

Il Polpo Riccio
Menù

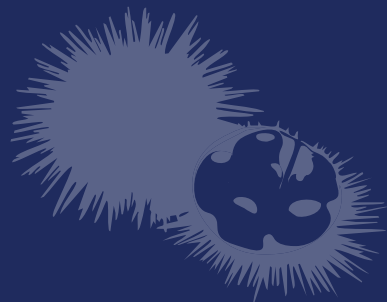


Il Polpo Riccio

La nostra trattoria contemporanea di mare sita nel cuore del centro storico andriese è un luogo che ci sta particolarmente a cuore in quanto la nostra famiglia ha origini proprio in quelle vie. Un angolo dove la passione per il mare si trasforma in piatti che raccontano storie. L'atmosfera è calda e accogliente, con un design marinaro che richiama le onde e i colori del mare, creando un ambiente ideale per una serata speciale o un pranzo in compagnia.

Siamo orgogliosi di offrirvi specialità tradizionali come i nostri spaghetti all'assassina, un piatto che prepariamo con tanto amore, dove il pomodoro, l'aglio e il peperoncino danzano insieme per creare un'esperienza piccante e avvolgente. Non perdetevi i nostri taglieri di salumi di mare, un mix di affettati di pesce stagionati per mesi, affumicati o cotti perfetti da condividere e gustare con amici o familiari per un apericena o per cena.

Ogni ingrediente che usiamo proviene da pescatori locali, perché crediamo nel valore della freschezza e della sostenibilità. Per noi, non si tratta solo di servire un pasto, ma di farvi vivere un'esperienza autentica, dove ogni piatto è un invito a scoprire i sapori del nostro mare. Vi aspettiamo con il cuore aperto e tanta voglia di farvi sentire a casa!



I Crudi

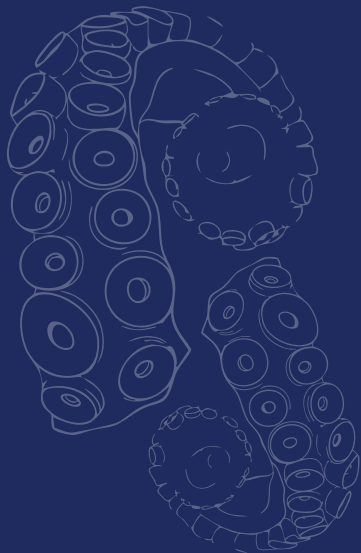
Tartare di gambero rosso al nature, ai sentori di lime (4, 15)	16,00 €
Tartare di branzino in purezza con vinaigrette al limone (4, 15)	13,00 €
Tartare di tonno rosso pinna gialla, olio EVO, tre pepi (nero, bianco, cubano) (9, 15)	12,00 €
Veli di salmone affumicato Norvegese con ricottina di Bufala DOP (9, 15) Lat.	14,00 €
Carpaccio di polpo homemade con coriandoli d'orto stagionati (4, 15)	14,00 €

I Cotti di Mare

Seppia dorata su favetta e cicorie (piatto tradizionale) (3, 4, 15)	10,00 €
Baccalà fritto con pomodorino ciliegino ed olive taggiasche (secondo tradizionale) (3, 9)	14,00 €
Tentacoli di polpo fritto su zuppa di fagioli "cannellini" cucinati "au Pgnatid" (secondo tradizione andriese) (4, 15)	12,00 €
Zuppiera di cozze con crostini dorati (3, 8)	9,00 €
Polpo alla Santa Lucia con olive taggiasche, capperi e pomodorini (4, 15)	13,00 €
Cubotto di parmigiana del Mar Adriatico (3, 4, 14)	10,00 €

I Cotti di Terra

Carne salada accompagnato da ricottina di bufala DOP Lat.	12,00 €
Bombette pugliesi croccanti su letto di cime di rape - 3 pz. (3, 15) Lat.	12,00 €
Polpette di carne cucinate con il ragù della nonna a fuoco lento (piatto della tradizione) - 5 pz (3, 14, 15) Lat.	9,00 €
Salsiccia affumicata andriese con pomodorino ciliegino e crostini di pane (3)	9,00 €
Cubotto di parmigiana tradizionale (3, 14) Lat.	8,00 €
Ricotta frita alla frutta murgese accompagnato da mostarda di cipolla rossa caramellata (3, 14) Lat.	8,00 €



Assassineria

Spaghetti all':

Assassina Classica:

concentrato di pomodoro, aglio, peperoncino
(3) Vegano

12,00 €

Assassina 2.0:

concentrato di pomodoro, aglio,
peperoncino con aggiunta di stracciatella affumicata
(3) Lat., Vegetariano

14,00 €

Assassina alla San Giannid:

concentrato di pomodoro, aglio, peperoncino, alici, capperi
(3, 8, 9)

15,00 €

Primi Piatti

Tagliolini di pasta fresca alla polpa di riccio
(3, 8, 15)

20,00 €

Rigatoni alla carbonara di mare
(3, 9, 14) Lat.

16,00 €

Tubettini di pasta fresca alla tarantina (pomodorino, cozze, polpo)
(3, 8, 9)

14,00 €

Pappardelle fresche con i funghi porcini e salsiccia nostrana sbriciolata
(3, 14)

14,00 €

Secondi piatti di Mare

Tentacoli di polpo alla brace su schiacciata di patate e funghi nostrani
(4, 15) Lat.

15,00 €

Duo di filetti di spigola fritta con la sua liscia (consigliato per 2 persone)
(3, 9, 15)

18,00 €

Frittura di anelli di calamari, gamberi e stick di verdure di stagione
(3, 4, 15)

18,00 €

Tagliata di tonno rosso scottato con contorno di castelletto
di cicorietta selvatica
(9, 15)

15,00 €

Secondi piatti di Terra

Entrecote di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini locali (250 gr.)
(15) Lat.

16,00 €

Burger di manzo (300 gr.) accompagnato da patate
(15)

13,00 €

Costata di Scottona "Prussiana" (500/600 gr.) con contorno
(15)

23,00 €

Dolci

Pasticceria Sal De Riso

Delizia al limone della Costa d'Amalfi IGP (3, 15) Lat. 7.50 €

Babamisù (3, 15) Lat. 7,50 €

Semifreddo "Rocher" (5, 15)   7,00 €

Zuccotto ai sapori del Gargano (3, 5, 15)  7,50 €

Drink List



Soft Drink

Acqua Minerale	2,00 €
Acqua Naturale	2,00 €
Coca Cola	3,00 €
Coca Cola Zero	3,00 €
Fanta	3,00 €
Tonica	3,00 €
Limonata	3,00 €



Birre artigianali italiane (33 cl.):

Menabrea	3,00 €
Gluten Free (non filtrata) 	4,50 €
Strong Ale (rossa)	4,50 €
IPA (non filtrata)	4,50 €
Alcolic Free (bionda)	4,00 €

Mezzo Digestivo	2,00 €
Digestivo Intero	4,00 €
Rhum/Whisky	4,50 €

Lista allergeni e prodotti congelati:

- 1 Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
 - 2 Arachidi
 - 3 Cereali contenenti glutine
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
 - 4 Crostacei
 - 5 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
 - 7 Lupini
 - 8 Molluschi
 - 9 Pesce
 - 10 Sedano
 - 11 Semi di sesamo
 - 12 Senape
 - 13 Soia
 - 14 Uova
 - 15 Prodotto congelato / Prodotto abbattuto
- Vegetariano
Vegano
Lat.: Con Lattosio

Coperto 2,00 €



Cocktail List

Aperol Spritz	6,00 €
Campari Spritz	6,00 €
Maradona Spritz	6,00 €
Limon Spritz	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €
Gin Lemon	7,00 €
Moscow Mule	7,00 €
Negroni	7,00 €
Negroni Sbagliato	7,00 €
Americano	7,00 €



La Nostra Selezione

Negrosky (Martini Rosso, Campari, Vodka, Pepe Rosa, Rosmarino)	7,50 €
Octopus Dry (Gin, Ginger Beer, Erba Cipollina, Lime)	7,50 €
El Basito (Rhum, Zuccherio di Canna, Basilico, Tonica)	7,50 €

Wine List

Vini Bianchi

FIANO MAIOLICHE, Cantina Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Fiano 13%, Bianco IGT Puglia (BIO)	€ 18,00
FALANGHINA MAIOLICHE, Cantina Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Falanghina 13%, Bianco IGT Puglia (BIO)	€ 18,00
COME D'INCANTO, Cantina Carpention, Corato (BA) Nero di Troia Vinificato in Bianco 14%	€ 25,00
W'HEART BIANCO, Cantina Barsento, Noci (BA) Verdeca 12%, Puglia IGP	€ 22,00
DOLINE CHARDONNAY, Cantina Colli Della Murgia, Gravina Di Puglia (BA) Chardonnay 12%, Puglia IGP	€ 16,00
GEWURZTRIMINER, Cantina Muri-Gries, Bolzano (BZ) Traminer 15%, Sudtirol DOC	€ 29,00
SAUVIGNON, Cantina Muri-Gries, Bolzano (BZ) Sauvignon Blanc 14%, Sauvignon DOC	€ 29,00
VESUVITE, Cantina Villa Dora, Terzigno (NA) Fiano - Caprettone 14%, Caprettone Vesuvio DOC	€ 25,00
SCIA FRIZZANTE BIANCO, Cantina Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Falanghina Frizzante 13%, Bianco IGP Puglia	€ 18,00

Vini Rosati

ROSATO MAIOLICHE, Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Primitivo 13%, Rosato IGT	€ 18,00
CALAFURIA, Cantina Tormaresca, San Pietro Vernotico (BR) Negroamaro 12%, Salento IGT	€ 25,00
W'HEART ROSATO, Cantina Barsento, Noci (BA) Primitivo 12%, Puglia IGP	€ 22,00
ROTAIE, I Pastini, Martina Franca (TA) Susumaniello Rosato 12,5%, Puglia IGP	€ 22,00
GELSO ROSA, Cantina Villa Dora, Terzigno (NA) Aglianico - Pompeiano 12,5%, Pompeiano IGP	€ 23,00
FRIZZANTE ROSATO, Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Primitivo Rosato Frizzante 12,5%, Puglia IGP	€ 18,00

Vini Rossi

SASSEO, Masseria Altemura, Torre Santa Susanna (BR) Primitivo 13,5%, Salento IGT	€ 24,00
NEGROAMARO, Masseria Altemura, Torre Santa Susanna (BR) Negroamaro 13%, Salento IGT	€ 19,00
VERSO SUD, I Pastini, Martina Franca (TA) Susumaniello 13%, Puglia IGP	€ 22,00
UP-PASSIONE, Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA) Primitivo, Nero di Troia vendemmia tardiva 14,5%, Puglia IGP (BIO)	€ 20,00

Bollicine

W'HEART SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY, Cantina Barsento, Noci (BA) Verdeca 11,5%, Puglia IGP	€ 22,00
W'HEART SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY, Cantina Barsento, Noci (BA) Primitivo 11,5%, Puglia IGP	€ 22,00
FERRARI BLANC DE BLANC, Ferrari Cantine, Trento Chardonnay 12,5%, Trento Spumante Brut DOC	€ 40,00
FERRARI ROSE', Ferrari Cantine, Trento Cantine, Trento Chardonnay - Pinot Nero 12,5%, Trento Spumante Brut DOC	€ 50,00
FERRARI MISSONI PERLAGE, Ferrari Cantine, Trento Chardonnay 12,5%, Trento Spumante Brut DOC 42 mesi affinamento in botte	€ 60,00
BELLAVISTA GRAND CUVÉE ALMA BRUT, Cantine Bellavista, Lombardia Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco 12,5%, Franciacorta DOCG	€ 70,00