



/AMMOS

Tartare e Crudi

Tartare di tonno rosso, cardoncelli, capperi e cipolla acidula ^(4.9)	€	20,00
Tartare di gambero viola, ricotta di masseria, olio al limone ^(2.7)	€	20,00
Tartare di salmone affumicato, guacamole e caviale di cefalo affumicato ^(4.7)	€	16,00
Ombrina marinata agli agrumi, fichi, caprino e mandorle tostate ^(4.7.8)	€	20,00
Speck di Ricciola con rapa rossa affumicata e aioli ^(4.3)	€	18,00

Crudi

Ostriche Gillardeau ⁽¹⁴⁾	al pezzo €	8,00
Ostriche del Gargano ⁽¹⁴⁾	al pezzo €	4,00
Scampi ⁽²⁾	al pezzo €	6,00
Gamberi ⁽²⁾	al pezzo €	4,00
Caviale baikal	10 gr €	28,00

Fritti & Co

Cuoppo fritto di gamberi e calamari	€	18,00
<hr/>		
Polpette di polpo con mayo alla menta e zucchine allo scapece ^(1.3.4.6)	€	12,00
<hr/>		
Polpo in pignata con crostini all'origano ^(14.1.9)	€	16,00
<hr/>		
Fish e chips di gamberi e baccalà con salsa tartara ^(4.2.3.7.1)	€	16,00

Insalate

Avocado salad ^(4.7.8.11)	€	18,00
Misticanza, avocado, salmone affumicato homemade, mandorle tostate e feta		
<hr/>		
Polpo salad ^(4.11)	€	16,00
Misticanza, patate a polpo al vapore con olive leccine e pomodori confit		

Fish Burger

Salmonburger ^(1.3.4.7)	€	16,00
Bun al vapore homemade, salmone scottato, salsa yogurt, spinaci e maionese all'aneto		
<hr/>		
Tunaburger ^(1.3.4.7)	€	18,00
Bun al vapore homemade, tonno scottato, bufala affumicata, puntarelle otrantine e pomodori secchi		
<hr/>		
Polpo burger ^(1.3.14.7)	€	16,00
Bun al vapore homemade, polpo cbt, cipolla caramellata, stracciatella e pesto di basilico		

Gli immancabili

Spaghetti Cavalieri alle vongole veraci, bottarga di muggine e salicornia ^(1.4.9.14) € 20,00

Linguine Cavalieri ai ricci di mare (secondo disponibilità) ^(1.4.9.14) € 25,00

Pescato Fresco al Kg dalla nostra vetrina

Crostacei ⁽²⁾ all'etto € 14,00

Pesce ⁽⁴⁾ all'etto € 8,00

Cotture: al sale, in guazzetto, alla griglia

Contorni

Patatine fritte € 6,00

Spinaci al wok € 8,00

Misticanza arricchita € 8,00

Pizzeria BN

Le tradizionali

Margherita ^(1.7) € 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo

Diavola ^(1.7) € 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino di Napoli piccante

Napoli ^(1.4.7) € 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive leccine

Quattro formaggi ^(1.7) € 10,00
Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano

Le Signature BN

La Mara ^(1.7) € 16,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, nduja, ventricina piccante, gorgonzola e finocchio selvatico, polvere di pimenton

Sarcena ^(1.7) € 16,00
Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, guanciale Santoro, pepe

Avvocato Martina ^(1.7) € 15,00
Pomodoro San Marzano, bufala campana affumicata, cime di rape salsiccia e pepe

Acchiatura ^(1.7) € 17,00
Pomodoro San Marzano, bufala campana, crudo San Daniele, grana in scaglie

Fore De Capu ^(1.7.8) € 16,00
Fiordilatte, pomodori datterini gialli, mortazza, stracciatella, pesto di pistacchio

Vincent ^(1.7) € 14,00
Fiordilatte, crema di zucca, pancetta tesa, scamorza affumicata e vin cotto

La Giulia ^(1.7) Bufala dop, carciofi arrosto, Asiago dop mezzano, speck, polvere di olive leccine	€	16,00
Millelire ^(1.7) Fiordilatte, cotto al forno a legna, porcini, pecorino di moscia leccese	€	16,00
Lulu ^(1.7) Fiordilatte, cipolla caramellata, patate, olio al rosmarino, bombette macelleria Gino Amatobo	€	18,00
Es'Peciale ^(1.7) Datterino giallo, fior di latte, capocollo Santoro ES, fonduta di pecorino affumicato, mele cotogne confit	€	20,00
Santorino ^(1.7) Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo, wurstel cotto al forno salumificio Santoro	€	13,00

Dalla Pasticceria BN

Sorbetto al limone ^(1.4)	€	8,00
Spumone BN alla nocciola ^(1.7.3)	€	10,00
Tiramisù classico ^(1.7.3)	€	9,00
Pot de cream al cioccolato, amaretto e zenzero ^(1.7.3)	€	8,00
Tagliata di frutta di stagione	€	10,00

Coperto e servizio € 3,00

/AMMOS

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

-
1. Cereali contenenti glutine:
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

 2. Crostacei e prodotti derivati

 3. Uova e prodotti derivati

 4. Pesce e prodotti derivati

 5. Arachidi e prodotti derivati

 6. Soia e prodotti derivati

 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

 8. Frutta a guscio:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

 9. Sedano e prodotti derivati

 10. Senape e prodotti derivati

 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

 13. Lupini e prodotti derivati

 14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.