



da·**TUCCINO**

MENU

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 ma ci sono anche gli occhi di suo figlio Vito.

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



MENU DEGUSTAZIONE

- ◆ *Eccellenze di crudo mare e Ostrica “Papillon”*
Crostone di pane con carpaccio di pesce del giorno
Insalata di mare
Calamari veraci fritti
Un primo a scelta:
 - *Gnocchetti alle vongole veraci e salvia*
 - *Calamarata ai frutti di mare*
 - *Riso Carnaroli “Acquerello” ai frutti di mare**Filetto di pescato del giorno alla catalana*
Dessert a scelta

€ 80,00

- ◆ *Salmone Balik “Small Classic”*
Gran Plateau di eccellenze di crudo mare, selezione di Carpacci e Tartare
Scampo al ghiaccio e Gambero Viola di Gallipoli al sale
Cappasanta gratinata
Un primo a scelta:
 - *Orecchiette nere con vongole, gamberi rossi e zucchine*
 - *Spaghettoni al pescato del giorno, pomodoro ciliegino e basilico*
 - *Paccheri con riccio crudo**Filetto di pescato del giorno in crosta di patate*
Sgroppino
Dessert a scelta

€ 110,00

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

I prodotti sono sanificati mediante abbattitore di temperatura secondo le norme vigenti.



ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALMONI AFFUMICATI

<i>Salmone Balik "Small Classic"</i>	<i>l'etto</i>	€ 39,00
<i>Salmone Balik "Zar Nikolaj"</i>	<i>l'etto</i>	€ 50,00
<i>Salmone Selvaggio "Red King"</i>	<i>a porzione</i>	€ 25,00

LE NOSTRE PROPOSTE CRUDE

<i>Degustazione di frutti di mare e crostacei</i>	<i>a persona</i>	€ 20,00
<i>Cozze nere, cozze pelose, noci</i>		€ 20,00
<i>Noci bianche di Manfredonia</i>		€ 22,00
<i>Ricci di mare</i>	<i>cadauno</i>	€ 1,20
<i>Scampi</i>	<i>8 pezzi</i>	€ 25,00
<i>Gamberi Viola di Gallipoli</i>	<i>8 pezzi</i>	€ 25,00
<i>Polpo cadauno</i>		€ 8,00
<i>Tagliatella di seppia</i>		€ 11,00
<i>Ostrica "Gillardeau n° 3"</i>	<i>cadauna</i>	€ 5,00
<i>Ostrica "Binic Papillon n° 4"</i>	<i>cadauna</i>	€ 2,00
<i>Ostrica "Special De Claire Vert n° 3"</i>	<i>cadauna</i>	€ 3,50
<i>Ostrica "Special Claire n° 3"</i>	<i>cadauna</i>	€ 4,00
<i>Ostrica "Perle Noire n° 3"</i>	<i>cadauna</i>	€ 4,00
<i>Ostrica "Ancelin n° 3"</i>	<i>cadauna</i>	€ 4,00
<i>Ostrica "Belon Du Belon n° 0"</i>	<i>cadauna</i>	€ 5,00
<i>Ostrica "Belon Du Belon n° 00"</i>	<i>cadauna</i>	€ 6,00
<i>Ostrica "Belon Du Belon n° 000"</i>	<i>cadauna</i>	€ 8,00
<i>Ostrica "Belon Du Belon n° 0000"</i>	<i>cadauna</i>	€ 10,00
<i>Ostrica "Tarbouriech n° 2"</i>	<i>cadauna</i>	€ 8,00

I CARPACCI

<i>Carpaccio di pesce al naturale</i>	<i>l'etto</i>	€ 8,00
<i>Carpaccio di pesce marinato agli agrumi</i>	<i>l'etto</i>	€ 7,00
<i>Tartare di pesce con mandorle, pomodorino e basilico</i>	<i>l'etto</i>	€ 8,00
<i>Tartare di tonno fantasia dello Chef</i>	<i>cadauna</i>	€ 20,00
<i>Tartare di ricciola fantasia dello Chef</i>	<i>cadauna</i>	€ 20,00
<i>Gamberi gobetti marinati (secondo disponibilità)</i>	<i>a porzione</i>	€ 13,00

I prodotti sono sanificati mediante abbattitore di temperatura secondo le norme vigenti.



LE NOSTRE PROPOSTE COTTE

◆	<i>Cozze nere gratinate</i>		€ 8,00
◆	<i>Cappasanta gratinata o al burro di Normandia</i>	<i>cadauna</i>	€ 8,00
◆	<i>Sautè “Santa Caterina”</i>		€ 18,00
◆	<i>Filetto di pesce spadellato all’arancia o ai tre pepi</i>		€ 20,00
◆	<i>Gamberi Viola di Gallipoli al Sale</i>	<i>4 pezzi</i>	€ 25,00
◆	<i>Scampi al ghiaccio</i>	<i>l’etto</i>	€ 8,50
◆	<i>Scampetti fritti</i>	<i>l’etto</i>	€ 7,00
◆	<i>Calamari veraci fritti</i>		€ 16,00
◆	<i>Polpo brasato al Primitivo con zenzero in agrodolce</i>		€ 16,00
◆	<i>Cocktail di Gamberi Viola di Gallipoli</i>		€ 25,00
◆	<i>Polpo fritto alla “Ferrari” (200 gr circa)</i>		€ 10,00
◆	<i>Insalta di mare tiepida al naturale</i>		€ 16,00



◆	<i>Prosciutto crudo di Parma 16 mesi</i>		€ 8,00
◆	<i>Prosciutto crudo “Pata Negra”</i>	<i>l’etto</i>	€ 27,00

I prodotti sono sanificati mediante abbattitore di temperatura secondo le norme vigenti.



PRIMI

- ◆ *Orecchiette al nero di seppia con vongole veraci, gamberi rossi e zucchini* € 18,00
- ◆ *Paccheri con scampi e riccio crudo* € 20,00
- ◆ *Linguine alla tartare di Gamberi Viola di Gallipoli* € 25,00
- ◆ *Gnocchetti con vongole veraci e salvia* € 16,00
- ◆ *Tagliolini ai ricci* € 20,00
- ◆ *Riso Carnaroli "Acquerello" ai frutti di mare* min. 2 porz. € 16,00
- ◆ *Spaghettoni con gamberi rossi, bottarga di muggine e scalogno* € 20,00
- ◆ *Calamarata ai frutti di mare* € 20,00
- ◆ *Spaghettoni al pescato del giorno, pomodoro ciliegino e basilico* € 20,00
- ◆ *Spaghetti alle cozze* € 12,00
- ◆ *Spaghetti alle vongole veraci* € 16,00
- ◆ *Riso patate e cozze (secondo disponibilità)* € 12,00

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



SECONDI

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

◆ <i>Pescato del giorno</i>	<i>l'etto</i>	€ 7,00
◆ <i>Aragosta / Cicala greca /Astice Blu</i>	<i>l'etto</i>	€ 14,00
◆ <i>Astice</i>	<i>l'etto</i>	€ 10,00
◆ <i>Scamponi</i>	<i>l'etto</i>	€ 10,00
◆ <i>Scampi</i>	<i>l'etto</i>	€ 8,50
◆ <i>Gamberi Viola di Gallipoli alla griglia</i>		€ 25,00
◆ <i>Calamari alla griglia</i>		€ 16,00
◆ <i>Polpo alla griglia (200 gr circa)</i>		€ 10,00
◆ <i>Frittura mista</i>		€ 18,00



◆ <i>Costata di vitello alla griglia</i>		€ 12,00
◆ <i>Filetto di manzo</i>		€ 18,00

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



CONTORNI

◆ <i>Cruditè di verdure</i>	€ 4,00
◆ <i>Verdura alla griglia</i>	€ 5,00
◆ <i>Verdure spadellate</i>	€ 6,00
◆ <i>Insalata mista</i>	€ 5,00
◆ <i>Patatine fritte</i>	€ 4,00
◆ <i>Patate al forno</i>	€ 4,00

FORMAGGI

◆ <i>Parmigiano Reggiano 24 mesi</i>	€ 8,00
◆ <i>Provolone</i>	€ 7,00
◆ <i>Provolone Recco 30 mesi</i>	€ 10,00
◆ <i>Caciocavallo</i>	€ 8,00
◆ <i>Selezione di formaggi italiani</i>	€ 16,00
◆ <i>Mozzarelle</i>	€ 6,00



BEVANDE

- ◆ *Acqua Minerale* € 3,00
- ◆ *Bevande soft drink* 33 cl € 2,50

MENU BABY

- ◆ *Prosciutto crudo e mozzarella*
Orecchiette al pomodoro
Cotoletta e patatine fritte
Gelato € 35,00



RINFRESCHI DI GOLA

- ◆ *Sgroppino (gelato limone, vaniglia, vodka, spumante)* € 6,00
- ◆ *Sgroppino con frutta* € 7,00
- ◆ *Sorbetto limone o mandarino* € 5,00
- ◆ *Sorbetto mango e pesca* € 5,00

FRUTTA

- ◆ *Frutta fresca di stagione ed esotica* € 5,00
- ◆ *Frutta esotica* € 6,50
- ◆ *Fragole in coppa* € 5,00
- ◆ *Frutti di bosco in coppa* € 5,00



DOLCI

Fatti da noi

◆ <i>Millefoglie scomposta</i>	<i>a porzione</i>	€ 7,00
◆ <i>Mimosa</i>		€ 7,00
◆ <i>Soufflè al Cioccolato</i>		€ 7,00
◆ <i>Babà dello Chef</i>		€ 7,00
◆ <i>Crema Catalana</i>		€ 7,00
◆ <i>Semifreddo al Torroncino</i>		€ 7,00
◆ <i>Semifreddo al Tiramisù</i>		€ 7,00
◆ <i>Gustoso al Cioccolato Valrhona</i>		€ 7,00
◆ <i>Panna Cotta</i>		€ 7,00



Fatti per noi

◆ <i>Pasticcini di mandorle tipici pugliesi</i>		€ 8,00
◆ <i>Spumone artigianale</i>		€ 8,00
◆ <i>Torta gelato al caffè</i>		€ 5,00
◆ <i>Gelato in coppa</i>		€ 5,00



ALLERGENI

La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:*
 - *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*
 - *malto destrine a base di grano*
 - *sciropi di glucosio a base di orzo*
 - *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di crostacei*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:*
 - *gelatina di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e il vino.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:*
 - *olio e grasso di soia raffinato*
 - *tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base soia;*
 - *oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
 - *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:*
 - *siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,*
 - *incluso alcol etilico di origine agricola;*
 - *lattiolo.*



