

Menu à la Carte

**Cari Amici Gastronomici,
il Ristorante “La Sirenetta” è da sempre legato ai prodotti
del territorio e di stagione.**

**Il talento dello Chef
sta nella capacità di inventare piatti che emozionano e che piacciono a tutti
perché sono equilibrati: originali ma non troppo, creativi ma mai esagerati,
che denotano una grande esperienza e conoscenza della materia prima,
della tecnica e del territorio.**



**La piacevolezza assoluta del mangiar bene si esprime solo a tavola,
condividendo emozioni che esaltano tutti i sensi di ognuno di noi.**

**Godete del buon mangiare e del buon bere.
Siamo qui a Vostra disposizione per offrirvi il meglio**

**Il Team de La Sirenetta
Chef Paolo Danna**

Menu à la Carte

*Dear gastronomy friends,
at our restaurant “La Sirenetta” we use only local and seasonal products.*

*Our chef’s talent is the ability to create dishes
that meet everybody’s taste as they are well balanced:
innovative but not too much, creative but not overdone.
Something that combines experience with knowledge
of the products used and our territory.*



*The absolute pleasure of eating well is expressed only around the table,
where emotions are shared while everyone’s senses are enhanced.
Enjoy the taste of good food and good wine. We are at your disposal to offer you the best.*

*The staff of La Sirenetta
Chef Paolo Danna*

ANTIPASTI

Appetizers

***Acciughe del Cantabrico, pomodori costoluti e rucola
in torretta di formaggio primo sale*** €9,00
***Anchovies from Cantabrico Sea, tomatoes, rocket and
“Primo Sale” fresh cheese***

“Zeppoline” di pesce spada* ripiene di formaggio erborinato €9,00
all’olio extravergine di oliva con crackers di mais soffiato
Swordfish* “zeppoline” stuffed with cheese,
extra-virgin olive oil and sweet corn cracker

Carpaccio di orata marinata al lime con burrata, €11,00
pomodori confit e mentuccia fresca
Sea bream carpaccio marinated with lime served with “burrata”
fresh cheese, tomatoes confit and fresh mint

Composé de “La Sirenetta” con ricotta vaccina. gnocchi fritti €11,00
di patata viola, cozze e polpa di ricci*di Savelletri
“La Sirenetta” composé with “ricotta” fresh cheese,
fried -violet potato-gnocchi, mussels and sea urchin pulp*

*In alcuni periodi dell’anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E’ facoltà dell’ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

ANTIPASTI **Appetizers**

***“Zuccotto” di salmone affumicato ripieno di cous cous
alle verdure fresche, salsa di yogurt bianco e polvere di caffè*** **€12,00**
***Smoked salmon stuffed with cous cous with vegetables,
white yogurt sauce and coffee powder***

Mezza dozzina di ostriche di Manfredonia con spritz in perle **€12,00**
6 Oysters from Manfredonia with Aperol spritz balls

Selezione di Salumi di Pesce **€18,00**
***Soppressata di polpo*, bresaola di tonno*, affettato di salmone*,
salame di pesce azzurro e crostacei* accompagnati da pomodori secchi,
tarallini pugliesi e confettura fatta in casa***
Carpaccio selections:
***Octopus*, tuna fish*, salmon*, blue fish* and crustaceans* served with
dried tomatoes, Apulian taralli and home-made jam***

Crudo di mare (s.d.)
Assorted raw seafood

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

PRIMI PIATTI **Novità del 2018**

Pasta dishes **(news of the 2018)**

Gnocchetti* di patata viola fatti in casa con tonno fresco pinne gialle , €12,00
pomodori costoluti, capperi e colatura di alici di Cetara
Home-made- violet potato gnocchi with fresh tuna fish, tomatoes,
capers and anchovies from Cetara

Troccoli* con cozze pelose, polpa di ricci* e fonduta di provolone €12,00
stagionato in grotta 16 Mesi
“Troccoli” pasta with mussels, sea urchin pulp* and “provolone”
cheese (seasoned in cave 16 months) fondue

Ravioli* ripieni di borraggine con pomodori infornati, €12,00
melanzane croccanti e tocchetti di formaggio primo sale
Ravioli stuffed with borage, baked tomatoes, crispy aubergines
and “primo sale” fresh cheese

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

Piatti tradizionali pugliesi **(Apulian traditional dishes)**

Spaghetтата alle cozze con pomodori datterini €8,00
Spaghetti with mussels and tomatoes

Cavatellini con frutti di mare* alla marinara €12,00
“Cavatelli” pasta with mixed seafood

Spaghetti trafilati al bronzo con polpa di ricci* di Savelletri €12,00
Spaghetti with sea urchin pulp* from Savelletri

Orecchiette ai fagiolini tondini con pomodoro fresco e cacioricotta €8,00
di masseria
“Orecchiette” with green beans, fresh tomatoes and “cacioricotta” cheese

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

SECONDI PIATTI **(Cucinati sulla nostra brace a carboni)**

Main Courses **(cooked on our grill on charcoal)**

Pesce fresco allevato in mare (Gallipoli/Taranto) **€4,00 l'etto**
Fresh fish farmed in the sea (Gallipoli/Taranto)

Pescato locale del giorno **€5,50 l'etto**
Local fresh fish of the day

Gamberoni* **€4,00 l'etto**
Prawns*

Bistecca di tonno pinne gialle* (200 g) **€14,00**
Tuna steak "pinne gialle"* (200 g)

Filetto di vitello podolico (180 g) **€18,00**
Veal fillet podolic (180 g)

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

SECONDI PIATTI
Main Courses
(cooked in peanut oil)

Frittura di calamari e gamberi (s.d. - 300 g) **€12,00**
Fried calamari and prawns (s.d. - 300 g)

Frittura di paranza (s.d. - 350 g) **€12,00**
Fried fish (s.d. - 350 g)

Frittura "di tutto un po" (s.d. - 500 g) **€16,00**
Fried squids, prawns and mixed fish

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

DOLCEZZE DI FINE PASTO

(Dai maestri pasticceri di Tenuta Monacelle)

Dessert

(from Tenuta Monacelle pastry chef)

| | |
|---|---------------|
| <i>Composta di frutta fresca ed esotica accompagnata da "baci di dama"</i> <i>Fresh and exotic composed fruit served with "baci di dama" biscuits</i> | €6,00 |
| <i>Coppe di gelato:</i> <i>Mandorla, bacche di goji, anguria, fichi, more e ribes</i> <i>Ice cream cups:</i> <i>Almonds, goji berries, watermelon, figs, blackberries and currants</i> | €6,00 |
| <i>Dolce del giorno</i> <i>Dessert of the day</i> | €6,00 |
| <i>Ops!...mi è cascato il cannolo!</i> <i>Oops! ... I dropped the cannolo!</i> | €6,00 |
| <i>Gran finale:</i> <i>Rum agricolo, cioccolato fondente, zenzero candito, sigar box</i> <i>Great final:</i> <i>Agricolo rum, dark chocolate, candied ginger, cigar box</i> | €15,00 |

Traveler's menus

“Pastaiolo”

***Selezione di salumi di pesce:
soppressata di polpo, bresaola di tonno, affettato di salmone, salame di pesce
azzurro e crostacei, accompagnati da pomodori secchi, tarallini pugliesi e
confettura fatta in casa***

Spaghetтата alle cozze con pomodorini datterini

Coppa di gelato artigianale

€23,00

“Pastaiolo”

***Selection of carpaccio fish:
octopus “soppressata”, tuna bresaola, sliced salmon, salami blue fish and
shellfish, served with dried tomatoes, Puglia tarallini homemade
and homemade jam***

“Spaghetti” pasta with mussels and yellow tomatoes

Cup of homemade ice cream

€23,00

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

I MENU' DEL VIAGGIATORE

Traveler's menus

“Pescaiolo”

***Selezione di salumi di pesce:
soppressata di polpo, bresaola tonno, affettato di salmone, salame di pesce
azzurro e crostacei, accompagnati da pomodori secchi, tarallini pugliesi e
confettura fatta in casa***

Frittura di calamari e gamberi

Coppa di gelato artigianale

€28,00

“Pescaiolo”

***Selection of carpaccio fish:
octopus “soppressata”, tuna bresaola, sliced salmon, salami blue fish and
shellfish, served with dried tomatoes, Puglia tarallini homemade
and homemade jam***

Fried squids and prawns

Cup of homemade ice cream

€28,00

*In alcuni periodi dell'anno i prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta. E' facoltà dell'ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

In some periods of the year fresh products may be replaced with first choice frozen products. Please, ask our staff for more detailed information.

8 PIATTI IN DEGUSTAZIONE

8 dish tasting

Ostrica e gambero rosso e flûte di benvenuto di bollicine
Oyster and red shrimp with welcome flute of sparkling wine

Tris Maris: I carpacci de La Sirenetta
Fish carpaccio

Composé de “La Sirenetta” con ricotta vaccina. gnocchi fritti di patata viola, cozze e polpa di ricci* di Savelletri
*“La Sirenetta” composé with “ricotta” fresh cheese, fried -violet potato-gnocchi, mussels and sea urchin pulp**

Spaghetti trafilati al bronzo con polpa di ricci* di Savelletri
Spaghetti with sea urchin pulp from Savelletri*

Ravioli* ripieni di borraggine con pomodori infornati, melanzane croccanti e tocchetti di formaggio primo sale
Ravioli stuffed with borage, baked tomatoes, crispy aubergines and “primo sale” fresh cheese

Bistecca di tonno pinne gialle con chips di patate
Tuna steak “pinne gialle” with potato chips

Sgroppino al limone
Lemon “Sgroppino”

Buffet on the table di frutta e dolci con Moscato Pugliese
Fruit and Dessert Buffet on the table with Apulian Moscato wine

€50,00 a persona/ per person
Vini e bevande escluse
Wine and drinks not included

Lista degli alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze

List of foods or products that cause allergies or intolerances



CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati

CEREALS containing gluten like wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, kamut and their products



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

CRUSTACEANS and shellfish based products



UOVA e prodotti a base di uova

EGGS and egg based products



PESCE e prodotti a base di pesce

FISH and fish based products



SOIA e prodotti a base di soia

SOY and soy based products



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

MILK and milk based products (lactose included)



FRUTTA A GUSCIO come arachidi, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

NUTS like peanuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products



SEDANO e prodotti a base di sedano

CELERY and celery based products



SENAPE e prodotti a base di senape

MUSTARD and mustard based products



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

SESAME SEEDS and sesame based products



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro

SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10/Kg or 10mg/liter



LUPINI e prodotti a base di lupini

LUPIN BEAN and lupin bean products



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

MUSSELS and mussel products