



macramè

APULIAN BEACH EXPERIENCE

MENU



macramè

APULIAN BEACH EXPERIENCE



Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla terra.

Good food and good wine: this is heaven on earth.

—
ENRICO IV

Antipasti / APPETIZERS

**SASHIMI DI SALMONE LONGINO E CARDENAL
CON CROSTINI DI PANE E BURRO DI NORMANDIA** (A,D,G)* — 24

"LONGINO & CARDENAL" SALMON SASHIMI WITH TOASTS
SPREAD WITH NORMANDY BUTTER

INSALATINA DI MARE TIEPIDA E GAZPACHO PUGLIESE (B,D,F,I,P)* — 18

LUKEWARM SEAFOOD SALAD AND APULIAN GAZPACHO

**TATAKI DI TONNO, POMODORINO MARINATO,
RUCOLETTA SELVATICA E CIPOLLA CAMELLATA** (B,D,F,I)* — 20

TUNA TATAKI, MARINATED CHERRY TOMATOES, WILD ROCKET
AND CARAMELIZED ONION

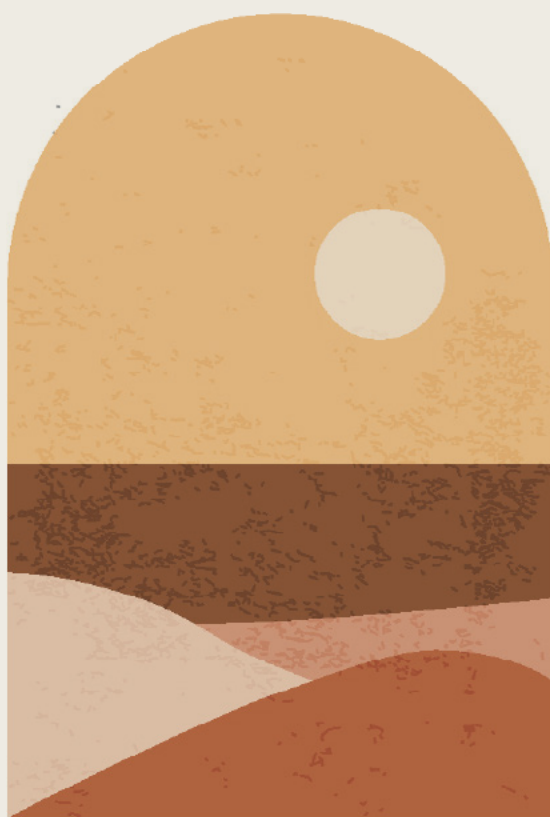
**FRISA SCOMPOSTA CON TARTARE DI GAMBERO VIOLA,
BURRATA, POMODORINI AL FILO E OLIO AL BASILICO** (A,B,G)* — 22

"DECOMPOSED" FRISA WITH VIOLET SHRIMP TARTARE, BURRATA,
CHERRY TOMATO FILLETS AND BASIL-FLAVOURED OIL

**TARTARE DI TONNO, BARBABIETOLA, BARATTIERO
E CILIEGINO ARROSTO** (A,D,G,F)* — 18

TUNA TARTARE, BEETROOT, BARATTIERO MUSKMELON AND
ROASTED CHERRY TOMATOES





Sapori che ricordano odori.
Che riportano a luoghi. La magia di certi piatti.

Flavours reminiscent of scents, which lead you back to places.

The magic of certain dishes.

—

FABRIZIO CARAMAGNA

Primi piatti / FIRST COURSES

MEZZE MANICHE CON BASILICO AL MORTAIO, SPUMA DI STRACCIATELLA, POLVERE DI ALGA MARINA E TARTARE DI GAMBERO VIOLA (A,B,D,F,I,L,P,G,H)* — 20
MEZZE MANICHE WITH MORTAR-CRUSHED BASIL AND STRACCIATELLA MOUSSE, SEAWEED POWDER AND VIOLET SHRIMP TARTARE

SPAGHETTONE ALLA SAN GIOVANNI, TARTARE DI SCAMPI E POLVERE DI LIMONE ALLA BRACE (A,B,D,F,I,P)* — 20
"SAN GIOVANNI" STYLE SPAGHETTONE WITH SPIRULINA ALGAE, PRAWNS TARTARE AND BARBECUED LEMON POWDER

ORECCHIETTE ALLE CINQUE CONSISTENZE DI POMODORO E BASILICO (A) — 16
ORECCHIETTE IN FIVE TEXTURES WITH TOMATO AND BASIL

Secondi piatti / SECOND COURSES

IL MARE DENTRO UN FRITTO (A,B,D,F,L,P)* — 20
THE SEA INSIDE A FRY

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO, PATATA SOTTO CENERE E SALSA ALLA PIZZAIOLA (P,G,I,F)* — 20
SEARED OCTOPUS TENTACLE ASH-ROASTED POTATOES AND PIZZA-STYLE SAUCE

FILETTO DI MAIALINO NERO DA LATTE, MELANZANA, SCAMORZA AFFUMICATA E SPUMA DI PATATE ARROSTO (F,G,A) — 20
BLACK SUCKLING PIG FILLET AUBERGINE, SMOKED SCAMORZA CHEESE AND ROAST POTATO MOUSSE

Pinse

GALLIPOLI (A,B,G)* — 20
Soffice pinsa, cuore di burrata, tartare di tonno e olio al basilico
Soft pinsa with heart of burrata, tuna tartare and basil-flavoured oil.

CAPRESE (A,G) — 16
Soffice pinsa, bufala, pomodoro infornato di Torre Guaceto e basilico
Soft pinsa, buffalo mozzarella, baked Torre Guaceto tomatoes and basil

FAETO (A,G) — 18
Soffice pinsa, crudo di faeto, stracciatella e misticanza
Soft pinsa, Faeto raw ham, stracciatella and mixed wild herbs

Club Sandwich

GOLOSO (A,G,C,L) — 16

Pollo alla griglia, provola affumicata, pomodoro ramato, capocollo croccante e mayo homemade
Grilled chicken, smoked provola cheese, cluster tomatoes, crispy capocollo (pork cold cut) and home-made mayonnaise

ORTO (A,L) — 12

Melanzane, zucchine e pomodoro informato con avocado
Aubergine, courgette and baked tomato with avocado

OCEANO (A,M,G)* — 16

Salmone affumicato, zuccina alla griglia, straciatella e menta
Smoked salmon, grilled courgette, straciatella and mint

Insalate / SALADS

SOLO A PRANZO
LUNCH ONLY

IUTA (D,F)* — 16

Riso basmati, tartare di salmone, ciliegino rosso, mayo alla barbabietola, mandorle, mais e fagiolini
Basmati rice, salmon tartare, red cherry tomatoes, mayonnaise with beetroot, almonds, corn and green beans

MACRAMÈ (A,D,F)* — 16

Orzo perlato, tartare di tonno, barattiero, datterini, chips di zucchine e mayo alle olive nere
Pearl barley, tuna tartare, barattiero muskmelon, baby plum tomatoes, courgette chips and black olive mayonnaise

SETA (G,H,E) — 14

Misticanza, bresaola a Punta d'Anca, ciliegino, bufala, anacardi e veli di grana
Salad of mixed wild herbs, bresaola Punta d'Anca (from hip tip), cherry tomatoes, buffalo mozzarella, cashew nuts and Grana veils (thin cheese flakes)

CASHMERE (G) — 13

Misticanza, feta greca, olive nere, datterini, barattiero e julienne di carote
Salad of mixed wild herbs, Greek feta, black olives, datterini tomatoes, barattiero and carrot julienne

Dessert

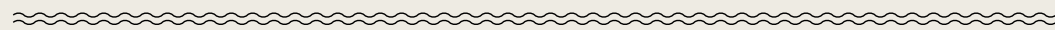
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E CAMELLO SALATO (A,C,F,G,H,L)* — 7
VANILLA SEMIFREDDO (HALF-FROZEN DESSERT) WITH SALTED CARAMEL

SEMIFREDDO LIME E LAMPONE (A,C,F,G,H,L)* — 7
LIME AND RASPBERRY SEMIFREDDO (HALF-FROZEN DESSERT)

VARIAZIONE DI CIOCCOLATI (A,C,F,G,H,L)* — 7
VARIATION OF CHOCOLATE

CUPOLA COCCO E PASSION FRUIT E CIOCCOLATO BIANCO (A,C,F,G,H,L)* — 7
COCONUT, PASSION FRUIT AND WHITE CHOCOLATE DOME

FRUTTA DI STAGIONE — 7
SEASONAL FRUIT



Sorbetti / SORBETS

LIMONE / PASSION FRUIT / MANGO / MANDARINO* — 5
LEMON / PASSION FRUIT / MANGO / MANDARIN

Soft Drink

CAFFÈ VERGNANO — 2
VERGNANO COFFEE

**ACQUA NATURALE
MICROFILTRATA** 75 CL — 2.5
MICROFILTERED NATURAL WATER

**ACQUA FRIZZANTE
MICROFILTRATA** 75 CL — 2.5
MICROFILTERED SPARKLING WATER

**COCA COLA / COCA ZERO /
FANTA / SPRITE / ESTATHÈ** — 4

**GALVANINA BIO MANDARINO /
BIO LIMONATA / BIO CEDRATA /
BIO CHINOTTO / BIO MELAGRANA
/ BIO GINGER** — 5
GALVANINA BIO MANDARIN /
BIO LEMONADE / BIO CEDRATA /
BIO CHINOTTO / BIO POMEGRANATE /
BIO GINGER

**BIRRA ANALCOLICA
CORONA ZERO** — 5
CORONA ZERO NON-ALCOHOLIC BEER

BIRRE — 5
BEER (BECKS, BECKS UNFILTERED,
BUD, CORONA, ESTRELLA GLUTEN FREE,
TENNENT'S)

BIRRE ARTIGIANALI — 6
(BIRRA LISA, BIRRA GOOSE IPA)
MICROBREW (LISA BEER, GOOSE IPA
BEER)

**BIRRA ALLA SPINA
STELLA ARTOIS** — 3.5 (20 cl) / 6 (40cl)
STELLA ARTOIS DRAFT BEER

Caffetteria / COFFEE BAR

CAFFÈ VERGNANO — 2
VERGNANO COFFEE

CAFFÈ AMERICANO — 2
AMERICAN COFFEE

CAFFÈ CORRETTO — 2.5
ALCOHOLIC COFFEE

CAFFÈ DECA — 2.5
DEC COFFEE

CAFFÈ GINSENG — 2.5
GINSENG COFFEE

CAFFÈ ORZO — 2.5
BARLEY COFFEE

CAFFÈ AL GHIACCIO — 2.5
ICED COFFEE

CAFFÈ LECCESE — 2.5
ALMOND MILK WITH COFFEE

CAFFÈ SHAKERATO — 2.5
SHAKEN COFFEE

CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEYS — 3.5
SHAKEN COFFEE WITH BAILEYS

ESPRESSINO — 2
SHORT CAPPUCCINO

ESPRESSINO SOYA — 2.5
SHORT SOYA CAPPUCCINO

ESPRESSINO ZYMIL — 2.5
SHORT ZYMIL CAPPUCCINO

ESPRESSINO FREDDO — 3
SHORT ICED CAPPUCCINO

CAPPUCCINO — 3

CAPPUCCINO SOYA — 3
SOYA CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ZYMIL — 3
ZYMIL CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DECA — 3
DEC CAPPUCCINO

CAPPUCCINO GINSENG — 3
GINSENG CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ORZO — 3
BARLEY CAPPUCCINO

LATTE BIANCO — 3
MILK

LATTE MACCHIATO — 3
MILK WITH COFFEE

ALLERGENI / ALLERGENS

A. cereali / cereals

B. crostacei / shellfish

C. uova / eggs

D. pesce / fish

E. arachidi / peanuts

F. soia / soy

G. latte / milk

H. frutta a guscio / nuts

I. sedano / celery

L. senape / mustard

M. sesamo / sesame

N. SO2

O. lupini / lupins

P. molluschi / molluscs

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

in mancanza di materia prima fresca, il prodotto sarà lavorato fresco e congelato tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

*IT MIGHT BE A FROZEN PRODUCT

in the absence of fresh raw material, the product will be processed fresh and frozen through rapid blast chilling process.

COPERTO / COVER CHARGE — €3





MACRAMEMONOPOLI.IT

