

Dal 1968 portiamo in tavola l'eccellenza.

La storia del nostro ristorante è la storia della nostra famiglia. Tutto inizia con papà Vito, per tutti Tuccino, che alla fine degli anni '60 decide di fare da mangiare nella sua baracca di legno e stuoie di canne dove vendeva cozze e frutti di mare. Un piatto di cozze crude, olive termite in salamoia, un provolone, un buon bicchiere di vino e la piacevolezza di godersi il tutto respirando una fresca brezza marina. Da qui inizia l'avventura del Ristorante "Da Tuccino".

Ma Tuccino ha un'alleata importante, sua moglie, mamma Tonetta, che inizia ad affiancarlo e a preparare spaghetti alle cozze e pesce alla brace. Tuccino sapeva scegliere il pesce migliore, Tonetta sapeva cucinare divinamente. Accoppiata vincente la loro.

Negli anni '70 la baracca, prettamente estiva, si trasferisce in locali più accoglienti e curati per diventare l'attuale ristorante. Intanto il figlio di Tuccino e Tonetta, Pasquale, cresce. Con lui cresce la stessa passione dei suoi genitori per il pesce, per il cibo, per la cucina.

Pasquale decide di mescolare la sua storia con quella dei suoi genitori, con il mare, con il sapore del pesce, con gli odori, con i sorrisi della gente che arriva nel suo ristorante.

Una storia che continua ma che si arricchisce di nuovi elementi. Nel Ristorante "Da Tuccino" con Pasquale arriva la grande passione per il vino. La cantina del ristorante inizia ad avere etichette di altissima qualità e annate eccezionali.

Pasquale Centrone oggi è ancora l'anima del Ristorante Da Tuccino. Nei suoi occhi, allegri e indomiti, ci sono gli occhi del papà Tuccino e della mamma Tonetta.

Pasquale Centrone raccoglie un'eredità importante e rilancia. Cultore dell'eccellenza più assoluta sceglie personalmente il pesce ogni mattina. Appassionato di vini, Pasquale, continua a ricercare, in continuazione, le bottiglie migliori da inserire nella già fornitissima carta dei vini. Da Tuccino a Pasquale. Una storia che continua.



MENU DEGUSTAZIONE

- ◆ *Eccellenze di crudo mare e Ostrica “Papillon” (2, 4, 14)*
*Crostone di pane con carpaccio di pesce del giorno** (1, 2, 4, 12, 14)
*Insalata di mare*** (2, 4, 9, 12, 14)
*Calamari veraci fritti*** (1, 2, 4, 5, 14)
Un primo a scelta:
 - *Gnocchetti alle vongole veraci e salvia* (1, 3, 7, 8, 14)
 - *Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” ai frutti di mare*** (2, 4, 7, 9, 12, 14)*Filetto di pescato del giorno alla catalana* (4, 9)
Dessert a scelta

€ 125,00

- ◆ *Salmone Balik “Small Classic” (1, 3, 4, 7, 9, 12)*
Gran Plateau di eccellenze di crudo mare,
*selezione di carpacci e tartare** (1, 2, 4, 8, 12, 14)
*Scampo al ghiaccio e Gambero Viola di Gallipoli al sale*** (2, 12)
Capasanta gratinata (1, 7, 9, 14)
Un primo a scelta:
 - *Orecchiette al nero di seppia con vongole veraci,*
*gamberi rossi e zucchine*** (1, 2, 3, 5, 7, 12, 14)
 - *Spaghettoni al pescato del giorno,*
pomodoro ciliegino e basilico (1, 3, 4, 5, 7, 12)
 - *Paccheri scampi e riccio crudo*** (1, 2, 3, 7, 9, 12, 14)*Dessert a scelta*

€ 155,00

Per un servizio migliore, la scelta del menu degustazione è vincolante per tutti i commensali del tavolo.

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto decongelato.*



ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALMONI AFFUMICATI

<i>Salmone Balik "Small Classic" (1, 3, 4, 7, 9, 12)</i>	<i>l'etto</i>	€ 45,00
<i>Salmone Balik "Zar Nikolaj" (1, 3, 4, 7, 9, 12)</i>	<i>l'etto</i>	€ 56,00
<i>Salmone Selvaggio "Red King" (1, 4, 7, 12)</i>	<i>a porzione</i>	€ 30,00

LE NOSTRE PROPOSTE CRUDE

<i>Degustazione di frutti di mare e crostacei** (2, 14)</i>	<i>a persona</i>	€ 32,00
<i>Cozze nere, cozze pelose, noci (14)</i>		€ 30,00
<i>Noci bianche di Manfredonia (14)</i>		€ 35,00
<i>Ricci di Mare (14)</i>	<i>secondo quantità</i>	
<i>Scampi** (2, 12)</i>	<i>8 pezzi</i>	€ 36,00
<i>Gamberi viola di Gallipoli** (2, 12)</i>	<i>8 pezzi</i>	€ 36,00
<i>Scampi e Gamberi** (2, 12)</i>	<i>8 pezzi</i>	€ 36,00
<i>Polpo (14)</i>	<i>cadauno</i>	€ 10,00
<i>Tagliatella di seppia* (14)</i>		€ 16,00
<i>Ostrica "Gillardeau n° 3" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 6,00
<i>Ostrica "Binic Papillon n° 4" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 3,00
<i>Ostrica "Perle Noire n° 3" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 4,50
<i>Ostrica "Belon Du Belon n° 00" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 7,00
<i>Ostrica "Tarbouriech n° 2" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 8,00
<i>Ostrica "Moana n° 2" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 8,00
<i>Ostrica "Grand Banc n° 2" (14)</i>	<i>cadauna</i>	€ 7,00
<i>Ostrica del giorno (14)</i>	<i>secondo quotazione</i>	

I CARPACCI

<i>Carpaccio di pesce al naturale* (1, 4)</i>	<i>l'etto</i>	€ 9,00
<i>Carpaccio di pesce marinato agli agrumi* (4, 8)</i>	<i>l'etto</i>	€ 9,00
<i>Tartare di pesce con mandorle, pomodorino e basilico* (1, 4, 5, 7, 8)</i>	<i>l'etto</i>	€ 9,00
<i>Tartare di tonno fantasia dello Chef* (1, 4, 6)</i>	<i>cadauna</i>	€ 28,00
<i>Tartare di ricciola fantasia dello Chef* (1, 4, 6, 8)</i>	<i>cadauna</i>	€ 25,00
<i>Gamberi gobbetti marinati** (2, 12) se disponibile - a porzione</i>		€ 20,00



LE NOSTRE PROPOSTE COTTE

- ◆ *Cozze nere gratinate (1, 7, 9, 14)* € 12,00
- ◆ *Capasanta gratinata o al burro di Normandia (1, 7, 9, 14) cadauna* € 10,00
- ◆ *Sautè “Santa Caterina” (1, 2, 4, 9, 14)* € 32,00
- ◆ *Filetto di pesce spadellato all’arancia o ai tre pepi (1, 4, 7)* € 28,00
- ◆ *Gamberi viola di Gallipoli al sale** (2, 12)* 4 pezzi € 35,00
- ◆ *Scampi al ghiaccio** (2, 12)* l’etto € 13,00
- ◆ *Calamari veraci fritti** (1, 2, 4, 5, 6, 14)* € 18,00
- ◆ *Polpo rosticcato** (1, 7, 12, 14)* € 25,00
- ◆ *Cocktail di gamberi viola di Gallipoli** (2, 3, 5, 12, 14)* € 32,00
- ◆ *Polpo fritto alla “Ferrari”** (1, 2, 4, 5, 6, 14)* € 15,00
- ◆ *Insalata di mare tiepida al naturale** (2, 4, 9, 12, 14)* € 25,00



- ◆ *Prosciutto crudo di Parma 16 mesi (1, 7, 12)* € 10,00
- ◆ *Prosciutto crudo “Pata Negra” circa 100 gr (1, 7, 12)* l’etto € 30,00

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all’ingrediente, riferito all’elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto decongelato.*



PRIMI

- ◆ *Orecchiette al nero di seppia con vongole veraci, gamberi rossi e zucchine** (1, 2,3, 5, 7, 9, 12, 14)* € 27,00
- ◆ *Paccheri con scampi e riccio crudo** (1, 2, 3, 5, 7, 9, 12, 14)* € 28,00
- ◆ *Linguine alla tartare di gamberi viola di Gallipoli** (1, 2, 5, 7, 9, 12)* € 28,00
- ◆ *Gnocchetti con vongole veraci e salvia (1, 3, 5, 7, 14)* € 25,00
- ◆ *Tagliolini ai ricci** (1, 3, 5, 9, 14)* € 25,00
- ◆ *Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” ai frutti di mare** (2, 4, 5, 7, 9, 12, 14) min. 2 porz.* € 26,00
- ◆ *Spaghettoni con gamberi rossi, bottarga di muggine e scalogno** (1, 2, 3, 5, 7, 12, 14)* € 26,00
- ◆ *Spaghettoni al pescato del giorno, pomodoro ciliegino e basilico (1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 14)* € 25,00

Su richiesta è possibile sostituire primi piatti a base di pesce con altre specialità.

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto decongelato.*



SECONDI

In base al pescato scelto al banco vi consiglieremo la migliore preparazione.

- ◆ *Pescato del giorno (4)* *l'etto* € 9,00
- ◆ *Aragosta locale | Astice locale | Cicala greca locale (2)* *l'etto* € 18,00
- ◆ *Astice blu (2)* *l'etto* € 13,00
- ◆ *Scamponi** (2, 12)* *l'etto* € 15,00
- ◆ *Scampi** (2, 12)* *l'etto* € 13,00
- ◆ *Zuppa di pesce** (1, 2, 4, 5, 9, 12, 14)* *secondo quotazione*
- ◆ *Gamberi viola di Gallipoli alla griglia** (2, 12)* € 35,00
- ◆ *Calamari alla griglia** (9, 14)* € 22,00
- ◆ *Polpo alla griglia** (9, 14)* € 16,00
- ◆ *Frittura mista*
*(calamari, gamberi e scampi veraci)** (1, 2, 4, 5, 6, 12, 14)* € 25,00



- ◆ *Costata di vitello alla griglia*** € 16,00
- ◆ *Filetto di manzo*** € 20,00

I nostri prodotti ittici verranno, su richiesta, elaborati dallo chef con le primizie della terra, gli ortaggi e i tuberi.

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto scongelato.*



CONTORNI

◆ <i>Cruditè di verdure (9)</i>	€ 7,00
◆ <i>Verdura alla griglia</i>	€ 8,00
◆ <i>Verdure spadellate**</i>	€ 8,00
◆ <i>Insalata mista</i>	€ 7,00
◆ <i>Patatine fritte** (5)</i>	€ 5,00
◆ <i>Patate al forno</i>	€ 8,00

FORMAGGI

◆ <i>Parmigiano Reggiano 24 mesi (7)</i>	€ 8,00
◆ <i>Provolone (7)</i>	€ 7,00
◆ <i>Provolone Recco 30 mesi (7)</i>	€ 10,00
◆ <i>Caciocavallo (7)</i>	€ 10,00
◆ <i>Selezione di formaggi italiani (7, 8)</i>	€ 20,00
◆ <i>Mozzarelle (7)</i>	€ 8,00

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto decongelato.*



BEVANDE

- ◆ *Acqua Minerale* € 3,00
- ◆ *Bevande soft drink* 33 cl € 4,00

MENU BABY

- ◆ *Prosciutto crudo e mozzarella (7, 12)*
Orecchiette al pomodoro (1, 7)
*Cotoletta e patatine fritte** (1, 5)*
Gelato (1, 7, 8) € 40,00

Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu.

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica prevista tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

***Prodotto decongelato.*

