

Smaré

~ ~ ~ ~ ~
M E N Ù

ANTIPASTI

Alici marinate €6 [P]

Filetti di alici abbattuti marinati in succo di limone e olio extravergine d'oliva, conditi con prezzemolo e pepe

Sarde fritte €8 [P][G]

Sarde impanate e fritte. Croccanti fuori e morbide dentro, servite con spicchi di limone e sale marino

Crostino con baccalà mantecato alla veneziana €6 [P][G]

Pane tostato croccante guarnito con una crema vellutata di baccalà montato con olio e prezzemolo

Cozze marinate €6 [M]

Cozze sgusciate e marinate in un'emulsione di olio, limone, prezzemolo e pepe

Crudo di gamberetti €10 [C]

Gamberetti freschissimi, abbattuti, serviti crudi, conditi con olio extravergine, sale marino, limone e pepe

Impepata di cozze €14 [M][G]

Cozze cotte a vapore, con abbondante pepe nero macinato fresco e prezzemolo e pomodorini, servite con crostini di pane casereccio.

Tartare / Carpaccio di tonno alalunga €12 [P][SE]

Tonno alalunga pescato locale, servito crudo in tartare o carpaccio, condito con olio, sale, pepe e prezzemolo

Peperonata €6

Peperoni rossi e gialli stufati lentamente con cipolla, pomodoro, olio extravergine e basilico

Ceci e cozze con limone e pepe €6 [M]

Abbinamento terra-mare: ceci cremosi uniti a cozze freschissime, esaltati da succo di limone, pepe nero e un filo d'olio

Schiacciatine di melanzane e salsine yogurt €8 [G][L][U]

Polpettine schiacciate di melanzane, fritte, accompagnate da fresche salse allo yogurt

Patate fritte fresche €6

Patate fresche tagliate a mano e fritte al momento fino a doratura

PRIMI

Spaghetti alle cozze €14 [G][M]

Spaghetti mantecati con cozze fresche, olio extravergine, prezzemolo e pomodorini

Spaghetti gamberetti, limone e menta €18 [G][C]

Spaghetti con gamberetti saltati in padella in un'emulsione di limone fresco e menta

Spaghetti con le sarde €18

Spaghetti con filetti di sarde, finocchietto selvatico cotto in acqua allo zafferano, uvetta passa, noci e mollica di pane soffritta.

Spaghetti al nero di seppia €18 [G][M]

Spaghetti con condimento artigianale fatto in casa dall'inchiostro e dalle carni della seppia, rifiniti con filetti crudi di seppia fresca

Minchiareddhri con pesce spada, olive e datterini gialli €18 [G][P]

Pasta corta di orzo tipica pugliese con pesce spada, olive nere e pomodorini datterini gialli dolcissimi

Zuppa di pesce €25 [P][M][C][G][SO]

Ricca zuppa di pesce fresco, molluschi e crostacei, cotta con pomodoro e erbe mediterranee. Servita con pane abbrustolito

Orecchiette con le rape €12 [G][P]

Orecchiette fresche di grano "Senatore Capelli" con cime di rapa saltate in olio e pomodorino. Piatto simbolo della tradizione pugliese

Minchiareddhri con pomodorini, melanzane fritte, cacioricotta affumicato €14 [G][L]

Pasta corta di orzo tipica pugliese con pomodorini freschi, melanzane fritte e grattata generosa di cacioricotta affumicato

Orecchiette al pomodoro e cacioricotta €10 [G][L]

Orecchiette condite con sugo di pomodoro fatto in casa e abbondante cacioricotta grattugiato

Parmigiana di melanzane €12 [L]

Melanzane fritte a strati con sugo di pomodoro, formaggio grattugiato stagionato e basilico fresco, gratinate al forno fino alla doratura

Purè di fave con cicorie €10

Crema densa e rustica di fave secche bollite condite con olio extravergine, affiancata da cicorie. Il piatto povero più amato della Puglia.

SECONDI

***Pesce spada alla griglia €18 [P]**

Trancio di pesce spada grigliato, condito con olio extravergine, limone e prezzemolo

Frittura di totani e gamberi €20 [M][C][G][U]

Totani e gamberi locali e freschissimi, infarinati e fritti in olio bollente fino a doratura

Frittura di paranza €18 [P][G]

Selezione mista di pesci di piccola taglia — triglie, merluzzetti, alici — infarinati e fritti interi

***Frittura di alici €16 [P][G]**

Alici infarinate e fritte al momento, croccanti e delicate

Totanetti freschi alla griglia €18 [M]

Totanetti interi grigliati, teneri e saporiti, conditi con olio, aglio, prezzemolo e limone. Semplici, freschi e pieni di sapore di mare

Merluzzo locale alla piastra €18 [P]

Tranci di merluzzo fresco di pesca locale cotto alla piastra

LA CARNE

Filetto €24

Pregiato filetto di manzo, cotto alla griglia secondo la cottura desiderata

Entrecôte €20

Costata di bovino con la caratteristica venatura di grasso che la rende particolarmente succosa e saporita

Pezzetti di cavallo al sugo €14 [SO]

Bocconcini di carne di cavallo stufati lentamente in un ricco sugo di pomodoro con cipolla, alloro e vino rosso. Un piatto della tradizione pugliese, intenso e confortante

Salsiccia alla griglia €12

Salsiccia artigianale di maiale grigliata.

Cotoletta di maiale €12 [G][U]

Fetta di coscia di maiale paesano impanata con uovo e pangrattato.

C O N T O R N I

Insalata ricca €7

Insalata mista generosa con lattuga, radicchio, mistica varia, pomodorini e avocado. Condita con olio extravergine, sale e mix di semi tostati.

Patate fritte fresche €6

Patate fresche tagliate a mano e fritte al momento fino a doratura.

Verdure grigliate €5

Selezione di verdure di stagione grigliate — zucchine, melanzane, peperoni — condite con olio extravergine

D O L C I

Cheesecake €7 [G][L][U]

Cremona cheesecake con base di biscotto sbriciolato al burro e cuore di crema di formaggio fresco. Servita con marmellata di fragole fatta in casa

Crostata di agrumi €6 [G][U][L]

Frolla croccante con marmellata di agrumi — limone, arancia e cedro — delicata e profumata

Tiramisù €7 [G][U][L]

Il classico tiramisù della tradizione italiana: savoiardi inzuppati nel caffè espresso, mascarpone montato con uova e zucchero, spolverato con cacao amaro

Tiramili €7 [G][U][L]

Una creazione originale Smaré™: la versione al limone del tiramisù: savoiardi inzuppati nel limone invece che nel caffè, per un dessert fresco e delicato

Spumone Arneo €7 [L][F][U]

Gelato artigianale tipico del Salento

Frutta di stagione €5

Coperto €2

** Il prodotto contrassegnato con asterisco potrebbe essere congelato a seconda della disponibilità*

LEGENDA ALLERGENI

[G] Glutine [P] Pesce	[M] Molluschi [C] Crostacei
[U] Uova [L] Latte/Lattosio	[S] Sedano [SO] Solfiti
[SE] Sesamo [F] Frutta a guscio	

Info e prenotazioni: 342 513 9435 | smarebarconcucina.it