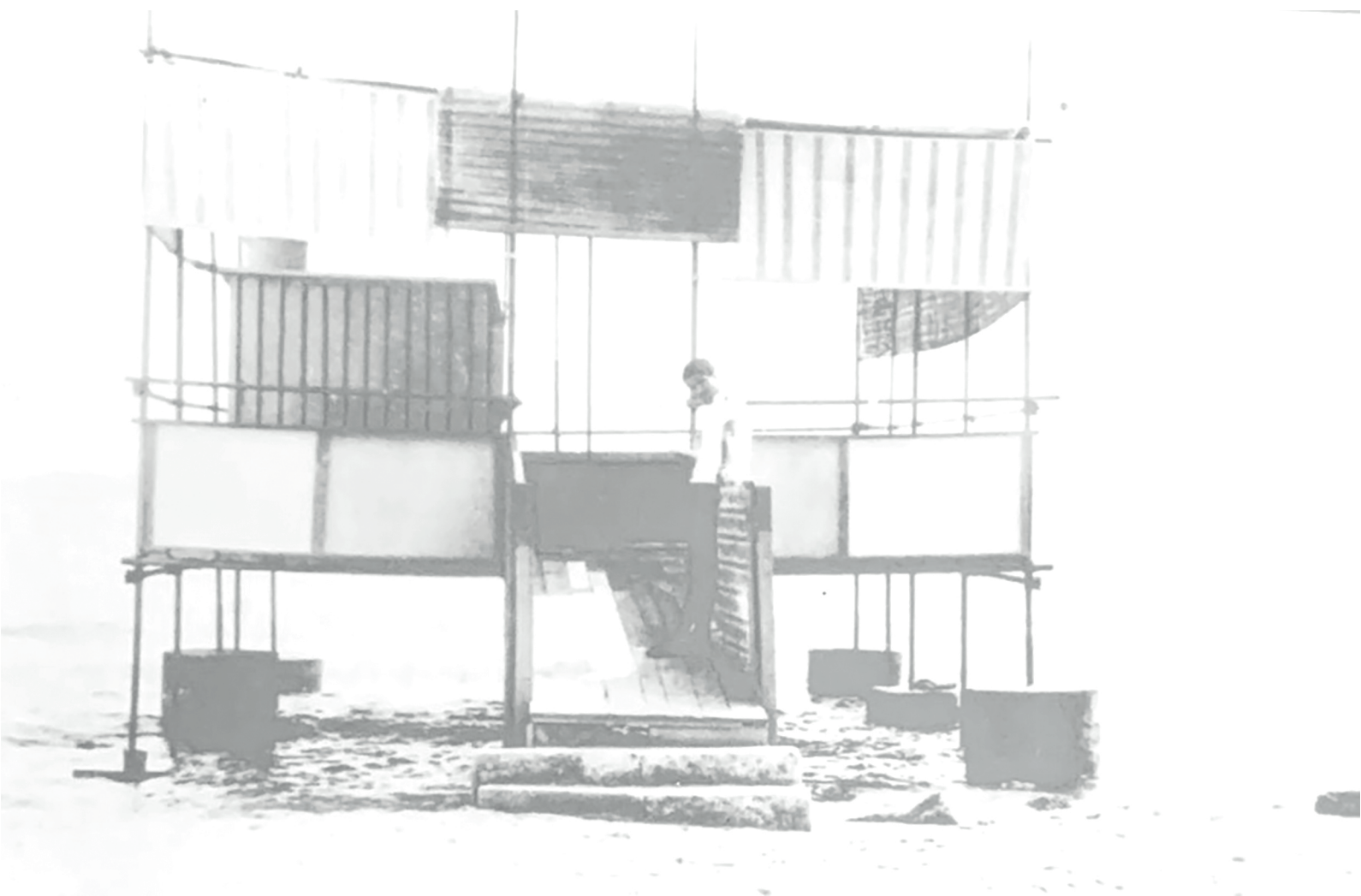


LA COZZA

*Una palafitta sul mare, è l'intuizione nel 1960 di nonno Salvatore, di professione il contadino, utilizzata per l'allevamento dei mitili, le cozze.
Con la stessa passione e dedizione di nostro padre Nicola e nostra madre Maria,
la palafitta diventa il nostro ristorante La Cozza.
Una storia di famiglia che con lo stesso impegno di allora
continua ad innovarsi preservando il gusto della
tradizione.*



*Il nostro menù è stato elaborato tenendo conto della stagionalità del pescato,
ogni giorno se il mare sarà benevolo, fuori carta vi proporremo alcuni
piatti semplici della tradizione.*

Pescato del giorno

€ 8 l'etto

Crostacei del giorno

€ 13 l'etto

*Selezione di crudi** (2,4,14) (per 2 persone)*

€ 60

*Battuta di gambero viola** di Gallipoli burrata e puntarelle (4)*

€ 20

*Carpaccio di ricciola** insalatina di finocchi all'arancia e scalogno (4)*

€ 16

*Baccalà con panatura al pankò maionese al nero
e cipolla in agrodolce (1,4,7)*

€ 14

Insalatina di seppia cocomero pugliese e pomodoro secco (4,9)

€ 16

Polpo fritto con crema di patate rucola e mandorle (4,8)*

€ 18

Frisa di orzo insalatina dell'orto e pesce azzurro marinato (1,4)

€ 12

Capocollo di Martina stracciatella e panzanella di frisa (1,7)

€ 12

Tagliolini freschi al basilico cozze datterino confit e acqua di caciocavallo (1,7,14)
€ 14

*Paccheri alla cernia** pomodorino giallo e pane alle erbe (1,4,9)*
€ 20

Gnocchi di patate ai frutti di mare (1,2,4,9,14)
€ 16

*Fusillone al nero di seppia battuta di scampi** e granella di pistacchio (1,2,8,9)*
€ 22

Sagne N'cannulate polpette al sugo e ricotta forte (1,3,7)
€ 14

Panciotti di melanzane e scamorza con crema di rape e peperone crusco (1,7)
€ 16



Frittura di calamari gamberi** alici e verdure in pastella (1,2,4,6)*
€ 22

Ricciola scottata caponata di verdure e porro fritto (4)
€ 16

Tentacolo di polpo crema di piselli verdi e ricotta al lime (4,7,14)
€ 16

*Gamberi rosa** di Gallipoli alla griglia e insalatina di cavolo cappuccio (2)*
€ 18

Filetto di maiale al negroamaro e patate al rosmarino (9)
€ 16

Servizio € 3

In questo esercizio si applicano piani di autocontrollo haccp (reg. CE 852/853/2004) e tutte le misure precauzionali nel rispetto delle norme suggerite dalle Autorità Sanitarie anti contagio COVID-19















* prodotto abbattuto all'origine dal produttore

**prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura obbligatorio (reg. CE 853/04) per la somministrazione di crudo o quasi crudo marinato

ALLERGENI E INTOLLERANZE REG. 11690/2011 EU

Chi abbia la necessità di consultare il nostro libro degli allergeni presenti nelle nostre ricette può chiederlo al personale di sala.

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI