

Smaré

~ ~ ~ ~ ~
M E N U

ENTRÉES

Anchois marinés €6 [P]

Filets d'anchois surgelés marinés au jus de citron et à l'huile d'olive extra vierge, assaisonnés de persil et de poivre

Sardines frites €8 [P][G]

Sardines panées et frites. Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, servies avec des quartiers de citron et du sel marin

Crostini à la brandade de morue à la vénitienne €6 [P][G]

Pain grillé croustillant garni d'une crème onctueuse de morue montée à l'huile et au persil

Moules marinées €6 [M]

Moules décortiquées et marinées dans une émulsion d'huile, de citron, de persil et de poivre

Crevettes crues €10 [C]

Crevettes très fraîches, surgelées, servies crues, assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, de sel marin, de citron et de poivre

Moules au poivre €14 [M][G]

Moules cuites à la vapeur avec beaucoup de poivre noir fraîchement moulu, du persil et des tomates cerises, servies avec des crostini de pain maison.

Tartare / Carpaccio de thon germon €12 [P][SE]

Thon germon pêché localement, servi cru en tartare ou carpaccio, assaisonné d'huile, de sel, de poivre et de persil

Peperonata €6

Poivrons rouges et jaunes mijotés lentement avec oignon, tomate, huile d'olive extra vierge et basilic

Pois chiches et moules au citron et poivre €6 [M]

Mariage terre-mer : pois chiches crémeux et moules très fraîches, sublimés par du jus de citron, du poivre noir et un filet d'huile

Galettes d'aubergines et sauces au yaourt €8 [G][L][U]

Boulettes aplaties d'aubergines, frites, accompagnées de fraîches sauces au yaourt

Frites fraîches €6

Pommes de terre fraîches coupées à la main et frites à la minute jusqu'à dorure

PREMIERS PLATS

Spaghetti aux moules €14 [G] [M]

Spaghetti mantecati avec moules fraîches, huile d'olive extra vierge, persil et tomates cerises

Spaghetti aux crevettes, citron et menthe €18 [G] [C]

Spaghetti avec crevettes sautées à la poêle dans une émulsion de citron frais et de menthe

Spaghetti aux sardines €18

Spaghetti avec filets de sardines, fenouil sauvage cuit dans l'eau au safran, raisins secs, noix et mie de pain frite.

Spaghetti à l'encre de seiche €18 [G] [M]

Spaghetti avec sauce artisanale maison préparée à partir de l'encre et de la chair de seiche, finalisés avec des filets crus de seiche fraîche

Minchiareddhri au poisson espadon, olives et datterini jaunes €18 [G] [P]

Pâtes courtes d'orge typiques des Pouilles avec espadon, olives noires et tomates datterini jaunes très sucrées

Soupe de poisson €30 [P] [M] [C] [G] [SO]

Riche soupe de poisson frais, mollusques et crustacés, cuite avec tomate et herbes méditerranéennes. Servie avec du pain grillé

Orecchiette aux navets €12 [G] [P]

Orecchiette fraîches de blé "Senatore Capelli" avec feuilles de navet sautées à l'huile et tomate cerise. Plat emblématique de la tradition des Pouilles

Minchiareddhri aux tomates cerises, aubergines frites, cacioricotta fumé €14 [G] [L]

Pâtes courtes d'orge typiques des Pouilles avec tomates cerises fraîches, aubergines frites et généreuse râpée de cacioricotta fumé

Orecchiette à la tomate et cacioricotta €10 [G] [L]

Orecchiette assaisonnées avec sauce tomate maison et abondant cacioricotta râpé

Parmigiana d'aubergines €12 [L]

Aubergines frites en couches avec sauce tomate, fromage affiné râpé et basilic frais, gratinées au four jusqu'à dorure

Purée de fèves et chicorées €10

Crème dense et rustique de fèves sèches bouillies assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, accompagnée de chicorées. Le plat populaire le plus aimé des Pouilles.

PLATS PRINCIPAUX

***Espadon grillé €18 [P]**

Tranche d'espadon grillée, assaisonnée d'huile d'olive extra vierge, de citron et de persil

Friture de calmars et crevettes €20 [M][C][G][U]

Calmars et crevettes locaux très frais, farinés et frits dans l'huile bouillante jusqu'à dorure

Friture de petits poissons €18 [P][G]

Sélection mixte de petits poissons — rougets, merlans, anchois — farinés et frits entiers

***Friture d'anchois €16 [P][G]**

Anchois farinés et frits à la minute, croustillants et délicats

Petits calmars frais grillés €18 [M]

Petits calmars entiers grillés, tendres et savoureux, assaisonnés d'huile, d'ail, de persil et de citron. Simples, frais et pleins de saveur marine

Cabillaud local à la plancha €18 [P]

Tranches de cabillaud frais de pêche locale cuites à la plancha

LES VIANDES

Filet €24

Filet de bœuf de qualité, cuit au grill selon la cuisson souhaitée

Entrecôte €20

Côte de bœuf avec la caractéristique veinure de gras qui la rend particulièrement juteuse et savoureuse

Morceaux de cheval en sauce €14 [so]

Petits morceaux de viande de cheval mijotés lentement dans une riche sauce tomate avec oignon, laurier et vin rouge. Un plat de la tradition des Pouilles, intense et réconfortant

Saucisse grillée €12

Saucisse artisanale de porc grillée.

Côtelette de porc €12 [G][U]

Tranche de cuisse de porc fermier panée avec œuf et chapelure.

GARNITURES

Salade composée €7

Grande salade mixte avec laitue, radicchio, mesclun varié, tomates cerises et avocat. Assaisonnée d'huile d'olive extra vierge, de sel et d'un mélange de graines grillées.

Frites fraîches €6

Pommes de terre fraîches coupées à la main et frites à la minute jusqu'à dorure.

Légumes grillés €5

Sélection de légumes de saison grillés — courgettes, aubergines, poivrons — assaisonnés d'huile d'olive extra vierge

DESSERTS

Cheesecake €7 [G] [L] [U]

Cheesecake crémeuse avec base de biscuit émietté au beurre et cœur de crème de fromage frais. Servie avec confiture de fraises maison

Tarte aux agrumes €6 [G] [U] [L]

Sablé croustillant avec confiture d'agrumes — citron, orange et cédrat — délicat et parfumé

Tiramisù €7 [G] [U] [L]

Le classique tiramisu de la tradition italienne : biscuits à la cuillère imbibés de café espresso, mascarpone monté avec œufs et sucre, saupoudré de cacao amer

Tiramili €7 [G] [U] [L]

Une création originale Smaré® : la version au citron du tiramisu : biscuits à la cuillère imbibés de citron au lieu du café, pour un dessert frais et délicat

Spumone Arneo €7 [L] [F] [U]

Glace artisanale typique du Salento

Fruits de saison €5

Couvert €2

* Le produit marqué d'un astérisque pourrait être congelé selon la disponibilité

LÉGENDE ALLERGÈNES

[G] Gluten [P] Poisson	[M] Mollusques [C] Crustacés
[U] Œufs [L] Lait/Lactose	[S] Céleri [SO] Sulfites
[SE] Sésame [F] Fruits à coque	

Infos et réservations : 342 513 9435 | smarebarconcucina.it