Tagliolini

ALL'ARAGOSTA

With spiny lobster

ALL'ASTICE

with lobster

ALLA CICALA

with locust lobster

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

- €4 + weight of the fish (from €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)

preparazioni a scelta tra

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 a 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

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

SECONDI PIATTI

main courses

GAMBERONI* AL SALE/ALLA GRIGLIA/ IN TEMPURA

Prawns* in salt crust/ grilled/ tempura

-5 pezzi, 5 pieces €35

FRITTURA** DI GAMBERI E CALAMARI

Fried** calamari and prawns

- €20

*in aggiunta su richiesta
in base alla disponibilità*

POLPO, ALICI, COZZE E TRIGLIE

additionally on request based on availability
octopus, anchovies, mussels, red mullet fish

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

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE/ ALLA GRIGLIA/ CON RUCOLA E GRANA

Beef fillet with green pepper/ grilled/ with rocket and
parmesan cheese -€28

*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 meteorologiche/ shrimps and calamari could be frozen. It depends on availability and the seasons.

CONTORNI

side dishes

PATATE AL FORNO - €5

Baked 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 uvette.

LA MORA

un formaggio erborinato affinato con sambuca, pepe tellicherry, anice stellato, zenzero e frutti di bosco.

ZEFFERINA ALL'ARANCIO E GRAND MARNIER

un formaggio erborinato, con aggiunta di zafferano, scorsa d'arancio e Grand Marnier

DRINK

APEROL SPRITZ - €10

CAMPARI SPRITZ - €10

HUGO SPRITZ - €10

AMERICANO - €10

NEGRONI - €10

NEGRONI SBAGLIATO - €10

MARTINI - €10

ESPRESSO MARTINI - €10

CAIPIRINHA - €10

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA - €10

MOSCOW MULE - €10

MARGARITA - €10

DARK'N'STORMY - €10

CUBALIBRE - €10

MOJITO - €10

VODKA TONIC - a partire da €10

GIN TONIC - a partire da €10

BIRRE ARTIGIANALI Homemade beers

NUDA E CRUDA 0,33l - BIRRA SALENTO - €5
birra dal colore dorato in stile pils, leggera

FRESCA 0,33l - BIRRA SALENTO - €5
birra dal colore opalescente e profumi intensi in stile blanche

VIOLA 0,75l - BIRRIFICIO BIRRA ARDUINI - €20
birra bonda lager dall'aroma e sapore intensi

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

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE AL PISTACCHIO,
CHIPS E CAVIALE AL CAFFÈ - €8
Tiramisù 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

DESSERT

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

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