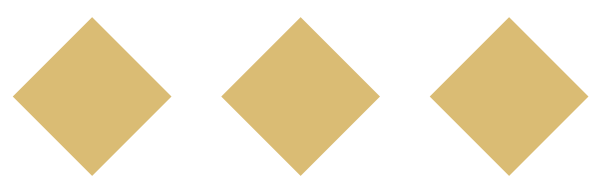


~ M E N Ù ~
Le novità di stagione

◆ ◆ ◆
GRÆ
CA
LIS





ANTIPASTI COTTI {COOKED APPETIZERS}

Gamberone al pepe nero lardellato
con cardoncelli, ricotta
agli agrumi e lenticchie soffiate

*Larded black pepper prawn
with cardoncelli, citrus ricotta
cheese and puffed lentils*

€ 15,00

Sashimi di salmone alle erbe
con yogurt greco e perle di yuzu

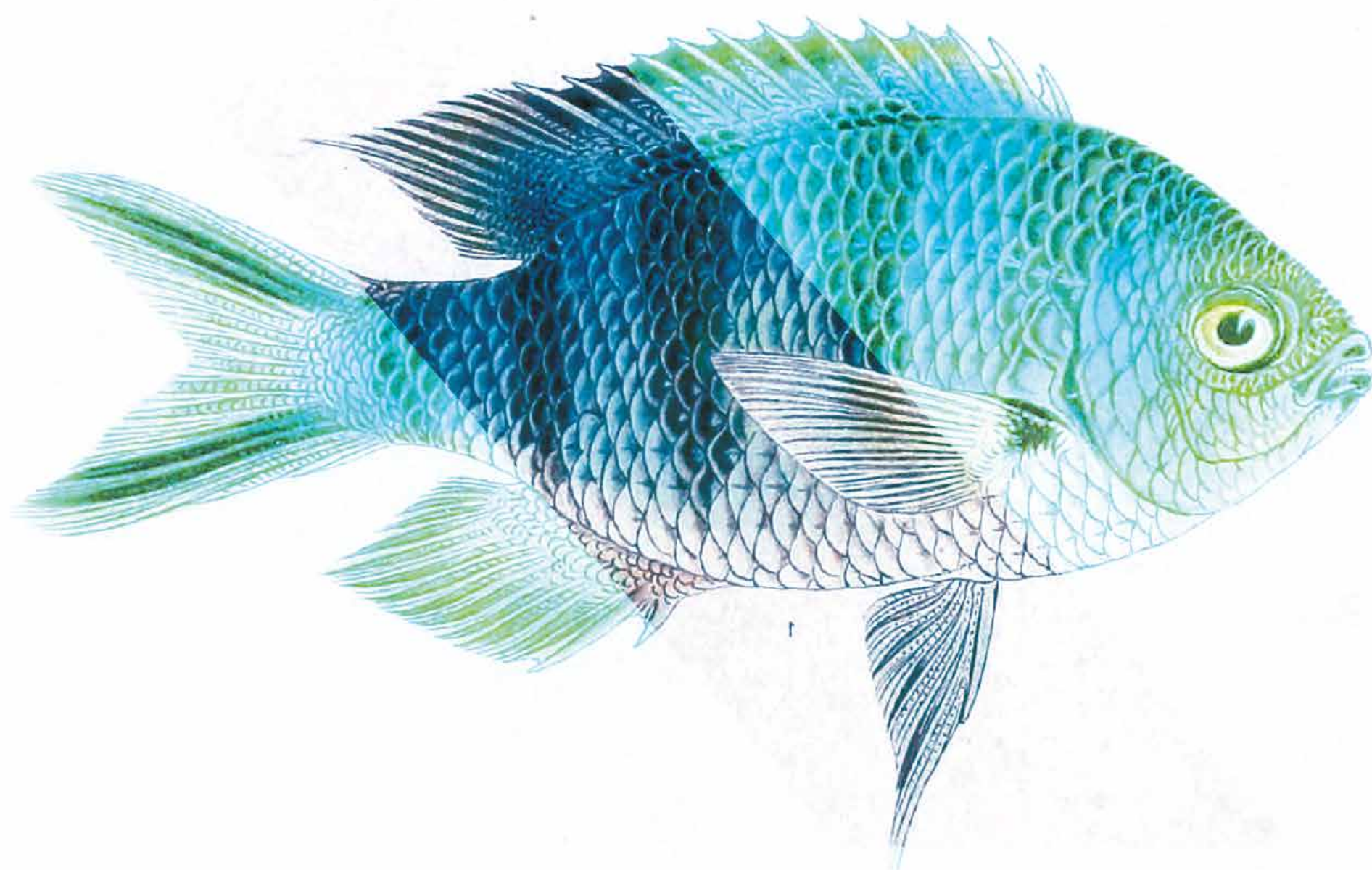
*Sashimi of salmon with herbs,
greek yogurt and yuzu flavour pearls*

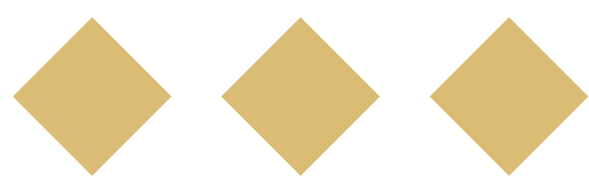
€ 15,00

Zuppa "Graecalis"
con crostini di pane

*"Graecalis" soup
with croutons bread*

€ 16,00





ANTIPASTI COTTI {COOKED APPETIZERS}

Tonno scottato alle erbe
con coulis ai frutti rossi
confettura di mele e popcorn

*Herbered seared tuna
with red fruit sauce,
apple jam and popcorn*

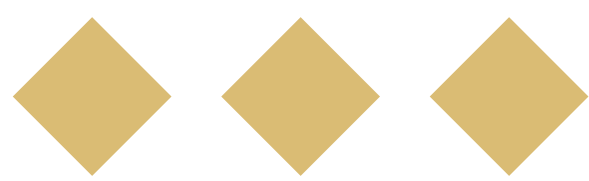
€ 16,00

Polpo cotto a bassa temperatura
con crema di patate affumicate,
cime di rape alla barese
e perlage di alici

*Octopus cooked at low temperature
with smoked potatoes cream,
Bari style turnip top
and anchovy perlage*

€ 18,00





PRIMI PIATTI {MAIN COURSE}

Zuppa di legumi, farro e cozze

Legumes soup and spelled with hussels

minimo 2 porzioni, costo a porzione

minimum 2 servings, cost per serving

€ 12,00

Fusillone con calamari 'nduja
e crema di burrata

*Fusillone pasta with squid,
'nduja and burrata cheese*

€ 16,00

Spaghettone 100% grano Khorasan
al tartufo con tartare di scampi

*Wheat Khorasan 100% spaghettone
with truffle, shrimps tartare*

€ 20,00



Ti aspettano tante
altre scelte di crudo
e cotti.

*Many other raw
choices await you
and cooked.*

G R Æ C A L I S