

Ristorante
Porta Nova

Proposta di Tonino

Un menù all'insegna della tradizione

Il benvenuto;

*L'Entrée;

Sfilettata di ricciola emulsionata con Olio Evo e sale nero;

*White fish carpaccio with Evo Olive oil and black salt;

Polpo laccato al miele su schiacciata di patata affumicata e vincotto speziato;

(creato anno 2015)

*Honey lacquered octopus with smoked potatoes;

Tubettini al ragù di rana pescatrice; (creato anno 2008)

*Tubettini with monkfish ragout;

Ri-SottoMarino crudo e cotto; (creato anno 2020)

*Risotto with raw and cooked seafood;

Filetto di branzino con zucchine gratinate ed emulsione di vinaigrette alle erbe spontanee;
(creato nel 2019)

*Seabass fish with gratin zucchini and wild herb vinaigrette;

Terra di Cioccolando. (creato anno 2020)

*Mixed dark chocolate.

€ 100,00 (a persona)

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Il menù degustazione è solo ordinabile per l'intero tavolo.

*The tasting menu is only ordered for the whole table.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Ristorante
Porta Nova

Stunè (Ostuni)

***That of Ostuni**

Un menù degustazione vegetariano per conoscere la nostra cucina ostunese:

Le fave, cicoriella di campagna, peperoncino dolce di Carovigno e cipolla rossa;

(creato anno 2014)

*Fava bean, country chicory, sweet chilli from Carovigno and red onion;

Orecchiette Baresi ai tre pomodori al salto;

*Orecchiette with three tomatoes;

La melanzana ripiena con passatina di pomodoro fresco; (creato anno 2014)

*Stuffed aubergine with tomato sauce;

Il dessert di Porta Nova.

*Porta Nova's dessert.

€ 35,00

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Il menù degustazione è solo ordinabile per l'intero tavolo.

*The tasting menu is only ordered for the whole table.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Nostri Crudi

*Sea raw

Le acciughe del Mar Cantabrico;

*Anchovies of Cantabric Sea;

16,00

La battuta di tonno rosso con cipolla caramellata di Acquaviva;

*Red tuna tartare with red onion;

16,00

Carpaccio di nasello marinato all'arancia;

*Hake carpaccio with orange;

16,00

Sfilettata di ricciola emulsionata con Olio Evo e sale nero;

*White fish carpaccio with Evo Olive oil and black salt;

16,00

Lingotto di salmone Norvegese con burro salato;

*Norwegian salmon with salted butter;

25,00

n° 3 scampi e n° 3 gamberi rossi;

*n° 3 scampi and n° 3 red shrimps;

35,00

Ostrica Special Divine (misura 3).

*Special Divine Oyster (size 3).

6,00 (cad.)

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Gli Antipasti

Il merluzzo in tempura con cipollotto stufato a bassa temperatura; (creato anno 2010)

*Cod fish in tempura with onion cooked cooked at low temperature;

15,00

Guazzetto gamberi bianchi profumati al timo; (creato anno 2007)

*White shrimp with tomato sauce and thyme;

15,00

Polpo laccato al miele su schiacciata di patata affumicata e vincotto speziato;

(creato anno 2015)

*Honey lacquered octopus with smoked potatoes;

18,00

Capasanta scottata al burro salato con riso nero selvatico, salsa al peperone rosso e capocollo di Martina croccante; (creato anno 2020)

*Seared sea scallop with wild black rice, red pepper cream and crispy Capocollo;

20,00

Filetto di sogliola gratinata al forno in salsa mornay con tartufo bianco; (creato anno 2018)

*Sole fillet gratin with white truffle and mornay sauce;

30,00

L'uovo di Erika. (creato anno 2019)

*Erika's egg.

45,00

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Le Paste

Trofie al nero di seppia con cime di rapa, seppioline, colatura di alici e mollica di pane fritto; (creato anno 2010)

*Trofie with squid ink, turnip tops, cuttlefish, anchovies and fried breadcrumbs;

15,00

Tubettini al ragù di rana pescatrice; (creato anno 2008)

*Tubettini with monkfish ragout;

15,00

Tortello 36 ripieno di burrata con gambero rosso e la sua bisqué; (creato anno 2011)

*Tortello with burrata, red shrimps and bisqué;

20,00

Pasta di Gragnano “Gerardo di Nola” con fagioli, molluschi e crostacei; (creato anno 2010)

*“Gerardo di Nola”'s pasta with beans, molluscs and crustaceans;

20,00

Ri-SottoMarino crudo e cotto; (creato anno 2008) (min. 2 ordini)

*Risotto with raw and cooked seafood. (min. two orders)

35,00

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Secondi

La paranza in frittura secondo giornata;

*Fish fry;

15,00

Filetto di baccalà in brodetto con bouquet di ortaggi di stagione; (creato anno 2016)

*Cod fish fillet in broth with seasonal vegetables;

20,00

Calamaro ripieno di verdure e caciocavallo Podolico affumicato con purea di cime di rape e lacrima di pomodoro; (creato anno 2019)

*Squid stuffed with vegetables and caciocavallo, with turnip tops puree and tomatoes sause

20,00

Filetto di branzino con zucchine gratinate ed emulsione di vinaigrette alle erbe spontanee; (creato anno 2019)

*Seabass fish with gratin zucchini and wild herb vinaigrette;

20,00

Coste di maialino con riduzione di moscato e purea di fave; (creato anno 2016)

*Pork ribs with Moscato reduction and fava bean;

20,00

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Dolci

Il sorbetto artigianale al limone;

*Artigianal lemon sorbet;

6,00

Crema cotta con fichi, mandorle e mela cotogna brulée e flambé; (anno creato 2018)

*Cooked cream with fig, almonds and quince;

8,00

Terra di Cioccolando; (creato anno 2017)

*Mixed dark chocolate;

8,00

Cannolo scomposto con ricotta di capra e amarene; (creato anno 2018)

*Decomposed cannolo with goat ricotta and black cherry;

8,00

Suoffle-one al cioccolato con gelato alla vaniglia. (consigliato per 2 persone)

*Chocolate souffle and vanilla ice cream. (recommended for two people)

12,00

Coperto 4.00

Acqua Orsini Frizzante 75 cl 4.00

Acqua Orsini Naturale 75 cl 4.00

°Alimenti regolarmente abbattuti.

°Blast chilling and freezing.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù