

*Artemia*

RISTORANTE

*A La Carte Menu*  
*Fine Dining*

*Benvenuti*

*Welcome*

## *Menù Degustazione*

### *Menù Degustazione 4 portate*

*1 Antipasto, 1 Primo, 1 Secondo, 1 Dessert*

#### *4-course Tasting Menù*

*1 Starter, 1 First course, 1 Second course, 1 Dessert*

*45*

### *Menù Degustazione 7 portate*

*2 Antipasti, 2 Primi, 2 Secondi, 1 Dessert*

#### *7-course Tasting Menù*

*2 Starters, 2 First Course, 2 Second Course, 1 Dessert*

*65*

*Per favore segnalare eventuali allergie o intolleranze*

*Please report any food intolerances or allergies*

*I menu degustazione saranno serviti uguali per tutte le persone al tavolo*

*Same tasting menu must be taken by all the people at the table*

## *Antipasti — Starters*

### Crudo di mare

(scampi, gamberi rossi, allievi, carpaccio di fresco pescato salmone selvaggio marinato, ostriche, fasolari e cozze pelose – secondo disponibilità)

PER DUE PERSONE

*Raw seafood*

*(scampi, red prawns, allievi, carpaccio of freshly caught marinated wild salmon, oysters, cockles and mussels – subject to availability)*

FOR TWO PERSON

50

2-4-14

### Bombetta di spada farcite e crema di finocchio

*Stuffed swordfish and fennel sauce*

14

1-3-4-7

### Palamita, salsa di clementine e fave fresche e fritte

*Palamita, clementine sauce, fresh and fried broad beans*

16

1-3-4-7

### Asparagi, capasanta e caviale

*Asparagus, scallop and caviar*

18

1-14

### Tartara di Fassona in tacos con salsa BBQ di barbabietola

*Tartar of Fassona beef in tacos with beetroot BBQ sauce*

18

10

### Tagliere di salumi (Chorizo iberico, Mortadella di Bologna presidio Slow Food, Capocollo di Martina Franca, lardo di Colonnata)

*Cured meat (Iberian Chorizo, Mortadella from Bologna, Capocollo from Martina Franca, Colonnata lard)*

20

10

### Insalata di asparagi, uovo e tartufo nero

*Asparagus, egg and black truffle salad*

12

4-14

VEG.

## *Primi Piatti — First Course*

Risotto piselli, guanciale con allievi e peperone crusco <i>Risotto green peas, pork cheek with pupils and "crusco" pepper</i>	4-14
18	
Tortello di coda alla vaccinara con la sua salsa <i>Pasta stuffed with beef tail "vaccinara style" and its sauce</i>	1
15	
Calamarata con triglie e salsa al finocchietto selvatico <i>Calamarata with red mullet and wild fennel sauce</i>	1-4
18	
Spaghetto quadro con sugo di cicale e salsa all'aneto <i>Squared spaghetti with sea cicadas sauce and dill sauce</i>	1-2
16	
Tagliatella all'uovo con ragù di agnello altamurano e fonduta di canestrato <i>Tagliatella with Altamura's lamb ragout and canestrato fondue</i>	1-3
16	
Risotto al sedano rapa, cavolo cappuccio fermentato e crema di cime di rapa <i>Risotto with celeriac, fermented cabbage and cream of turnip greens</i>	4
14	

VEG.

## *Secondi Piatti — Second Course*

Filetto di pesce San Pietro con verdure marinate

*Fillet of St. Peter's fish with marinated vegetables*

28

4

Costine di agnello altamurano, la sua animella e bietola farcita

*Altamuran's lamb ribs, its sweetbreads and stuffed chard*

24

1-3-8

Piccione, cipolla di Tropea e sponsale

*Pigeon, Tropea and sponsali onion*

24

1-3

Filetto di pescatrice con salsa agrodolce al radicchio e cavolfiore glassato alla robiola

*Fillet of monkfish with sweet and sour radicchio sauce and cauliflower glazed with robiola cheese*

24

4-7-8

Costine glassate e pluma speziata di maiale iberico con millefoglie di patate

*Glazed ribs and spiced Iberian pork shoulder with potato millefeuille*

26

Bistecca di melanzana con salsa al basilico e ricotta

*Eggplant steak with basil and ricotta cheese sauce*

16

6

VEG.

## *Fine pasto*

Ricotta di bufala, cioccolato Dulcey, miele, yuzu e frutti rossi <i>Buffalo ricotta cheese, Dulcey chocolate, honey, yuzu and red fruits</i>	1-7-8
8	
Mandarino <i>Resambled Tangerine shaped dessert</i>	7
8	
Pugliamisù <i>Apulian style Tiramisù</i>	1-3-7-8
8	
Eclair	1-3-7
8	
Tartelletta al cioccolato fondente Guanaja, noci pecan e mango <i>Guanaja dark chocolate, pecan nuts and mango tartlet</i>	1-3-7-8
8	
Tagliere di formaggi (Parmigiano vacche rosse 24 mesi, pecorino di Pienza, Ragusano e Bitto) con miele di Ginosa e mostarda di pere <i>Cheese platter (Parmigiano red cows 24 months aged, Pienza's pecorino, Ragusano cheese and Bitto cheese) with honey and pear mustard</i>	7

## *Allergeni – Allergens*

- | <i>* frozen product at origin</i>                                 | <i>1 to 14 indicates allergens</i>                                       |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine<br><i>Cereals containing gluten</i> | 2. Crostacei<br><i>Crustaceans</i>                                       |
| 3. Uova e derivati<br><i>Eggs and product thereof</i>             | 4. Pesce e derivati<br><i>Fish and thereof</i>                           |
| 5. Arachidi e derivati<br><i>Peanuts and thereof</i>              | 6. Soia e derivati<br><i>Soybeans and thereof</i>                        |
| 7. Latte e derivati<br><i>Milk and product thereof</i>            | 8. Frutta a guscio<br><i>Nuts</i>  |
| 9. Sedano e derivati<br><i>Celery and thereof</i>                 | 10. Senape e derivati<br><i>Mustard and thereof</i>                      |
| 11. Semi di Sesamo e derivati<br><i>Sesame Seeds and thereof</i>  | 12. Anidride Solforosa e Solfiti<br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 13. Lupini e derivati<br><i>Lupin and thereof</i>                 | 14. Molluschi e derivati<br><i>Molluscs and thereof</i>                  |

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti che potrebbero essere stati acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti. I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

*You will find in the menu, the allergen ingredients listed above with the corresponding identification number. The foods we buy fresh, for market reasons and for raw preparations may have undergone a preventive reclamation treatment by vacuum and blast chilling at -20°, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III Section VII, Chapter 3, D, point 3. Foods that may have been purchased frozen are also indicated with \* in the ingredients of the products present. The food offered in this establishment is produced in workshops and served on premises where products containing allergens are used and served. Therefore cross-contamination cannot be ruled.*

