

MENU

*Il cibo consiste nell'essere felici.
A un tavolo, probabilmente,
passiamo i nostri momenti più felici...*

*Benvenuti al Nero Restaurant,
dove la nostra passione,
incontra la vostra felicità.*

Nero
RESTAURANT

Antipasti Mare Crudi

TARTARE DI TONNO SU CERCHIO DI PASTA MATTA	1-4	14€
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CON GEL DI ARANCIA E STRACCIATELLA DI BURRATA DI ANDRIA	2-7-12	18€
TARTARE DI SPIGOLA, CON SPUMA DI ALGA WAKAME E GEL DI CAVOLO VIOLA SU CROSTINO DI PANE ABBRUSTOLITO	1-2-4-11-12	15€
SFERE DI GAMBERI PINK ALLA PIZZAIOLA, MAIONESE DI POLPO E CREMA DI POMODORO MARINATO	2-4-5-12-14	15€
SCAMPO, PATATA VIOLA E CHAMPAGNE	2-7-12	13€
FRUTTO DI MARE CRUDO (SU PRENOTAZIONE)	2-4-14	18€
LAMPONI DI TONNO, SALMONE E OMBRINA SU SPIRALE DI MANDARINO E CRISPY LIME	2-4-12	12€

Antipasti Mare Cotti

MELANZANA ALLA PARMIGIANA DI MARE	1-2-3-4-5-7-12-14	14€
AIRBAG DI CAPASANTA SU CREMOSO DI ZUCCA E BIETOLA	1-3-5-12-14	13€
BACCALÀ MANTECATO IN KAPPA DI BARBABIETOLA ROSSA SU SALSA PIL-PIL E FOGLIA ORO	4-7-12	13€
POLPO FAVETTA CICORIA E SBRICIOLATA DI TARALLO	1-12-14	16€

Antipasti Terra

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	7-12	23€
COLAZIONE DA NERO RESTAURANT: TARTARE DI FASSONA AL PROFUMO TARTUFATO, SPUMA DI PARMIGIANO E CHAMPIGNON	7-8-12	12€
FAVETTA E CICORIA		6€
POLPETTE DI PANE E ZUCCHINE FRITTE CON FORMAGGIO CREMOSO SU VELLUTATA DI PEPERONI	1-3-7-12	9€
MELANZANA ALLA PIZZAIOLA	1-5-7-12	11€

Primi Piatti

SPAGHETTONE DEL PASTIFICIO GENTILE TRAFILATO AL BRONZO IN SALSA DI LIMONE, BURRO E GAMBERO ROSSO	15€
MESSICANI ALLA NERO RESTAURANT	16€
CAVATELLI AL NERO DI SEPPIA IN SALSA DI FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E CREMA DI FAVE	14€
RISOTTO SELEZIONE ACQUERELLO, SCAMPI, CAMOMILLA, MIELE, VANIGLIA E MELA VERDE	20€
FUSILLONI ALLA CREMA DI CIME DI RAPA, BURRATA, OLIVA LECCINA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	12€
RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA IN SALSA DI POMODORO RAMATO, PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA	13€

Secondi Piatti

PANCIA DI MAIALE CBT SU SALSA AL PRIMITIVO, CICORIA SALTATA E CAROTINE AL VAPORE	16€
A BRASCIOL GOURMET	13€
CALAMARI RIPIENI DI PATATE E CIME DI RAPE, CREMOSO DI ZUCCHINA E POMODORO CONFIT	16€
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	20€
BACCALÀ CBT SU CREMOSO DI CASTAGNE E CICORIELLA SALTATA	15€
TRANCETTO DI OMBRINA E SCAMPO GRIGLIATI SU PATATA VIOLA E INFUSO DI SEDANO E MELA VERDE	16€
CORNUCOPIA DI SPIGOLA E GAMBERONE IN SALSA MEDITERRANEA	14€

Contorni

PATATE AL FORNO	5€
PATATE FRITTE	5€
VERDURE GRIGLIATE	5€
INSALATA MISTA	5€

Per Concludere

FRUTTA	6€
DOLCE	8€

Menu Degustazione

(REALIZZATI ESCLUSIVAMENTE
PER L'INTERO TAVOLO)

Menu Vegetariana

35€ CAD.

POLPETTE DI PANE E ZUCCHINE FRITTE CON FORMAGGIO
CREMOSO SU VELLUTATA DI PEPERONI

MELANZANA ALLA PIZZAIOLA

FAVETTA E CICORIA SALTATA

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA IN SALSA DI POMODORO
RAMATO, PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA

FRUTTA

ACQUA, CAFFÈ

Menu Terra

40€ CAD.

COLAZIONE DA NERO

MELANZANA ALLA PIZZAIOLA

FUSILLONI ALLA CREMA DI CIME DI RAPA, BURRATA,
OLIVA LECCINA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

PANCIA DI MAIALE CBT CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO,
CICORIA SALTATA E CAROTA

FRUTTA

ACQUA, CAFFÈ

Menu Mare

50€ CAD.

GAMBERI PINK ALLA PIZZAIOLA CON MAIONESE DI POLPO
E CREMA DI POMODORO MARINATO

TARTARE DI SPIGOLA CON SPUMA DI ALGA WAKAME
E GEL DI CAVOLO VIOLA SU CROSTINO DI PANE BIANCO

MELANZANA ALLA PARMIGIANA DI MARE (OGNI 2 PERSONE)

CAVATELLI AL NERO DI SEPPIA SU CREMA DI FAVE

CALAMARO RIPIENO DI PATATA E CIME DI RAPE
SU CREMOSO DI ZUCCHINA E POMODORO CONFIT

SORBETTO

FRUTTA

ACQUA, CAFFE

Menu Gourmet

70€ CAD.

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CON GEL DI ARANCIA
E STRACCIATELLA DI BURRATA DI ANDRIA

LAMPONI DI TONNO, SALMONE E OMBRINA
SU SPIRALE AL MANDARINO E CRISPY LIME

BACCALÀ MANTECATO IN KAPPA DI BARBABIETOLA ROSSA
SU SALSA PIL-PIL E ORO

AIRBAG DI CAPESANTE SU VELLUTATA DI ZUCCA E BIETOLA

FUSILLONI ALLA CREMA DI RAPE, STRACCIATELLA
E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

MESSICANI ALLA NERO RESTAURANT

TRANCETTO DI OMBRINA E SCAMPO SU PATATA VIOLA
E INFUSO DI SEDANO E MELA VERDE

DOLCE

ACQUA, CAFFE

Bevande

ACQUA	2€
COCA COLA 33CL	3€
ARANCIATA 33CL	3€
ICHNUSA	4€
BECK'S	3,50€
BJORN	4€

Liquori

AMARO DEL CAPO	3€
LUCANO	3€
DISARONNO	3€
JEGHER	3€
MONTENEGRO	3€
LIMONCELLO	3€
JEFFERSON	4€

COPERTO 3€

ALL'INTERNO DEL LOCALE SI UTILIZZANO PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI A BORDO.
IN OTTEMPERANZA CON IL METODO HACCP SI EFFETTUA IL MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO,
GARANTENDO COSÌ L'INTEGRITÀ, GLI STANDARD IGIENICI E LA SICUREZZA ALIMENTARE.

SU DISPOSIZIONE DEL MINISTERO DELLA SALUTE, SI ESEGUE L'ABBATTIMENTO
DEL PESCE LAVORATO E SOMMINISTRATO CRUDO.

AL FINE DI ESEGUIRE UN SERVIZIO ACCURATO E RESPONSABILE, COSÌ COME DISPOSTO DAL
REGOLAMENTO CE 1169/2011
SI COMUNICA CHE ALCUNE PIETANZE PRESENTI NEL MENU POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI.
SI PREGANO, PERTANTO, TUTTI COLORO CHE NE SIANO A CONOSCENZA DI COMUNICARE
AL PERSONALE ADDETTO LORO INTOLLERANZE E/O ALLERGIE
A MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE.
SARÀ NOSTRA CURA INFORMARVI SUGLI INGREDIENTI.
L'ELENCO DEGLI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI È CONTENUTO NEL REG. UE 1169/2011

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA,
FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI
A 10MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRITE SOLFOROSA TOTALE
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

BENCHÈ GLI CHEF PONGANO LA MASSIMA ATTENZIONE NELLA SEPARAZIONE DELLE ATTREZZATURE
PER EVITARE COMMISTIONI TRA INGREDIENTI DIVERSI, IN CASO DI VOSTRE ALLERGIE O INTOLLERANZE,
CONSIDERATE LA POSSIBILITÀ DI EVENTUALI CONTAMINAZIONI E PERTANTO LA DIREZIONE
NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ.

VIA FRANCESCO BALDACCHINI 10-12, BARLETTA
3272342706 - 3490856865