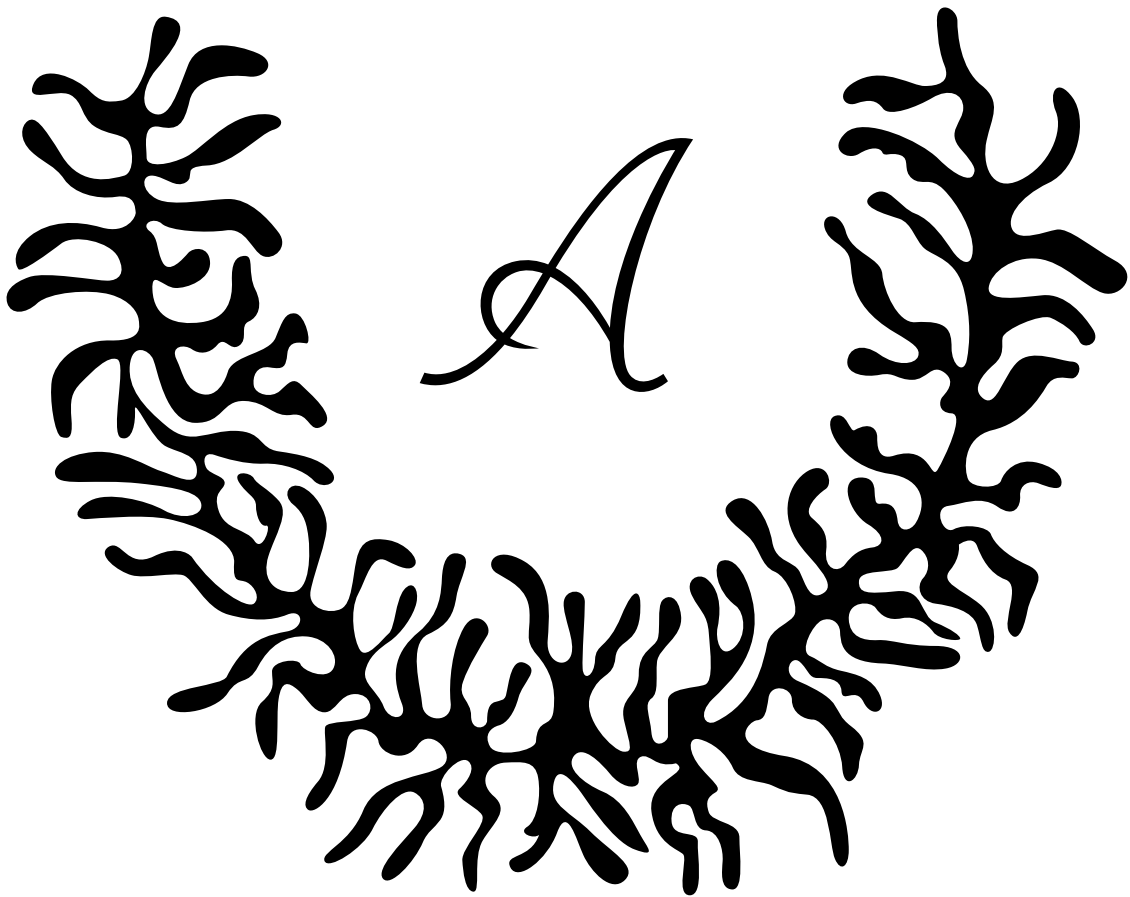


# *Ristorante Arcieri*



*Ogni giorno portiamo in tavola la  
nostra passione per la tradizione e  
la cucina pugliese*

# Menù degustazione

## **Antipasti** Hors d'oeuvre

Selezione di antipasti della casa Hors d'oeuvre selection

## **Assaggio di primo** First courses tastes

a scelta dello chef Chef's choice

## **Secondo** Second course

a scelta dello chef Chef's choice

## **Dessert**

## **Dolcetti e limoncino** Sweetish and limoncino

## **Caffè** Coffee

## Formule

### **Senza frutti di mare** Without raw seafood

**50.00€**

Coperto e bevande esclusi

Cover and drinks excluded

### **Con frutti di mare** With raw seafood

**60.00€**

Coperto e bevande esclusi

Cover and drinks excluded

**Coperto 4.00€** Serving charge €4.00

# Antipasti

<b>A modo nostro*</b>	<b>Our own way*</b>	<b>40.00€</b>
Gamberi alla catalana, insalata di polpo, pesce spada e alici marinate, polipetti in umido, gratinato misto, gamberi al forno con scamorza affumicata e zucchine Con frutti di mare crudi		
<b>A modo nostro*</b>	<b>Our own way*</b>	<b>30.00€</b>
Gamberi alla catalana, insalata di polpo, pesce spada e alici marinate, polipetti in umido, gratinato misto, gamberi al forno con scamorza affumicata e zucchine Senza frutti di mare crudi		
<b>Insalata di polpo*</b>	<b>Octopus salad*</b>	<b>18.00€</b>
<b>Mini catalana scampi e gamberi*</b>		<b>18.00€</b>
Mini catalan-style prawns and shrimps*		
<b>Gamberetti scamorza e zucchine*</b>		<b>22.00€</b>
Shrimps with scamorza and courgettes*		
<b>Polipetti in umido*</b>	<b>baby octopus stew*</b>	<b>18.00€</b>
<b>Gratinato misto*</b>	<b>Mixed fish gratin*</b>	<b>18.00€</b>
<b>Zuppa di cozze</b>	<b>Mussels broth</b>	<b>18.00€</b>
<b>Souté di cozze e vongole</b>	<b>Mussels and clams Sauté</b>	<b>25.00€</b>
<b>Affettato misto</b>	<b>mixed cold cuts</b>	<b>16.00€</b>
<b>prosciutto di Parma e melone</b>		<b>16.00€</b>
Parma ham with melon		
<b>Polpo* saltato in aglio e olio con patate alla paprika</b>		<b>22.00€</b>
Octopus* with sautéed potatoes in garlic and olive oil		

# Le nostre crudità

<b>Degustazione crudità</b> jCrudites tasting(min x2pax)	<b>45.00€</b>
<b>Frutti di mare crudi</b> raw seafood	<b>da 30,00 a 40,00€</b>
<b>Ostrica fine de claire</b> fine de claire oyster	<b>3.00€ al pezzo</b>
<b>Scamponi 5/10</b>	<b>12€ al pezzo</b>
<b>Scampetti</b>	<b>3.00€ al pezzo</b>
<b>Gamberi rossi III</b> red prawns	<b>3.00€ al pezzo</b>
<b>Gamberi rossi I</b> red prawns	<b>7€ al pezzo</b>
<b>Ricci</b> sea urchins	<b>6€ al pezzo</b>
<b>Carpaccio misto</b> mixed carpaccio	<b>22.00€</b>
<b>Tartare tonno*,salmone,ricciola o branzino</b>	<b>22.00€</b>
<b>Tartare di gambero rosso</b>	<b>30.00€</b>
<b>Salmone red king taglio sashimi</b> Red king salmon sashimi cut	<b>22.00€</b>

## Caviare

### Mini degustazione caviare

<b>Calvisius tradition royale</b>	<b>caviare di storione bianco</b>
<b>Calvisius siberian classic</b>	<b>caviare di storione siberiano</b>

serviti con crostini di pane nero,burro salato e  
panna acida

**64.00€**

# Primi

<b>Pennette al granchio</b> Maccaroni with crab	18.00€
<b>Risotto alla pescatora*</b> Risotto with seafood* Minimo per 2 persone Minimum serving for two	18.00€
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti with clams Possibili aggiunta di bottarga: 22.00€ With bottarga: 22.00€	20.00€
<b>Spaghetti alla scogliera*</b> Spaghetti with seafood*	20.00€
<b>Spaghetti acciughe e pane fritto al peperoncino</b> Anchovy spaghetti with chili-fried bread	16.00€
<b>Orecchiette al ragù di pescatrice</b> Orecchiette with mackerel ragù	24.00€
<b>Tagliolini in crema scampi*</b> Thin tagliatelle with scampi sauce*	18.00€
<b>Linguine all'astice</b> Linguini with lobster o paccheri min per 2 pax	26.00€
<b>Tagliolini all'aragosta</b> Tagliolini with lobster	19.00€ (prezzo all'etto) (price per 100g)
<b>Calamarata cacio pepe e gambero rosso</b> calamarata with peppery pecorino and red prawn	24.00€
<b>Tagliolino alla carbonara di mare Arcieri</b> Arcieri's seafood tagliolini carbonara	22.00€
<b>Pappardelle ai porcini*</b> large tagliatelle with porcini mushrooms*	18.00€
<b>Spaghetto 3 pomodori e basilico</b> Spaghetti with three tomatoes and basil	16.00€
<b>Tagliolino con verdure di stagione</b> Seasonal vegetables tagliolini	16.00€

# Secondi di pesce

<b>Branzino al sale</b> Salt bask sea bass	22.00€
<b>Millefoglie di orata alla mediterranea</b> Mediterranean gilithead seabream	22.00€
<b>Rombo con carciofi e olive</b> turbot with artichokes and olives	30.00€
<b>Zuppa di pesce*</b> fish chowder* min per 2 pax solo su ordinazione	34.00€ per pax
<b>Frittura di calamari e gamberi*</b> Fried squids and shrimps*	22.00€
<b>Scamponi*</b> Scampi* Grilled or salt Alla griglia o al sale	30.00€
<b>Grigliata di gamberoni*</b> Grilled king prawns*	24.00€
<b>Misto griglia*</b> Grilled mixed fish*	28.00€
<b>Astice alla catalana</b> Catalan-style lobster	45.00€
<b>Aragosta a piacere</b> Lobster prepared to your liking	19.00€ (prezzo all'etto) (price per 100g)
<b>Frittura di paranza</b> Mixed fried fish paranza	22.00€

## *Secondi di carne*

**Cotoletta alla milanese** Milanese veal cutlet 22.00€

**Tagliata di manzo con rucola e grana** 24.00€

Beef tagliata with fresh rucola and grana cheese

**Tagliata di manzo coi porcini\*** 28.00€

Sliced beef steak with porcini mushrooms\*

## *Contorni*

**Insalata mista o verde** Mixed or green salad 6.00€

**Misto verdure alla griglia** 7.00€

Grilled mixed vegetables

**Patatine fritte\*** French fries\* 5.00€

**Patate saltate in aglio e olio** 7.00€

Oil and garlic sautéed potatoes

**Puntarelle con dressing di acciughe (stagionale)** 10.00€

Puntarelle with anchovy dressing (seasonal)

**Insalata di carciofi e grana (stagionale)** 14.00€

Artichoke and grana salad (seasonal)

# Dolci

**Fragole con gelato** Strawberry with ice cream 7.00€

**Frutti di bosco con gelato** Undergrowth berries  
O crema chantilly Or chantilly cream 7.00€

**Tiramisù** 7.00€

**Tartaten** 9.00€

**Crema catalana** Catalan crème 7.00€

**Tortino al cioccolato\*** Chocolate cake\* 7.00€

**Babà con crema chantilly\***  
Babà with chantilly cream\* 7.00€

**Composta di frutta con gelato e panna**  
Fruit compose with ice cream and cream 7.00€

**Cheesecake al pistacchio** 7.00€  
Pistacchio cheesecake

# Allergeni

**Per informazioni e consultare il menù allergeni,  
rivolgersi al personale**

**For information and to consult the allergen menù,  
please ask the staff**

**Elenco allergeni Allergen list:**

**1-GLUTINE GLUTEN**

**2-UOVA EGGS**

**3-LATTE MILK**

**4-PESCE FISH**

**5-MOLLUSCHI MOLLUSKS**

**6-CROSTACEI CRUSTACEANS**

**7-ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI  
SULFUR DIOXIDE/SULPHITES**

**8-SESAMO SESAME**

**9-SOIA SOY**

**10-SEDANO CELERY**

**11-SENAPE MUSTARD**

**12-ARACHIDI PEANUTS**

**13-LUPINI LUPINS**

**14-FRUTTA A GUSCIO TREE NUTS**

**I prodotti indicati con \* potrebbero essere congelati o  
abbattuti per condizioni imposte dal mercato**

**Products marked with \* may be frozen or blast-chilled  
due to market requirements**

