

MENÙ

Nausikaa

RISTORANTE

*V*iaggiatore di pagine e vicoli apristi l'uscio
nell'istante dei secoli e sfiorate le minuzie delle
pareti, nel canto dell'ospite ti sorpresi:
- "t'accoglierò in un sensuale abbraccio
t'arvolgerò nei profumi del mosto maturo ti
ciberò di presente, passato e futuro "-
così proferì Nausikaa.

Il viaggio enogastronomico che Nausikaa vi suggerirà, si diramerà dalla tradizione legata al territorio della Murgia martinese, sino a percorrere i sorprendenti sentieri della ricerca dei nuovi sapori ed accostamenti. Un retaggio proveniente dal passato, ove potrete degustare la semplicità di alcune ricette della cultura contadina di un tempo, per attraversare i gusti del presente, sino ai più insospettabili abbinamenti nel futuro.

Antipasti

*Antipasto "Nausikaa" degustazione delle sfiziosità
di Francesco (ordine minimo 2 porzioni) € 12,00 P.P.*

Allergeni = 1, 2, 3, 7, 8, 14

Capocollo di Martina Franca e burratina (7) € 9,00

Tagliere di salumi nostrani € 10,00

Il flan del giorno (3) (7) € 5,00

Fave e cicorie € 8,00

*Tartare di *tonno con misticanza e insalata
di frutta fresca € 15,00*

*Purea di fave con padellata di *gamberi (2) (•)
e pachino (2) (4) € 10,00*

• = prodotto congelato

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti*

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Sfiziosità Gourmet

Burger di Black Angus, maionese, uovo fritto,
insalata, pomodoro, pancetta croccante
(panino e burger fatti a mano) (1)(3)(10) € 10,00

Burger di tonno rosso, maionese al lime, misticanza,
avocado e pomodoro confit
(panino e burger fatti a mano) (1)(3)(4) € 10,00

Insalatone di terra: insalata verde, pomodoro ramato,
mozzarella, mais, rucola e petto di pollo grigliato (3) € 10,00

Insalatone di *mare: insalata verde, pomodoro ramato,
rucola, feta, cetriolo, semi di girasole e
filetto di tonno scottato (4)(8) € 10,00

* = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti
Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Primi piatti

Mamma ne voglio ancora: pacchero (1) padellato con datterino rosso Corbarino San Marzano del Sarnese e Parmigiano Reggiano 36 mesi € 13,00

Spaghettoni Senatore Cappelli con ragout bianco di agnello e fonduta di pecorino (1)(7) € 13,00

Linguine Bio Felicetti, clorofilla di cicoria, acciughe, pomodorini penduli, burrata e briciole fritte (1)(4)(7) € 13,00

Maccheroncini al torchio con calamari, aglio nero, ciliegino e perlage di lime (1)(4) € 13,00

Orecchiette martinesi con pomodorino, basilico e cacioricotta (1)(7) € 10,00

Ogni giorno un primo fuori menù: chiedetelo a Martino

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Secondi piatti

<i>Scottata di manzo alla brace</i> <i>Arrivo settimanale di carni pregiate</i> <i>A richiesta: rucola e grana (7) - colatura di</i> <i>tartufo nero e pecorino</i>	<i>€ 45,00 al Kg</i>
<i>La bombetta la mangio così (1)(3)(7)</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Il nostro coniglio alla cacciatora e mignolo selvatico</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Guancetta di maialino brasata al primitivo e</i> <i>flan di patate (3)</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Filetto di *Tonno scottato, misticanza, scalogno</i> <i>caramellato, pomodorini e capperi (4)</i>	<i>€ 16,00</i>

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti*
Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

I contorni

<i>Patate al forno</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate caserecce fritte *</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cicorielle saltate, aglio, olio e peperoncino</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 5,00</i>

Dessert

<i>Composizione di frutta fresca</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cannolo scomposto, cialda al pistacchio e coulis di frutti rossi (1)(7)(8)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cheesecake al caprino, pera glassata al vino, crumble alla mandorla e gel al mango (1)(3)(7)(8)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Il tiramisù a modo nostro (1)(3)(7)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Il nostro sporcamuso (1)(3)(4)(7)</i>	<i>€ 5,00</i>

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti
Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù*

Bevande

<i>Acqua</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Cola 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Fanta 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Menabrea 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Menabrea 66 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Morosina bionda</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Morosina rossa</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Amari</i>	<i>€ 3,00</i>

*Ampia selezione di distillati , grappe e spirits da tutto il mondo
Chiedete al nostro personale di sala*

Coperto € 2,50

La presentazione di tutti i piatti del nostro menù è il frutto di una ricerca e una passione coltivata negli anni, rispettosa delle nostre più antiche tradizioni...

E scusateci, se qualche volta, dovremmo dirvi di no, ma è il rispetto della stagionalità degli ingredienti che ce lo impone.

Martino e Francesco augurano ai loro gentili ospiti: buon appetito.
