

La filosofia del locale

Cruderia al porto nasce nel 2013 dal desiderio di unire la nostra idea di cucina alla memoria delle nostre radici pugliesi. Da bambini, accompagnati nei mercati del pesce di Gallipoli e davanti ai pescherecci che scaricavano il pescato del giorno, abbiamo imparato a riconoscere la verità dei profumi e dei sapori del mare: un bagaglio che ancora oggi guida ogni nostra scelta.

*La nostra è una cucina **espressa**, costruita sul rispetto assoluto della materia prima. prepariamo ogni piatto al momento, per preservarne freschezza e identità: un approccio che, in alcune serate, può richiedere qualche minuto in più, ma che rappresenta la nostra idea di qualità.*

Il nostro principio è semplice:

“Il pesce deve sapere di pesce.”

Mario Buia

Virginia Stifani

La Proposta alla Mescita del Sommelier

Una selezione di calici pensata per accompagnare crudi, pescato e la nostra cucina.

Bolle d'aMare

Franciacorta Berlucchi '61 Brut Nature	9
Franciacorta Berlucchi '61 Blanc de Blancs Nature	9
Franciacorta Berlucchi '61 Rosé	9
Champagne Charles Heidsieck Brut R��serve	13
Champagne Veuve Clicquot Cuvée Saint-P��tersbourg	13
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature	13
Domaine Oinea Blanc de Blanche (<i>Grecia</i>)	10

Bianchi di profondit  

Fattoria San Lorenzo – Verdicchio Superiore	7
Jermann – Capo Martino	14
Jean-Paul & Benoît Droin – Chablis Premier Cru “Vaillons”	15

Cruderia Experience

Degustazione di diverse tipologie di ostriche e molluschi

Crudo di crostacei e sfilettato del giorno

Tartare di gambero rosa, chutney di frutta e cracker ai semi

Carpaccio di capasanta bacon croccante, valeriana e perle di balsamico

88 € a persona

La Cucina del Porto

Trilogia di sfilettato del giorno

Pescato del giorno al vapore, giardiniera e maionese fatta in casa

Pescato del giorno su carta

Ravioli alla borragine, crostacei sgusciati e pesto leggero di melanzane

Ventresca di tonno rosso affumicata alla piastra con asparagi e salsa teriyaki

88 € a persona

Il nostro Sommelier completa la vostra esperienza

Essenziale — 2 Calici.....18

Bollicina e bianco minerale per accompagnare i crudi

Completo — 3 Calici..... 28

Dalle bolle alla struttura per attraversare il menù

Signature — 3 Calici Premium.....38

Champagne e grandi bianchi selezionati

Nota per l'esperienza.

Per garantire un servizio fluido e una degustazione coerente, i percorsi devono essere uguali per tutto il tavolo.

I Crudi

Tartare di gambero rosa* (   )
chutney di frutta e cracker di semi
25

Plateau Royale* (per 2) (  )
crostacei, sfilettato, molluschi e ostriche
110

Mezzo Plateau Royale* (  )
crostacei, sfilettato, molluschi e ostriche
55

Crudo di crostacei e sfilettato del giorno* ( )
50

Trilogia di sfilettato del giorno* ()
a seconda del pescato
28

Carpaccio di capasanta* (  )
bacon croccante, valeriana e perle di balsamico
28

Ostriche Classiche* ()

Gold Beach (FR) – Bassa Normandia
Zariota (IT) – Cervia
Cad. 5,5

Ostriche Speciali* ()

Prieur (FR) – Sud della Francia
Gillardeau (FR) – Poitou-Charentes
Premium Le Gall (FR) – Bretagna
Irish (IE) – Irlanda
Rossa Imperiale (IT) – Gallipoli
Cad. 6,5

Degustazione di Ostriche* ()
Sei varietà selezionate
36

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni

IL PESCATO AL COLTELLO DI MARIO*

La nostra idea di crudo vero.

Il pescato del giorno sfilettato al coltello e condito direttamente al tavolo di fronte a voi.
Servito con olio E.V.O., sale, pepe e agrume.

*Un'esperienza diretta, autentica firmata **Mario***

all'etto 10

secondo disponibilità del pescato del giorno (🐟)

DALLA DISPENSA

Acciughe del Cantabrico (🍷 🐟 🧀)

con burratina pugliese, peperoni arrostiti e pane tostato
28

Caviale Siberian Classic Calvisius 10g (🍷 🥚 🐟 🧀)

Burro demì-sel d'Isigny
30

DAL MARE

Crostacei misti alla catalana* (🍷 🐟 🥄 🥄)

½ astice, scampi, mazzancolle e canocchie con verdure fresche condite al momento
60

Cannocchie e mazzancolle al vapore* (🥚 🐟 🥄 🥄 🥄)

giardiniera e maionese fatta in casa
25

Pescato del giorno su carta* (🍷 🐟 🐟 🐟)

A seconda della disponibilità
25

Lobster Roll* (🍷 🐟 🥚 🧀 🥄)

Panino al latte con all'interno polpa di astice, maionese, sedano, concasse di pomodoro
28

Ventresca di tonno rosso alla piastra* (🐟 🥄 🥄)

affumicata e servita con asparagi e salsa teriyaki
28

Pasta e Riso

Tra pasta fresca fatta a mano e riso "Acquerello", le nostre preparazioni nascono dall'equilibrio tra tradizione, tecnica e pescato: piatti essenziali, puliti, senza sovrastrutture.

Linguina alla vongolina nostrana* (  )

zafferano e bottarga

22

Orecchiette di grano Saragolla* (   )

ragù bianco di pesce del giorno con taggiasche, capperi e finocchietto

25

Ravioli ripieni di borragine* (      )

crostacei sgusciati e pesto leggero di melanzane

25

Risotto "Acquerello" all'ostrica di Cervia* (   )

mantecato con burro alle alghe

Minimo 2 persone – preparazione espressa

27

Chitarra fatta in casa all'astice sgusciato* (   )

lavorata espressa, secondo disponibilità del giorno

35

Il Pescato Vero*°

“Il mare nella sua forma più autentica”

Dalla nostra vetrina selezioniamo ogni giorno il miglior pescato disponibile, variabile in base all'arrivo delle barche. Il cliente sceglie direttamente il pesce e noi lo prepariamo con la cottura più adatta, per rispettarne al massimo sapore e consistenza.

All'etto 9 (🐠 🐡)

Cotture disponibili

- Al sale dolce di Cervia (🐠)
- Al forno con verdure (🐠)
- Alla griglia (🐠)
- All'acquapazza (🐠 🍷)
- In padella – pomodorini, capperi, basilico e olive taggiasche (🐠 🍷)

Il nostro staff vi guiderà nella scelta del pesce e della cottura ideale, in base alla tipologia e alla pezzatura.

Il vegetale

Pinzimonio di verdure fresche
12

Patate al forno
9

Verdure al forno di stagione
9

Erbette saltate in padella
aglio, olio e peperoncino
9

Legenda Allergeni

- ◆ **Glutine** – cereali contenenti glutine e derivati
- 🦀 **Crostacei** – crostacei e prodotti a base di crostacei
- 🥚 **Uova** – uova e prodotti a base di uova
- 🐟 **Pesce** – pesce e prodotti a base di pesce
- 🌿 **Arachidi** – arachidi e derivati
- 🥛 **Soia** – soia e prodotti a base di soia
- 🧀 **Latte** – latte e prodotti a base di latte
- 🍌 **Frutta a guscio** – frutta secca a guscio e derivati
- 🌱 **Sedano** – sedano e prodotti a base di sedano
- 🌿 **Senape** – senape e derivati
- 🌾 **Sesamo** – semi di sesamo e derivati
- 🍷 **Solfiti** – >10 mg/kg
- 🌿 **Lupini** – lupini e derivati
- 🐌 **Molluschi** – molluschi e prodotti a base di molluschi

* Pesce fresco ° Pesce proveniente da piscicoltura italiana