

PUCCE*

1. Tartare di tonno, datterino rosso e giallo, burratina affumicata, maionese al lime

Tuna Tartare, red and yellow datterino tomato, smoked little burrata cheese, lime mayo

14 €
2. Tartare salmone, insalata, fior di latte, salsa alle erbe, rucola

Salmon tartare, salad, fior di latte fresh mozzarella cheese, herb sauce, rocket

14 €
3. Crudo, mozzarella di bufala, rucola, salsa al basilico, pomodoro, olio evo

Ham, bufala mozzarella cheese, basil sauce, tomato, evo olive oil

12 €
4. Capocollo, stracciatella, pomodoro secco, zucchine alla poverella, menta

Capocollo, "stracciatella" fresh cheese, dried tomato, courgettes "alla poverella", mint

13 €
5. Polpo arrosto, burratina affumicata, pomodoro marinato, insalata

Roasted octopus, smoked little "burrata" cheese, marinated tomato, salad

15 €

INSALATE* / Salads

1. Insalata Iceberg, pomodorini, olive nere, fior di latte, carote e mais

Iceberg salad, tomatoes, black olives, fior di latte fresh mozzarella cheese, carrots, corn

10 €
2. Insalata Iceberg, crudo alla barese, pomodoro secco sotto'olio, bocconcini di mozzarella e mandorle tostate.

Iceberg salad, cured ham "alla barese", dried tomato in oil, Mozzarella bites and toasted almonds

12 €
3. Insalata iceberg, tartare di tonno, zucchine alla poverella, cipolla in agrodolce, spuma di ricotta, salsa al basilico

Iceberg salad, tuna tartare, courgettes "alla poverella", bittersweet onion, ricotta mousse, basil sauce

15 €
4. Insalata Iceberg, gamberi mazzancolle, capocollo croccante di Martina Franca, pomodoro secco, maionese al lime, tocchetti di pane al rosmarino

Iceberg salad, mazzancolle shrimps, crispy capocollo from Martina Franca, dried tomato, lime mayo, rosemary chopped bread

15 €

DOLCI DELLA CASA / HOUSE DESSERTS

SU RICHIESTA / ON REQUEST

OPZIONE NO LATTOSIO: +1 €
LACTOSE-FREE OPTION: +1€

COPERTO: 3 €
Cover charge: 3€

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio è possibile rivolgersi al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che sarà fornita a richiesta.

We kindly inform our customers that the food and beverages prepared and served in this facility may contain ingredients or additives considered allergens. For further information, we invite you to contact the personnel on duty and consult the appropriate documentation supplied upon request.

ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES	CROSTACEI CRUSTACEANS
Snack confezionati. creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
FRUTTA A GUSCIO NUTS	GLUTINE GLUTEN
Mandorle, nocciole, noci comuni. noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS	LUPINI LUPIN
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.	Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.
MOLLUSCHI SHELLFISH	SENAPE MUSTARD
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.	Si può trovare nelle salse e nei condimenti. specie nella mostarda.
PESCE FISH	SEDANO CELERY
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
SESAMO SESAME	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.	Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
SOIA SOYA	UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.	Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

Tutte le portate potrebbero subire contaminazione da Glutine durante la preparazione.
All courses may be subject to Gluten contamination during preparation.



Via Tommaso Moro, 2
70043 Monopoli (Ba)

www.ristoranteportorosso.it

PORTO ROSSO
FOOD



APERTIVI / APPETIZERS

CRUDO MARE “PORTO ROSSO”* 2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, tagliatella di seppia, 2 noci bianche, 4 cozze nere, 4 cozze pelose
“Porto rosso” raw fish* 2 oysters, 2 prawns, 2 red shrimps, cuttlefish tagliatella, 2 white local clams, 4 black mussels, 4 local mussels

TARTARE DI TONNO / TUNA TARTARE*
Con crema di Burrata, estratto di Datterino giallo e Mandorle
With Burrata cream, yellow Datterino tomato extract and Almonds

TARTARE DI SALMONE / SALMON TARTARE*
Con Avocado ed estratto di Ananas / With Avocado and Pineapple extract

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI / BEATEN RED PRAWNS*
Gamberi rossi locali con Stracciatella, Pepe rosa, Sale nero di Cipro, Scaglie di Lime e Fiori eduli essiccati / Local red Shrimp with Stracciatella, Pink pepper, Black Cyprus salt, Lime flakes and dried edible Flowers

INSALATA DI MARE / SEAFOOD SALAD*

TAGLIERE DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA CON BURRATINA E CICCIO*
Cutting board with Capocollo from Martina Franca, Burrata cheese and ciccio

FRITTURA DELL’ADRIATICO* Calamari, Gamberi e Cozze
Fried adriatic fish Squid, Prawns and Mussels

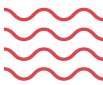
TRIS DI BRUSCHETTE / TRIO OF BRUSCHETTE*
Servite con stracciatella e: / topped with stracciatella fresh cheese and:
-Tartare di tonno con gocce di salsa al basilico
Tuna tartare with basil sauce drops
- Tartare di salmone con zucchine alla poverella
Salmon tartare and courgettes “alla poverella”
- Alice del cantabrico e pomodorino secco
Anchovies from Cantabrico sea and dried tomato in oil

PRIMI / FIRST DISHES

SPAGHETTONE ALLE COZZE*
Spaghettone with mussels

CAVATELLO AI FRUTTI DI MARE*
Cavatello with seafood

ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA*
Orecchiette crudaiola style



PIZZE ROSSE / Red Pizzas

MARGHERITA* Passata di pomodoro, Fior di latte
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese

MARGHERITA DOP* Salsa di pomodoro infornato, bufala, gocce di salsa al basilico
Baked tomato sauce, bufala cheese, basil sauce drops

BUFALA E ALICI* Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, alici del Mar Cantabrico
Tomato sauce, bufala cheese, Anchovies from Cantabrico Sea

MARGHERITA AFFUMICATA* Passata di pomodoro, Fior di latte, pomodorino confit, cacioricotta affumicato
Tomato sauce, Fior di latte mozzarella cheese, confit tomato, smoked cacioricotta cheese

PICCANTE* Passata di pomodoro, fior di latte, salame piccante, scaglie di pecorino
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, spicy salami, flakes of pecorino cheese

NORCIA E PORCINI* Passata di pomodoro, fior di latte, salsiccia di Norcia, porcini, rucola e grana
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, Norcia sausage, porcini mushrooms, rocket salad and grana cheese

PARMA* Passata di pomodoro, Parma stagionato 24 mesi, stracciatella e datterini gialli e rossi, rucola
Tomato sauce, 24 Months Parma ham,”stracciatella” fresh cheese, yellow and red cherry tomatoes, rocket salad

PUGLIA MIA* Salsa al datterino giallo, mozzarella di bufala, burratina affumicata e capocollo di Martina F. croccante
Yellow datterino tomato sauce, bufala mozzarella cheese, smoked burratina cheese, crisped Martina Franca capocollo

VEGETARIANA* Salsa datterino giallo, fior di latte, zucchina grigliata, pane grattugiato e stracciatella
Yellow datterino tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, grilled courgettes, breadcrumbs and stracciatella fresh mozzarella cheese

LA CLASSICA* Passata di pomodoro, fior di latte, cooked ham, funghi, grana, rucola
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, mushrooms, grana cheese, rocket salad

PORTO ROSSO* Salsa datterino giallo, tartare di tonno, stracciatella, gocce di salsa al basilico, zucchine alla poverella
Yellow datterino tomato sauce, tuna tartare, stracciatella, drops of basil sauce, “poverella” style courgette

OPZIONE NO LATTOSIO: +1 €
LACTOSE-FREE OPTION: +1€

PIZZE BIANCHE / White Pizzas

VALTELLINA* Fior di latte, bresaola, rucola, grana, olio evo e limone
Fior di latte mozzarella cheese, bresaola, rocket salad, grana cheese, EVO olive oil, lemon

MORTADELLA IGP BOLOGNA* Fior di latte, mortadella IGP Bologna, salsa e granella di pistacchio
Fior di latte fresh mozzarella cheese, mortadella IGP from Bologna, sauce and chopped pistachios

BARESE* Fior di latte, crudo alla barese, rucola e grana
Fior di latte fresh mozzarella cheese, cured ham “alla barese”, rocket salad, grana cheese

PIZZE BASE CICCIO / Ciccio base pizzas

CRUDAIOLA* Base Bianca, pomodorini, rucola, cacioricotta
White base, cherry tomatoes, arugula, cacioricotta cheese

COCKTAIL DI GAMBERI* Base ciccio, Gamberi, salsa rosa, insalata
Fat base, Shrimp, pink sauce, salad

CAPOCOLLO DI MARTINA* Capocollo di Martina Franca, burratina, pomodoro secco sott’olio, mandorle tostate, glassa di aceto balsamico
Capocollo from Martina Franca, little burrata fresh cheese, dried tomato in oil, toasted almonds, balsamic vinegar glaze

CRUDO E BUFALA* Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso, rucola, olive
24 months aged Parma ham, bufala mozzarella cheese, red and yellow datterino tomato, rocket salad, olives

TARTARE DI SALMONE* Tartare di salmone, stracciatella, zucchina alla poverella, menta
Salmon tartare, “stracciatella” fresh cheese, courgettes “alla poverella”, mint

PIZZA CHIUSA / Closed Pizza

Passata di pomodoro, prosciutto crudo di parma, stracciatella
Tomato puree, dry cured ham from parma, stracciatella

DUE AMICI, UN SOGNO, IL MARE

Uniti dalla passione per la cucina e l’ospitalità, abbiamo creato un luogo dove il mare incontra i sapori autentici della nostra terra

Qui, ogni piatto racconta una storia e ogni tramonto si trasforma in un brindisi.

Benvenuti nel nostro angolo di paradiso!