



La percezione della TERRA, unita a quella del mare, marca profondamente la nostra *cultura*. La cosiddetta "cucina mare&monti" non è un'invenzione di un cuoco fantasioso, ma un FIL ROUGE che lega l'abitante della costa nel ricordo di quando era al tempo stesso CONTADINO e PESCATORE. Ed è a questo quadro, di cui siamo spettatori quotidiani, che abbiamo bisogno di agganciarci per *esplorare l'inesplorato*. Il recupero della memoria riveste una grande importanza nell'apprezzamento di nuovi sapori, perchè è il RICORDO a rendere il piatto anche "MEMORABILE" e non semplice "esperienza".

Vogliamo far riemergere, attraverso le nostre intuizioni, *Cibi e Storie* dimenticati. Culture ed esperienze lontane che raccontano la *vita* degli uomini ed *emozionano* il palato.

Siate i Benvenuti!

LA PASTA, I VINI E GLI SPUMANI SELEZIONE CAMAVITÈ, LA PASSATA DI POMODORO E LE ERBE SONO TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE E POSSONO ESSERE ACQUISTATI NELLA NOSTRA DISPENSA IN CORSO UMBERTO I, 4 A PESCHICI, OPPURE NEL TEMPORARY STORE DEL RISTORANTE.

❖ l'Aperitivo ❖

SELEZIONE DI BOLLICINE AL CALICE

PIPER HEIDSIECK RED SLEEVE [12/160]

MARCALBERTO ALTA LANGA SPUMANTE BRUT [19/150]

GONET-SULCOVA INITIALE [10/160]

RIPA BASSA DI VILLA RAIANO - FALANGHINA EXTRA-BRUT [18/150]

VALDOBBIADENE CANEVEL EXTRADRY SÈTAGE [16/130]

❖ i Crudi ❖

IN PUREZZA

OSTRICHE DIVINE [4.5 / OGNUNA]

SCAMPI DI PRIMA SCELTA [8 / OGNUNO]

GAMBERO VIOLA [3.5 / OGNUNO]

CARABINEROS [8 / OGNUNO]

TAGLIATELLA DI SEPPIE [8 / OGNI 100GR]

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO [12]

TARTARE DEL GIORNO [16]

PROSCIUTTO DI TONNO [14]



❖ Winery Camavitè ❖

● CABIRIA - BOLLICINA VINTAGE [18/165]

FALANGHINA PUGLIESE EXTRA/BRUT, 62 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, SBOCCATURA MAR 2024

● AMARCORD - BOLLICINA DI MARE [18/142]

BOMBINO BIANCO PAS DOSÈ, 36 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, SBOCCATURA FEB 2024

● DAMARÌ - BOLLICINA ROSA DI MARE [18/146]

NERO DI TROIA ROSÈ EXTRA BRUT, 36 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, SBOCCATURA NOV 2023

● VITA NOVA - SEMILLON [16/126]

● TABULA ROSA - NERO DI TROIA [16/126]

❖ Brewery Camavitè ❖

Libertè, Egalità, Camavitè 50cl [7.5]

Adda Venì Baffone 50cl [8]

Signor Mare - Slowsud 50cl [7.5]

❖ Drinks ❖

AMERICANO PUGLIESE

CAMPARI, AMARO & BITTER ALL'ARANCIA [9]

HUGO SPRITZ [8] - GIN TONIC [DA 8]



A PRANZO AL *Camavitè* VA IN SCENA
il Convivium
- DA convivere "VIVERE INSIEME" -

UN'ESPERIENZA DI CONDIVISIONE PER TUTTO IL TAVOLO
DEDICATA ALLE PROPOSTE QUOTIDIANE E SEMPRE DIVERSE DELLA CUCINA.

Disponibile A PRANZO dal Lunedì al Sabato

UN MENÙ DETTATO DAL MERCATO CHE PREVEDE:
*un appetizer, un primo piatto, un fritto
e per finire frutta fresca di stagione*

IL PREZZO DEL CONVIVIAM È DI 40 EURO A PERSONA, CAFFÈ INCLUSO
A PRANZO LA CARTA E I MENU DEGUSTAZIONE RESTANO SEMPRE DISPONIBILI



- MENÙ DEGUSTAZIONE -

❖ **Vincè Pensaci Tu** ❖

GLI INGREDIENTI DEL GIORNO ALLE PRESE CON VINCENZO

SCELTA DEL MENÙ UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO - ULTIMA PORTATA DOLCE
A CONCLUSIONE, AMARO ESCAMOTAGE

*Per-corso di 4 portate a mano libera
dal Mare e dalla Terra selezionate & preparate da Vincenzo*
[70]

ABBINAMENTO VINI & BOLLICINE - 4 CALICI [45] + CALICE PASSITO [7]



- MENÙ DEGUSTAZIONE -

❖ **Traccia** [90] ❖

Strade inesplorate possono farti incontrare luoghi mai visti,
ma farti giungere all'amata destinazione di sempre.

Lo stesso accade con la cucina.

La destinazione rimane, quindi, immutata & immutevole:
il punto d'incontro tra *Sguardo, Gusto & Amore*

Vokkapè

Selezione di Ostriche Poget Reserve [22]

*Carpaccio di Scampi,
limone e maionese al pomodoro* [19]

*Battuto di Gambero Rosa e la sua bisque,
chimichurri & zafferano* [18]

*Catalana di Pescatrice,
asparago, erbe ripassate
e fiocco di pomodoro* [25]

Pre Dessert

Sorbetto al limone Femminiello [7]

- TUTTI I PIATTI SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE -

ABBINAMENTO VINI & BOLLICINE - 5 CALICI (PASSITO DOLCEPUGLIA COME ULTIMO CALICE) [55]

LA VIA DI FUGA, AMARO ESCAMOTAGE [4]

- MENÙ DEGUSTAZIONE -

❖ Il Buon Viaggio [65] ❖

Itinerario con i piatti classici & contemporanei
che sono tra i simboli di questa regione e del ristorante.

Un cammino immerso nella tradizione,
che altro non é che una innovazione senza tempo
che ha conquistato tutti.

Vokkapè

*Carpaccio di ricciola marinata & frollata 10 giorni,
foglia di capperi, ristretto di zuppa di pesce & marmellata di olive [16]*

Le cozze con il nostro ripieno [15]

*Polpo cbt, cicerchie, salvia
e pomodoro verde caramellato [22]*

*Orecchiette al nero di seppia, burrata liquida,
cime di rape in due consistenze e peperone crusco [17]*

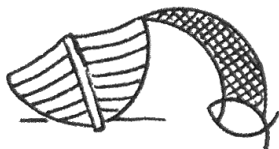
Pre Dessert

100% Gelato [6]

- TUTTI I PIATTI SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE -

ABBINAMENTO VINI & BOLLICINE - 5 CALICI (PASSITO DOLCEPUGLIA COME ULTIMO CALICE) [55]

LA VIA DI FUGA, AMARO ESCAMOTAGE [4]



- MENÙ DEGUSTAZIONE -

❖ **In Cucina con Teresa** [50] ❖

Dedicato a *mamma* e alle sue *Radici*
orgogliosamente pugliesi,
dove ogni piatto profuma di tenerezza e di sole

Favette, Cicorie e Rucola

*Melanzana farcita di pecorino locale,
uova Tuorlo Biancofiore e pane artigianale*
(Ricetta Peschiciana)

*Paccheri bio Senatore Cappelli,
ragù di podolica lenta cottura
e caciocavallo garganico*

*Crustolo Fritto
al mosto cotto di fichi e mandorle
& limoncino*

LA SCELTA DI QUESTO MENÙ È DEDICATA ALL'INTERO TAVOLO

ABBINAMENTO VINI & BOLLICINE - 4 CALICI (PASSITO DOLCEPUGLIA COME ULTIMO CALICE) [40]

LA VIA DI FUGA, AMARO ESCAMOTAGE [4]

❖ Champagne & Bollicine ❖

- PASCAL DOQUET Brut Arpège Nature [110]
- MICHEL ARNOULD & FILS Extra Brut Grand Cru [105]
- BRUNO PAILLARD Extra Brut Première Cuvée [100]
 - MANDOIS Grand Cru Reserve Brut [60]
 - PERRIER-JOUET Blason Rosè [155]
 - LOUIS CONSTANT Brut Reserve [45]
 - TENUTE CHIAROMONTE Ancestrale Brut [70]
- FONTANAFREDDA AltaLanga DOC Contessa Rosa Rosè Brut [45]
 - MASSERIA NEL SOLE Silente 2012 [60]
 - MONMARTHE Brut Privilege Premier Cru [65]
 - MARCALBERTO Spumante Brut Sansannè [50]
 - MONMARTHE Brut Secret de Famille Premier Cru [60]
- BRUNO PAILLARD Extra Brut Rosè Première Cuvée [145]
 - MANDOIS Grand Cru Rosè Reserve [85]
 - GIANFRANCO FINO Spumante Rosé SN [80]
 - PIERRE GOBILLARD Blanc de Noir [70]
 - PIERRE GOBILLARD Florence 2009 [105]
 - PIERRE GOBILLARD Brut Rosè [60]
 - PIERRE GOBILLARD Brut Reserve [70]
 - PIERRE GOBILLARD Blanc de Blancs [85]
 - PIERRE GOBILLARD Brut Authentique [19/55]
 - PIPER HEIDSIECK Red Sleeve [12/60]
- VILLA RAIANO Ripa Bassa Falanghina Extra-Brut [18/50]
 - GONET/SULCOVA Initiale Brut [10/65]
 - PIPER HEIDSIECK Vintage 2014 [115]
 - ANTICA FRATTA Dosage Zero 2018 [65]
 - CHAMPAGNE LHEUREX Le Verre Galant Rosè [70]
- SPUMANTE METODO CLASSICO PARUSSO Extra Brut 2013 "100 Mesi" [80]
 - SPUMANTE METODO CLASSICO PARUSSO Extra Brut 2018 [68]
 - SPUMANTE METODO CLASSICO Batasiolo 2015 [55]
 - CANEVEL EXTRADRY Valdobbiadene DOCG [32]

❖ Vini in Puglia o Fuori Puglia ❖

- SANTA MARIA LA PALMA - Vermentino Akenta [32]
- BELLE PENTE Riesling Willamette 2016 [58]
- VILLA RAIANO Alimata Fiano di Avellino 2019 [38]
- VILLA RAIANO Ponte dei Santi 2020 [40]
- DOMAINE LIONEL FAURY Condrieu La Berne 2022 [74]
- CHATEAU LA SOUCHERIE Savennieres Clos des Perreries 2021 [70]
 - DE LOACH Chardonnay Heritage California [50]
 - HARAS DE PIRQUE MAIPO VALLEY AlbaClara [30]
 - CANTINE I PASTINI Cupa Bianco d'Alessano [32]
 - DOMAINE FOUASSIER - Sancerre [42]
- BODEGA CHACRA PATAGONIA Mainquè Chardonnay 2021 [70]
 - STRASSERHOF - GewurzTraminer Valle Isarco [38]
- DOMAINE DE VIEUX LOUP Chablis Premier Cru Beauroy Vieilleis Vignes [65]
 - CHAPEL PEAK Fusional Sauvignon Blanc Marlborough [46]
 - CANTINA TOBLINO - Fo.ll Chardonnay Trentino bio [38]
 - PRINZ - Von Buntten Schiefer Riesling VDP [35]
 - CAUHAPÈ - Chant Des Vignes Jurançon Sec [38]
 - DORO PRINCIC - Ribolla Gialla etichetta blu Collio [42]
 - VERUS - Furmint [30]
 - GRUBER - Gruner Veltliner [28]
 - SCHOENLEBER - Riesling Lenz 2022 [48]
 - VON WINNING - Win Win Riesling 2022 [36]
 - SATTLERHOF - Sudsteiermark Sauvignon Blanc 2022 [38]
 - ZILLINGER - Velue Riesling Niederosterrei 2022 [36]
 - ZILLINGER - Revolution Pink Solera [42]
 - CHÂTEAU DES SARRINS CÔTES DE PROVENCE - Ros [36]
 - TORMARESCA - Furia di Calafuria [38]
 - LES VINS PIROUETTES - Ultra Violet de David [38]
 - DAVIDE FREGONESE Barolo Cerretta DOCG [70]
 - DE LOACH Heritage Reserve Pinot Noir Santa Rosa [65]
 - MORELLA - Primitivo Malbek [44]
 - HARAS DE PIRQUE MAIPO VALLEY Reserva de Propriedad [55]
 - CHÂTEAU MONT PERAT Le Croix Saint Estèphe 2018 [80]
 - Zorah - KARÁSI Areni Noir [115]