

VICKY'S

F O O D & D R I N K S

Antipasti

GAMBERI IN PASTA KATAIFI

Gamberi avvolti in Pasta Kataifi con Mayonese alla Barbabietola e Gel di Prezzemolo.

€16 00

POLPO C.B.T.

Tentacolo di Polpo in Doppia Cottura e Laccato su Gazpacho e Burratina.

€16 00

SFERA DI BRANZINO

Sfera di Branzino marinato a secco con Granella di Pistacchio su Coulis di Ciliegino e Caviale di Melanzana.

€18 00

TARTARE DI MANZO

Tartare di Manzo con Cipolla caramellata, Crumble di Tarallo e Mousse al Negramaro.

€16 00

VITELLO TONNATO C.B.T.

Vitello cotto a bassa temperatura con Salsa Tonnata, Verdurine in Carpione, Gel di Carpione e Fiore del Capperi.

€14 00

TORRETTA DI MELANZANE

Melanzane panate con Curcuma e Mandorle con Pomodorino Semisecco, Mousse di Fior di Latte e Coulis di Ciliegino.

€12 00

I prezzi esposti sono comprensivi di servizio e coperto

menu

Primi

TAGLIOLINO NERO

Tagliolini al Nero di Seppia con Bocconcini di Rana Pescatrice , Crema di Datterino Giallo, Polvere di Limone.

€16 00

MEZZI PACCHERI TONNO E MELANZANE

Mezzi Paccheri con Bocconcini di Tonno Fresco, Melanzane Fritte, Pomodorino e Polvere di Menta.

€16 00

TAGLIATELLE CECI E GAMBERI

Tagliatelle Home Made con Schiacciata di Ceci al Rosmarino e Gamberi Rossi Marinati.

€18 00

FAGOTTELLI AL CILIEGINO ROSSO

I nostri Fagottelli ripieni di Melanzane e Scamorza con Ciliegino saltato al Basilico, Scaglie di Caciotta Leccese e Crumble di Capocollo.

€15 00

CHITARRA AL RAGU BIANCO

Spaghetti alla Chitarra con Ragù Bianco profumato all'Arancia.

€15 00

ORECCHIETTE PUGLIESI

Orecchiette alle Cime di Rapa con Formaggio dei Poveri.

€14 00

I prezzi esposti sono comprensivi di servizio e coperto

Secondi

CALAMARO C.B.T.

Calamaro in doppia cottura con Ratatouille di Verdure, Pesto di Rucola e Mayonese alla Barbabietola.

€18 00

TATAKI DI TONNO

Tataki di Tonno scottato su Polpa di Melanzana Affumicata, Olio Aromatizzato alle Erbe e Fiore del Capperro.

€18 00

FRITTURA DELL'ADRIATICO

Fritto misto di mare con Julienne di Verdure Croccanti e Mayonese al Lime e Zenzero.

€20 00

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Manzo con Insalata di Spinacino fresco, Uvetta Passa, Pinoli e Scaglie di Grana.

€18 00

FILETTO DI MAIALINO C.B.T.

Filetto di Maialino cotto in bassa temperatura con Polvere di Caffè, Crema di Topinambur, Funghi Pleurotus e Salsa al Cappuccino.

€16 00

BISTECCA DI MELANZANA

Bistecca di Melanzana su Coulis di Pomodorino Rosso con Stracciatella, Cipolla Caramellata, Pesto di Rucola, Pomodoro Secco, Crumble di Tarallo e Fiore del Capperro.

€12 00

menu

Dessert

CAFFE' SALENTINO

Semifreddo al Latte di Mandorla con Crumble al Caffè e Caffè Espresso.

€6 00

CAPPUCCINO AL BAR

Lingotto Freddo al Caffè con Crumble al Cacao, Schiuma di Latte e Cioccolato Fondente al Rum.

€6 00

ECLAIR ALLE FRAGOLE

Eclair con Crema Chantilly e Fragole Fresche

€6 00

CRUMBLE CON FRUTTA

Crumble Caldo con Frutta di Stagione e Gelato alla Vaniglia.

€6 00