MENU

Manfredi
RESTAURANT
Puglia in tavola

MENU

Manfredi RESTAURANT
Puglia in tavola

ANTIPASTI
STARTERS

IL PESCATORE _____ € 20
Salmone tataki marinato agli agrumi, gambero al vapore e seppia CBT, tortino di zucchine e alici, spuma di patate affumicate e riduzione al balsamico stravecchio
Marinated citrus salmon tataki, steamed shrimp and low temperature coked squid, zucchini and anchovy tart, smoked potato foam and aged balsamic reduction.

MAIALINO A VELI _____ € 16
Maialino cotto a bassa temperatura CBT con acquasale pugliese e dressing al limone
Low temperature cooked pork served with local water/salt and lemon dressing

UOVO E RAPE _____ € 9
Uovo croccante al pane panko su cremoso di rapa rossa, dressing al Parmigiano e polvere di cappero
Crispy panko bread egg served on beetroot velvety, Parmigiano dressing and capers powder

BRUSCHETTA TIPICA PUGLIESE _____ € 6
Pane di Monte Sant'Angelo, pomodoro del tavoliere, rucola di campo e olive taggiasche
Local bread from Monte Sant'Angelo served with tomatoes, rocket and taggiasche olives

RE MANFREDI _____ € 12
Capocollo di Martina Franca con burratina di Andria, pomodoro secco e prosciutto di Faeto
Capocollo from Martina Franca, burata cheese from Andria and Faeto ham

TONNO ROSSO E POLPO _____ € 22
Lingotto di tonno rosso al sesamo, polpo bruschettato e riduzione di burrata con polvere di olive nere
Bluefin tuna sesame, grilled octopus served with burrata cheese and black olives powder

MENU

Manfredi RESTAURANT
Puglia in tavola

PRIMI
PASTA

Mezzo pacchero ai gamberi al Cognac e bisque con gel di limone salato_____ €15
Mezzo Pacchero pasta with Cognac shrimp and bisque with salted lemon gel

Troccolini alle delizie del Golfo, acqua di mare e finissima di prezzemolo_____€14
Troccolini with Gulf delicacies, seawater and finely chopped parsley

Scrigno alla burrata con straccetti di vitellino, pomodorino confit _____ €12
Burrata treasure chest with veal strips, confit cherry tomatoes

Orecchiette di grano arso su vellutata di zucchine, capocollo croccante e crumble di tarallo pugliese _ €11
Burnt wheat orecchiette on zucchini velouté, crispy capocollo and Apulian tarallo crumble

Spaghettone "Senatore Cappelli" con ciliegino rosso e gelee al basilico_____€12
"Senatore Cappelli" thick spaghetti with red cherry tomatoes and basil jelly

Primo del giorno_____ €12
First course of the day

MENU

Manfredi RESTAURANT
Puglia in tavola

SECONDI
MAINS

Pescato del giorno
Al sale / grigliato / al forno_____ Prezzo al Kg
Catch of the day Cooked in salt / Grilled / Baked, price per Kg

Zuppetta del pescatore con crostini di pane
aromatizzato all'aglio_____€16
Fisherman's soup with garlic bread croutons

Branzino rosticciato su mantecato di patate
e spinacino croccante_____ €18
Branzino roasted on a bed of mashed potatoes and crispy spinach

Frittura del paranziere con sale limonato
(calamari, gamberi, paranza)_____ €18
Mixed seafood fry with lemon salt (calamari, shrimp, small fish)

Lingotto di vitello cotto lento su patata alla cenere e
rucola croccante_____ €16
Slow-cooked veal loin on ash-cooked potato and crispy arugula

Capocollo di maiale bruschettato e flan di carote__ €14
Grilled pork capocollo and carrot flan

Millefoglie di verdure su coulis di pomodoro ramato €10
Vegetable millefeuille on a copper tomato coulis

MENU

Manfredi RESTAURANT
Puglia in tavola

FRUIT & DESSERT

Tagliata di frutta di stagione_____€ 5
Seasonal fruit cut

Manfredi Dessert_____ € 5

PER CONOSCERE I DESSERT DISPONIBILI,
CHIEDI AL PERSONALE IN SALA
LA CARTA DEI DESSERT

FOR MORE DESSERTS
PLEASE ASK THE WAITERS
THE DESSERT LIST