

PORTO ROSSO

RESTAURANT MENU



**B**envenuti a Porto Rosso, dove il gusto incontra gli ingredienti locali delle migliori qualità, per offrirvi un'esperienza indimenticabile.

Siamo a vostra disposizione per preparare, al momento, dal nostro Banco Pescheria, in base al Pescato del giorno, le migliori soluzioni semplici e tradizionali, come Antipasti, Primi e Secondi piatti.

**W**elcome to Porto Rosso, where the taste meets the best quality local ingredients, with the aim to give an unforgettable experience.

We are here for you to make the best simple and traditional dishes at the moment, from our Fish Counter, according to the availability of the daily fish. We can make starters, first courses and main courses.

# SELEZIONE DI CRUDO MARE

## RAW FISH SELECTION

DEGUSTAZIONE FRUTTI DI MARE CON CROSTACEI *a persona € 30*  
SEAFOOD TASTING WITH SHELLFISH

COZZE NERE, COZZE PELOSE, NOCI *€ 25*  
BLACK MUSSELS, HAIRY MUSSELS, NUTS

RICCI DI MARE / SEA URCHINS *secondo quotazione / according to quotation*

SCAMPI / LANGOUSTINES (6 pz) *€ 30*

GAMBERI VIOLA / PURPLE SHRIMPS (8 pz) *€ 32*

SCAMPI E GAMBERI VIOLA (8 pz) *€ 34*  
SCAMPI AND PURPLE SHRIMPS

POLPO / OCTOPUS *secondo quotazione / according to quotation*

TAGLIATELLA DI SEPPIA / CUTLEFISH NOODLE *€ 12*

## LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

### OUR SELECTION OF OYSTERS

GILLARDEAU N. 3 *€ 5 al pz.*

FRIANDISE N. 5 *€ 5 al pz.*

KYS SPECIAL *€ 5 al pz.*

FINE N. 2 *€ 4 al pz.*

SELEZIONE DI CARPACCI DAL BANCO PESCE *l'etto / € 7,5*  
SELECTION OF CARPACCIO FROM THE FISH COUNTER

SELEZIONE DI TARTARE DAL BANCO PESCE *l'etto / € 7,5*  
SELECTION OF TARTARE FROM THE FISH COUNTER

TARTARE DI TONNO / TUNA TARTARE *€ 20*

Con crema di Burrata, estratto di Datterino giallo e Mandorlec  
With Burrata cream, yellow date extract and almonds

TARTARE DI SALMONE / SALMON TARTARE *€ 18*

Con Avocado ed estratto di Ananas / With Avocado and Pineapple extract

ALICI DEL CANTABRICO / CANTABRIAN ANCHOVIES *€ 14*

Con crostini al burro cremoso. With crusted bread, creamy butter.

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI / BEATEN RED PRAWNS *€ 22*

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

SCAMPONI / BIG SHRIMP *l'etto / € 13*

ASTICE CANADESE / CANADIAN LOBSTER *l'etto / € 9*

SU DISPONIBILITÀ / ON AVAILABILITY:

KING KRAB, ARAGOSTA, CICALA GRECA, ASTICE BLU  
KING KRAB, LOBSTER, GREEK CICADA, BLUE LOBSTER

## ANTIPASTI COTTI

### COOKED STARTERS

GAMBERI VIOLA AL SALE € 32  
*PURPLE PRAWNS IN SALT*

SCAMPONI AL GHIACCIO l'etto/€ 13  
*SCAMPONI IN ICE*

INSALATA DI MARE € 20  
*SEA SALAD*

TONNO TATAKI / TATAKI TUNA € 18  
*In crosta di Tarallo su crema di Cavolo rosso, Menta e Datterino giallo con Burrata di Andria / Tarallo crust on cream of red cabbage, mint and yellow Datterino with Burrata di Andria cheese*

BALLS DI BACCALÀ / BALLS OF COD € 16  
*Baccalà mantecato e fritto con crema di Finocchio e Curcuma  
Battered and fried bacca with fennel and turmeric cream*

MAZZANCOLLE ALLA CATALANA € 16  
*SHRIMP CATALAN STYLE*

POLPO AL PROFUMO DI CANTALUPO € 18  
*CANTALOUPE-SCENTED OCTOPUS*  
*Polpo cotto a bassa temperatura su gaspacio di melone cantalupo  
Octopus cooked at low temperature on cantaloupe melon gazpacho*

CAPELANTE GRATINATE € 16  
*SCALLOPS AU GRATIN*  
*Capasanta al gratin di Tarallo profumato al Lime.  
Scallop made with lime scented tarallo gratin.*

### PROPOSTE DI TERRA LAND PROPOSALS

TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE € 25  
*FRENCH-STYLE BEEF TARTARE*

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16  
*EGGPLANT PARMIGIANA*



# PRIMI PIATTI

## FIRST DISHES

### RISOTTO AL GAMBERO

Riso Acquarello con coulis di Crostacei, tartare di Gambero, Stracciatella e Lime (preparazione per minimo 2 porzioni). *Acquerello rice with Shellfish coulis, Prawn tartare, Stracciatella and Lime (preparation for min. 2 people).*

€ 25

### PACCHERO ALLA RANA PESCATRICE

Pacchero Senatore Cappelli all'amatriciana di mare con Rana pescatrice. *Seafood amatriciana Pacchero pasta by Senatore Cappelli with monkfish.*

€ 20

### SPAGHETTONE DI MARE

Spaghettono gentile, Aglio nero, Peperoncino, Alice del Cantabrico, Stracciatella e polvere di Pane. *Spaghettono Gentile, Black Garlic, Chilli, Alice of the Cantabrian, Stracciatella and Bread dust*

€ 20

### CAVATELLI ALLE COZZE

Cavatello con Cozze e crema di Datterino rosso. *Cavatello pasta with mussels and red date cream.*

€ 16

### TAGLIOLINO AI CROSTACEI

Tagliolini, Scampi, Astice, Aragosta, King krab. *Tagliolini pasta, Scampi, Lobster, King krab.*

secondo quotazione  
according to quotation

### PRIMI DEL GIORNO DAL BANCO PESCHERIA

FIRST DISHES OF THE DAY FROM THE FISH COUNTER

secondo quotazione  
according to quotation

## PROPOSTE DI TERRA LAND PROPOSALS

### GNOCCHI DI RICOTTA AL GRATIN

Gnocchi di ricotta **di nostra produzione** con Mozzarella e Ragù **Homemade** Ricotta Gnocchi with Mozzarella and Ragout

€ 16

### CARBONARA PERFETTA

Spaghettoni alla Carbonara.  
*Spaghettoni pasta perfectly made by Carbonara italian way.*

€ 16



## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

GRIGLIATA MISTA DAL BANCO PESCE  
MIXED GRILL FROM THE FISH COUNTER

al peso  
by weight

SECONDO DAL BANCO PESCE  
MAIN COURSES FROM THE FISH COUNTER

al peso  
by weight

Con cottura / Cooked:

- Alla Griglia / Grilled.

- Frittura / Fried.

- Al Forno con Patate e Pomodori / Baked with potatoes and tomatoes.

- Al Forno con Olio e Limone / Baked with oil and lemon.

- Al Sale / Salted.

FRITTURA DELL'ADRIATICO  
ADRIATIC SEA FRIED FISH

€ 18

Calamari, Gamberi e Cozze  
Calamari, Prawn and MusselsParanza

GRAN FRITTURA PORTO ROSSO  
BIG PORTO ROSSO FRIED FISH

€ 30

Calamari, Gamberi, Cozze, Scampi e Paranza  
Calamari, Prawns, Mussels, Scampi and Paranza

### PROPOSTA DI TERRA LAND PROPOSALS

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

€ 28

Filetto di Manzo con Funghi porcini e Patate novelle.  
Beef fillet with Porcini Mushrooms and New Potatoes.

## CONTORNI

### SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIATE  
GRILLED VEGETABLES

€ 7

PATATE AL FORNO O FRITTE  
BAKED OR FRIED POTATOES

€ 6

INSALATA MISTA  
MIXED SALAD.

€ 6

## DESSERT

€ 6

## BEVERAGE

ACQUA PANNA NATURALE  
NATURAL "ACQUA PANNA" WATER

€ 3

ACQUA SAN PELLEGRINO EFFERVESCENTE  
SPARKLING SAN PELLEGRINO WATER

€ 3

SOFT DRINKS

€ 3

COPERTO € 4

# 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 su 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.*

1

## ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



2

## FRUTTA A GUSCIO NUTS

Mandorle, nocciole, noci comuni e di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



3

## LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS

Ogni prodotto in cui è usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



4

## MOLLUSCHI SHELLFISH

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina ecc.



5

## PESCE FISH

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



6

## SESAMO SESAME

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



7

## SOIA SOYA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



8

## CROSTACEI CRUSTACEANS

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



9

## GLUTINE GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



10

## LUPINI LUPIN

nti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.



11

## SENAPE MUSTARD

uò trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



12

## SEDANO CELERY

Sia in pezzi che dentro preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



13

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE

Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmell., funghi secchi, conserve, ecc.



14

## UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS

Uova e prod. che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.





Via Tommaso Moro, 2  
70043 Monopoli (Ba)

[www.ristoranteportorosso.it](http://www.ristoranteportorosso.it)