

# RITROVARSI AL MARE

Benvenuto ad Acqua.

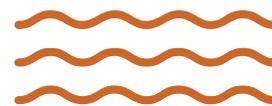
Qui il mare non è solo un luogo, ma un'idea. È un ritorno, un incontro con ciò che conta davvero. È il ritmo delle onde che si intreccia ai sapori, il profumo della brezza che avvolge ogni boccone, la semplicità che diventa meraviglia.

Ad Acqua celebriamo il piacere di ritrovarsi, con chi si ama, davanti a un orizzonte che racconta di radici profonde e orizzonti aperti. Ogni piatto è un omaggio al nostro mare e alla terra che lo abbraccia.

Prenditi il tuo tempo. Rilassati. E lasciati guidare in un viaggio tra sapori genuini, momenti preziosi e la semplice bellezza di ritrovarsi davanti al mare.

*Chef Pasquale Pellegrino*

Coperto €3



## MENU DEGUSTAZIONE

### **Panzanella Stracciatella e Alici Marinate**

*Traditional Apulian dish with Bread, Stracciatella cheese and Marinated Anchovies*

### **Calamaro farcito pane Favetta e Pecorino**

*Stuffed Squid, Bread, Broad Bean and Pecorino cheese*

### **Passata di Cannellini, code di Mazzancolle, Burrata e Guancialetto croccante**

*Pureed Cannellini beans, Prawn tails, Burrata and crispy Cheek Lard*

### **Tortiglioni al Ragù Bianco di Polpo, Pecorino e Limone Candito**

*Tortiglioni Pasta with Octopus Ragù, Pecorino cheese and Candied Lemon*

### **Carré d'Agnello in farcia di Salsiccia di Maialino Nero e Tartufo, millefoglie di Patate e ristretto di Agnello**

*Rack of Lamb with Black Pig and Truffle sausage, Potato milfoil and Lamb reduction*

### **“U Culustr” Cartellata, mousse Cioccolato Caramello, croccante di Nocciole e Gelato mantecato al Vincotto**

*Typical Apulian Cartellata with Caramello Chocolate Mousse, crunchy Hazelnut and Vincotto whipped ice cream*

€ 70 / abbinamento vini €40



## LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDI SECONDO PESCATO

### Giro del Crudo

Salmone, tonno rosso, gambero rosso prima scelta,  
scampo prima scelta, tartare di ricciola e carpaccio di branzino  
*Salmon, Bluefin Tuna, First Choice Red Shrimp, First Choice Scampo, Amberjack Tartare and Sea Bass Carpaccio*

(ALLERGENI: 2-4)

€20

### Gran Crudo di Mare

Frutti di mare e Crostacei secondo pescato  
*Seafood and Shellfish according to the catch*

(ALLERGENI: 2-4-14)

€35

### Ostriche Gillardeau

€5/CAD

### Ostriche Fine de Claire

€2,5/CAD

### Scampi Prima Scelta

€8/CAD

### Gamberi Rossi Prima Scelta

€5/CAD

### Astice Blu

€100/RG

### Aragosta

€150/RG

## ANTIPASTI

### Passata di Cannellini, code di Mazzancolle, Burrata e Guanciaie croccante

*Pureed Cannellini beans, Prawn tails, Burrata and crispy Cheek Lard*

(ALLERGENI: 2-7)

€14

### Tentacolo di Polpo alla Luciana

*Octopus Tentacle Luciana Style*

(ALLERGENI: 14)

€15

### Calamaro farcito pane Favetta e Pecorino

*Stuffed Squid, Bread, Broad Bean and Pecorino cheese*

(ALLERGENI: 1-3-7-14)

€14

### Panzanella Stracciatella e Alici Marinate

*Traditional Apulian dish with Bread, Stracciatella cheese and Marinated Anchovies*

(ALLERGENI: 1-4-7)

€13

### Baccalà in tempura con maionese d'arrosto e alga Nori

*Cod in Tempura with Roast Mayonnaise and Nori Seaweed*

(ALLERGENI: 3-4)

€14

### Insalata di Mare Tiepida, cremoso di Patate, gel di Pomodoro e Finger Lime

*Warm Sea Salad, Potato cream, Tomato gel and Finger Lime*

(ALLERGENI: 2-4-7-14)

€15

### Tartare di Fassona, Nocciole e Parmigiano Reggiano

*Fassona Meat Tartare with Hazelnuts and Parmigiano Reggiano Cheese*

(ALLERGENI: 7-8)

€15

### Parmigiana di Melanzane

*Eggplant Parmigiana*

(ALLERGENI: 1-7)

€12

### Patanegra

€18 / ETTO

## PRIMI PIATTI

### Spghettone con Vongole Veraci e Pomodorino Giallo

*Spaghettoni Pasta with Clams and Yellow Tomato*

(ALLERGENI: 1-14)

€18

### Tortiglioni al Ragù Bianco di Polpo, Pecorino e Limone Candito

*Tortiglioni Pasta with Octopus Ragù, Pecorino cheese and Candied Lemon*

(ALLERGENI: 1-7-4)

€16

### Risotto ai Frutti di Mare

*Seafood Risotto*

(ALLERGENI: 2-4-7-14)

€18

### Tortello alla Parmigiana Ristretto di Pomodoro, Chips di Melanzana e Salsa al Basilico

*Eggplant Parmigiana Tortello Pasta  
with Tomato reduction, Eggplant chips and Basil sauce*

(ALLERGENI: 1-7)

€16

### Fusillone Casa Prencipe Burro, Asparagi e polvere di Capocollo di Martina Franca

*Giant Fusilli Pasta, Butter, Asparagus and Martina Franca Capocollo powder*

(ALLERGENI: 1-7)

€15

## SECONDI PIATTI

### Frittura di Calamari con Verdure Croccanti e Maionese alla Barbabietola

*Fried Squid with Crunchy Vegetables and Beetroot Mayonaise*

(ALLERGENI: 1-3-14)

€18

### Filetto di Rombo in Crosta di Patate, Bietolina e Salsa al Pepe Verde

*Turbot Fillet in Potato Crust, Chard and Green Pepper Sauce*

(ALLERGENI: 4-7)

€18

### Carré d'Agnello in farcia di Salsiccia di Maialino Nero e Tartufo, millefoglie di Patate e ristretto di Agnello

*Rack of Lamb with Black Pig and Truffle sausage, Potato milfoil and Lamb reduction*

€18

### Wagyu grigliato a carbone

*Charcoal Grilled Wagyu*

€20 / ETTO

### Torcinello, Scampo, cremoso di Patata e Salsa d'arrosto

*Typical Apulian Torcinello, Prawn, Potato puree and Roast Sauce*

(ALLERGENI: 7)

€18

### Ciambotta

Zuppa di Pesce

*Fish Soup*

(ALLERGENI: 2-4-14)

€25

## DESSERT

### Tiramisù

(ALLERGENI: 1-3-7)

€7

### Brownies al Cioccolato, Cremoso di Ricotta, Arancia Candita e Salsa al Mandarino

*Chocolate Brownies with creamy Ricotta Cheese, candied Orange and Tangerine sauce*

(ALLERGENI: 1-3-7)

€7

### “ U Culustr “

### Cartellata, mousse Cioccolato Caramelia, croccante di Nocciole e Gelato mantecato al Vincotto

*Typical Apulian Cartellata with Caramelia Chocolate Mousse,  
crunchy Hazelnut and Vincotto whipped ice cream*

(ALLERGENI: 1-7-8)

€7

### Sorbetto al Mandarino

*Mandarin Sorbet*

(ALLERGENI: 4)

€5

### Pasticceria Secca Tipica

*Typical Dry Pastries*

(ALLERGENI: 1-3-7-8)

€5

## ACQUA

### Acqua Panna

Acqua Naturale

€3,5

### San Pellegrino

Acqua Frizzante

€3,5