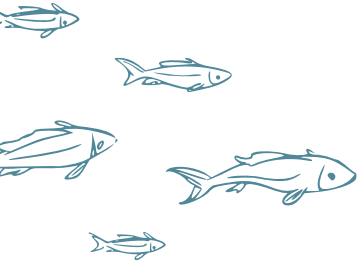




LA CONCHIGLIA

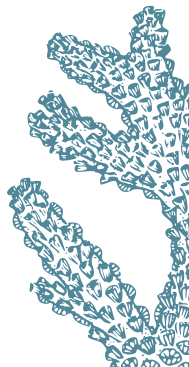
MENÙ



*“La nostra è una cucina espressa,
pietanze fresche preparate al momento.”*

Pranzo h12:30-15:30 Cena h20:30-23:00

Nei giorni di maggiore affluenza i tempi di attesa possono prolungarsi



ANTIPASTI FREDDI

Raw seafood starter

Tavolozza Adriatica* (scampetto, gambero rosso, sashimi di salmone, tartare di tonno rosso e carpaccio di pesce bianco) (2-4-12) <i>Adriatic palette* (large prawn, red prawn, salmon sashimi, tuna tartare and fish carpaccio)</i>	€25
Tartare di tonno rosso* (4) <i>Tuna tartare*</i>	€16
Tartare di salmone* (4) <i>Salmon tartare*</i>	€16
Tris carpacci* (tonno, salmone e pesce bianco) (4) <i>Trio of carpaccio* (tuna, salmon and white fish)</i>	€20
Insalata di mare* (2-4-9-12-14) <i>Seafood salad* (squid, prawn and octopus with vegetables)</i>	€14
Caprese di mare* (tonno, bufala e pomodoro) (4-7) <i>Sea Caprese* (tuna, Buffalo mozzarella and tomatoes)</i>	€10
Frutti di mare misti (2-4-12-14) <i>Raw seafood mix</i>	€20

ANTIPASTI CALDI

Cooked seafood starter

Impepata di cozze (1-14) <i>Peppered mussels</i>	€12
Polpo scottato alla catalana* (9-14) <i>Catalan octopus with vegetables</i>	€14
Baccalà fritto su crema di piselli e pomodoro infornato* (1-4) <i>Fried cod with peas cream and baked tomato*</i>	€14
Tonno scottato alla pizzaiola* (4) <i>Seared tuna with Pizzaiola sauce* (tomato and caper sauce)</i>	€15

Coperto €2,00

Nei giorni di maggiore affluenza i tempi di attesa possono prolungarsi





PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetto alla chitarra con vongole veraci (1-3-14) <i>Spaghetto with clams</i>	€15
Pacchero agli scampi* (1-2-3-12) <i>Pacchero with prawns*</i>	€16
Tagliolino all'astice (min. 2 persone) (1-2-3-12) <i>Tagliolino with lobster (minimum 2 people)</i>	€25
Raviolo ripieno di burrata e basilico con gambero rosso e pomodoro confit* (1-2-3-6-7-12) <i>Stuffed pasta with Burrata and basilic with red prawns and confit tomato*</i>	€16

SECONDI PIATTI

Second courses

Frittura della Conchiglia* (1-2-4-12-14) <i>Conchiglia mixed fried seafood*</i>	€18
Frittura calamari e gamberi* (1-2-4-12-14) <i>Fried squid and prawns*</i>	€14
Pescato del giorno (forno, sale, griglia) <i>Catch of the day (baked fish, salted fish, grilled fish)</i>	€80/kg

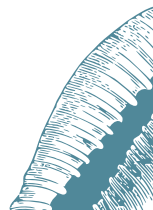
CONTORNI

Disches

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€5
Verdure grigliate <i>Baked vegetables</i>	€6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€5

Coperto €2,00

Nei giorni di maggiore affluenza i tempi di attesa possono prolungarsi



DESSERT

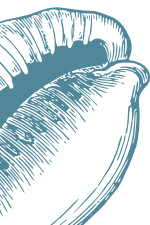
Tiramisù (1-3-7)	€6
Cheesecake (1-3-6-7-8)	€6
Croccante alle mandorle con crema e frutta (1-3-6-7-8) <i>Almond brittle with Chantilly cream and fruit</i>	€6
Cassatina biscegliese (1-7) <i>Traditional ice cream</i>	€5

BEVANDE IN VETRO

Acqua Orsini naturale 0,75L	€3
Acqua Orsini frizzante 0,75L	€3
Acqua microfiltrata naturale/frizzante 1L	€2,50
Coca Cola 0,33L	€3
Coca Zero 0,33L	€3
Fanta 0,33L	€3

BIRRE

Estrella Galicia 0,33L	€4
Corona 0,33L	€4
BALI Session Ipa 0,33L	€7
Messina 0,20L	€3
Messina 0,40L	€5



Coperto €2,00

Nei giorni di maggiore affluenza i tempi di attesa possono prolungarsi



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo e avena) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte e derivati 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l) 13.Lupini 14.Molluschi

Substances or products that cause allergies or intolerances

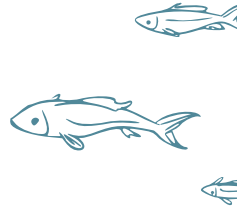
1.Cereals containing gluten: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk and products thereof 8.Nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame 12.Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg o 10mg/l) 13.Lupin 14.Molluscs

Gentili clienti, Vi informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004

La nostra cucina è basata sul pescato giornaliero locale. In mancanza di pesce fresco, lavoreremo con il prodotto congelato a bordo, che garantisce freschezza e qualità. Il nostro personale vi informerà sull'occasionale variante dovuta alle normative stagionali dei fermi biologici.

*Un piatto speciale nasce sempre da ingredienti semplici di qualità.
Con un pizzico di fantasia li renderemo magici.*

*I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima abbattuta all'origine*



*Completa la tua degustazione scegliendo
il vino che fa per te!*





LA CONCHIGLIA

www.laconchigliabisceglie.it

 La Conchiglia Bisceglie

 laconchiglia_bisceglie