

La *terra* e il *mare* non si incontrano per caso. Si cercano da sempre.
Si sfidano, si graffiano, si amano. Nel mezzo di questo scontro nasce la nostra cucina:
vera, imperfetta, viva, come la *gente* che l'ha creata.

La chiamano *mare e monti*, ma noi non ci riconosciamo in una formula.
Noi veniamo da mani che al tramonto buttavano le reti e all'alba erano pronte a zappare la terra.
Il mare ci ha insegnato la *libertà*, la terra la *pazienza*.
Tutto il resto lo abbiamo imparato a tavola, in silenzio, guardando cucinare chi ci ha cresciuti.

Ogni piatto che serviamo è un pezzo di *memoria*, una testarda dichiarazione d'amore
per quello che siamo. Non cuciniamo per impressionare: cuciniamo per ricordare, per resistere,
per farvi sentire che certe cose esistono ancora. Un odore d'olio buono, una cicoria amara,
un pesce che sa di *mare vero*. Sono queste le nostre rivoluzioni.

Perché solo ciò che tocca *dentro* lascia fame anche dopo aver saziato.
Lasciatevi guidare dalla curiosità, dall'istinto, dal *ricordo*. Sedetevi, respirate.
Qui il tempo non corre: cuoce piano, come un sentimento che non vuole finire.

CAMAVITÈ

Storia di famiglia, di mare e di Puglia

Siate i benvenuti!



MENU VINI, MENU TRADOTTI, PLAYLIST,
RACCONTI DEI PIATTI, INFO

*Pasta, vini, olio e passata: prodotti nati da mani che conosciamo.
Se vi innamorate di un sapore, potete portarlo via con voi nel nostro temporary store.*

❖ i Vini di Casa Camavitè ❖

● AMARCORD - BOLLICINA DI MARE [18/41]

BOMBINO BIANCO E FALANGHINA PAS DOSÈ, 36 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, SBOCCATURA FEB 2026

● DAMARÌ - BOLLICINA ROSA DI MARE [19/43]

NERO DI TROIA ROSÈ EXTRA BRUT, 36 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, SBOCCATURA FEB 2026

● CANTINA AMICA - CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT [11/65]

● CANTINA AMICA - CHAMPAGNE GYÉJACQUOT BRUT COLLECTION [10/50]

● CANTINA AMICA - CANEVEL BRUT SETAGE VALDOBBIADENE DOCG [17/32]

● CANTINA AMICA - TENUTE NERI X CAMAVITÈ - ETNA BIANCO [17/28]

● CANTINA AMICA - TENUTE NERI X CAMAVITÈ - ETNA ROSATO [17/28]

● VITA NOVA - BOMBINO BIANCO & SEMILLON [16/26]

● PUGLIA CHIARA - FALANGHINA [16/26]

● CANTINA AMICA - ANTONIO PISANTE ANTYPSES MOSCATO SECCO [16/26]

● TABULA ROSA - NERO DI TROIA [16/26]

● SYRAPULIA - PRIMITIVO ROSATO [16/26]

❖ Brewery Camavitè ❖

Libertè, Egalitè, Camavitè 50cl [7.5]

Adda Venì Baffone 50cl [8]

Signor Mare - Slowsud 50cl [7.5]

Mike! - State of Mind 50cl [7.5]

❖ Crudi, in purezza ❖

IL MARE, NUDO. COME PIACE A NOI

OSTRICHE DIVINE [4.5 / OGNUNA]

SCAMPETTI [12 / OGNI 100GR]

GAMBERO VIOLA [3.5 / OGNUNO]

TAGLIATELLE DI SEPIE [12 / OGNI 100GR]

TARTARE DEL GIORNO [16]

❖ Aperitivo ❖

UN MOMENTO SOSPEO, TRA SETE, APPETITO E CURIOSITÀ

Podolico al forno con Jamon Iberico Serrano 18 mesi, stracciatella & origano [18]

Le cozze ripiene & fritte al pomodorino secco [11]

Crostini di pane cotto a legna, burro alle mandorle e acciughe [12]

Pane Fritto, pomodorino salsato, burrata liquida e rucola [11]

Cubo di pizza soffice farcito con patate affumicate, pancetta, rosmarino e provola [14]

❖ Drinks ❖

ZERO FRONZOLI, SOLO EQUILIBRIO E PERSONALITÀ

PUGLIA / TORINO [9]

CAMPARI, AMARO ESCAMOTAGE BY CAMAVITE, CARLO ALBERTO ROSSO RISERVA & BITTER ALL'ARANCIA

MEDITERRANEO [11]

CENTRIFUGATO AL BASILICO E LIMONE DEL GARGANO, DISTILLATO DI UVE RENDEZ-VOUS, GIN BLITZ & CEDRATA TASSONI

SUDEUTSCHE [11]

VODKA LAGUNA NORD, GINGER BEER & AMARO ESCAMOTAGE BY CAMAVITE

SPRITZ APEROL/CAMPARI/HUGO/SELECT [7]

❖ Sei viaggi, un solo Mare ❖

Non sono menù. Sono *storie*. Cambiano ogni mese, come il vento e l'umore di chi cucina.
Qui non scegli cosa mangiare, ma come *vivere* Camavitè: con istinto, con memoria o con cuore.

Fidati, siediti, lasciati sorprendere. Il resto lo fa il *mare*.



❖ In Cucina con Teresa [52] ❖

Dedicato a *mamma* e alle sue *radici* ostinatamente pugliesi.
Una cucina che non ha bisogno di dire troppo, dove ogni piatto profuma di tenerezza e di sole.
È la *Puglia* che non ha fretta.

Favette del Presidio, cicorielle selvatiche, rucola ed olio evo al caffè [11]

L'amaro, il verde, il dolce: tre voci, una terra

Parmigiana rossa, fondente di provola & basilico [14]

La parmigiana che profuma di domenica e finestre aperte

Raviolo cacio e pepe, ragù di podolica lenta cottura e caciocavallo garganico [23]

Qui nasce una carezza ruvida

Crostata alla frutta di stagione, mosto cotto di fichi e crema diplomatica [8.5]

Dolce di casa, ma con carattere. Come Teresa.

IN ABBINAMENTO 3 CALICI SELEZIONE CAMAVITÈ + AMARO ESCAMOTAGE [28]

DAL PRIMO ALL'ULTIMO: SOLO SORSI DI FAMIGLIA

In questo menu, tutti i piatti si possono ordinare anche da soli.
Ma se scegliete un percorso degustazione, ti consigliamo di viaggiare insieme, uno per ciascuno.

❖ Il Buon Viaggio [60] ❖

BEST MENÙ 2019 > 2025

Sei anni, cento piatti, un solo destino: il **gusto** che resta. È il menù che ha raccontato la nostra **storia**: memoria, sale e testardaggine. Per chi ama i **ritorni**, non le repliche.

Le cozze con il nostro ripieno [16]
Classiche, rustiche, immortali

Polpo, cicerchie, salvia e pomodoro verde caramellato [23]
Dolce e sapido, come un tramonto

*Orecchiette al nero di seppia,
seppie spadellate e cime di rape in due consistenze [19]*
La Puglia che si reinventa

100% Babà [7]
Ironico, disarmante, finale felice

IN ABBINAMENTO 3 CALICI SELEZIONE CAMAVITÀ + AMARO ESCAMOTAGE [28]

DAL PRIMO ALL'ULTIMO: SOLO SORSI DI FAMIGLIA

In questo menu, tutti i piatti si possono ordinare anche da soli.
Ma se scegliete un percorso degustazione, ti consigliamo di viaggiare insieme, uno per ciascuno.

❖ Radici & Mare [55] ❖

Un percorso essenziale fra *mare* e *ricordi*. Sapori che non inseguono mai una moda.
Le radici ci ancorano, il mare ci muove ed è nel mezzo che nasce la nostra cucina.

*Carpaccio di ricciola marinata e frollata 10 giorni, foglia di capperi,
ristretto di zuppa di pesce e marmellata di olive [18]*
Pazienza contadina, eleganza salata

Seppioline ripiene, pomodoro secco & scarola al forno [16]
Mare e orto, l'abbraccio che non stanca mai

Pasta spezzata al grano arso, cozze, prezzemolo, limone e aglio nero [16]
La terra che sa di mare, il mare che sa di casa

Sorbetto al limone Femminiello [6]
Puglia, fresca e tagliente

IN ABBINAMENTO 3 CALICI SELEZIONE CAMAVITÈ + AMARO ESCAMOTAGE [28]
DAL PRIMO ALL'ULTIMO: SOLO SORSI DI FAMIGLIA

In questo menu, tutti i piatti si possono ordinare anche da soli.
Ma se scegliete un percorso degustazione, ti consigliamo di viaggiare insieme, uno per ciascuno.

∴ **A Tavola con Michele** [56] ∴

Il mio omaggio a **Papà**. Piatti sinceri, che parlano di **terra** e di **mare**, cucinati senza paura e senza trucco.
È il gusto delle domeniche rumorose e delle mani che non pesavano mai nulla.

Moscardini a la Gargalega... ma a Peschici! [16]

Patate alla paprika dolce, capperi e solo voglia di estati infinite

Cefalo al forno con olive, pomodorini e lampascioni [19]

Il forno acceso, la cucina che profuma di attesa

*Paccheri al pesto di erbe aromatiche,
doppio peperone crusco e zucchini fritte* [18]

Semplicità spavalda, sapore pieno

Tiramisù [7]

Dolce & imperfetto

IN ABBINAMENTO **3** CALICI SELEZIONE CAMAVITÈ + AMARO ESCAMOTAGE [28]

DAL PRIMO ALL'ULTIMO: SOLO SORSI DI FAMIGLIA

In questo menu, tutti i piatti si possono ordinare anche da soli.
Ma se scegliete un percorso degustazione, ti consigliamo di viaggiare insieme, uno per ciascuno.

❖ Vincè, mò... Pensaci Tu! - Limited Edition [70] ❖

Affidati a **Vincenzo**. Quattro piatti, quattro improvvisazioni, zero scelte.
Solo mare, fuoco e dolcezza. È il menù che nasce dal momento, quello in cui il **mare** decide per noi.

Catalana di pesce azzurro

Fresco, cotto e vivo: tre battiti di mare

Risotto alle cicale, terra di olive e salsa al rosmarino

Sapido, cremoso, indecente

Dentice Mediterraneo

Forno, sale, sole

Pavlova ai frutti rossi

Acida, dolce, pericolosamente leggera

IN ABBINAMENTO 3 CALICI SELEZIONE CAMAVITÀ + AMARO ESCAMOTAGE [28]

DAL PRIMO ALL'ULTIMO: SOLO SORSI DI FAMIGLIA

Chi si fida, si emoziona dall'inizio alla fine.

Niente scelte singole, niente deviazioni: qui si parte e si arriva insieme

❖ La Zuppa di Pesce - since 1968 [95] ❖

Un solo piatto, tutto il **mare**. Cambia ogni giorno, segue la barca, la stagione e l'istinto.
È profonda, onesta, viva. È la voce del mare secondo Camavitè: **senza compromessi**.

Si cucina come si ama: lentamente. Ci vorranno circa **40 minuti** perché il mare si racconti come si deve.

Nel frattempo vi serviremo un piccolo **antipasto**, giusto per prepararvi all'abbraccio che verrà.

Quando la zuppa arriva fumante al centro del tavolo, il mare è già lì: caldo, generoso, pieno.

Accanto, per ciascuno, portiamo pasta spezzata appena bollita.

La condirete con il sugo della zuppa e da lì si comincia.

È un gesto antico delle case di mare: prima si raccoglie il sugo, denso di pesce e di sale,
poi si prende il pesce, lentamente, dal centro della tavola.

La zuppa non fa prigionieri e non è un selfie: **si condivide** al tavolo, **minimo in due**.



Segreta [?]

NON CHIEDETECI COSA C'È