



Starters

Entrantes

RAW SEA FOOD "BARI STYLE"
 MARISCO CRUDO "A LA BARESE"



12

**TUNA OR
 SALMON TARTARE**

TARTAR DE ATÚN O SALMÓN



10

MIXED CARPACCIO
 CARPACCIO MIXTO



7

SEAFOOD SALAD
 ENSALADA DE MARISCOS



10

CATALAN PRAWNS
 GAMBAS A LA CATALANA



10

PEPPERED MUSSELS
 MEJILLONES A LA PIMIENTA



7

GRATIN MUSSELS
 MEJILLONES GRATINADOS



7

**FISH BALLS
 IN SAUCE**
 ALBÓNDIGAS DE PESCADO EN SALSA



6





First courses

Primeros platos

"LA TIEDD" - POTATOES, RICE AND MUSSELS

"LA TIEDD" - PATATAS, ARROZ Y MEJILLONES



8

SEAFOOD HOMEMADE CAVATELLI

CAVATELLO FRESCO CON MARISCOS



10

SPAGHETTONE WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND PRAWNS TARTARE

ESPAGUETÓN CON AJO, ACEITE Y GUINDILLA CON TARTAR DE CIGALAS



14

TAGLIOLINI WITH YELLOW TOMATOES "DATTERINO" AND FILLETED SEA BASS

TALLARINES CON TOMATE AMARILLO Y FILETE DE LUBINA



15

SPAGHETTONE WITH CLAMS

ESPAGUETÓN CON ALMEJAS



14

SPAGHETTONE WITH MUSSELS

ESPAGUETÓN CON MEJILLONES



10

LIME AND PISTACHIO RISOTTO WITH RED SHRIMP TARTARE

RISOTTO DE LIMA, PISTACHO Y TARTAR DE GAMBAS ROJAS



15

TAGLIOLINO OR PACCHERO WITH CLAWED LOBSTER

TALLARINES O PACCHERO CON BOGAVANTE



20



Second courses

Segundos platos

MIXED SEA FISH FRY FRITURA MIXTA DE MARISCOS	   	10
FRIED SQUID FRITURA DE CALAMARES	 	13
GRILLED OCTOPUS PULPO A LA PARRILLA	 	10
BRAISED OCTOPUS WITH CICCERCHIA CREAM PULPO ESTOFADO CON CREMA DE ALMORTA	 	10
SEARED TUNA ATÚN SELLADO		14
ROASTED SALMON SALMÓN ASADO		14
ROASTED SWORDFISH PEZ ESPADA ASADO		14
BAKED SEA BREAM / SEA BASS DORADA / LUBINA AL HORNO		15
CATCH OF THE DAY PESCADO DEL DÍA		from 45 to 60 €/kg





Fish buns

Bocadillos

U' FORESTIR



9

CUTLET FISH, TARTAR SAUCE, SMOKED
BUFALA AND MIXED SALAD.

FILETE DE PESCADO EMPANADO, SALSA
TÁRTARA, MOZZARELLA DE BÚFALA AHU-
MADA Y MEZCLA DE LECHUGAS

U' TUNN



9

TUNA TARTARE, TOMATO, EVO OIL,
STRACCIATELLA AND CHOPPED PISTACHIOS

TARTAR DE ATÚN, TOMATE, ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA, STRACCIATELLA Y TROCITOS
DE PISTACHO

U' SALMON



9

MARINATED SALMON CARPACCIO, BURRA-
TA, ROCKET AND GUACAMOLE SAUCE

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO,
BURRATA, RÚCULA Y SALSA DE GUACAMOLE

SAND NICOL



9

FRIED OCTOPUS, GARLIC MAYONNAISE,
MIXED SALAD AND DRIED TOMATO

PULPO FRITO, MAYONESA DE LIMA,
MEZCLA DE LECHUGAS Y TOMATE SECO





Side dishes Guarniciones

CHIPS	3	GREEN SALAD	5
		ENSALADA VERDE	
BAKED POTATOES	5	GRILLED VEGETABLES	5
PATATAS AL HORNO		VERDURAS A LA PARRILLA	

Drinks Bebidas

STILL WATER	1,5	LEMONADE LURISIA	2,5
AGUA CON GAS 0,50 L		LIMONADA	
SPARKLING WATER	1,5	LEMON TEA	2,5
SPARKLING WATER 0,50 L		TÉ CON LIMÓN	
WATER 1L	2,5	PERONI GRAN RISERVA	5
WATER 1L		ROSSA - BIANCA 0,50 L	
COCA COLA	2,5	PERONI DRAFT / DE BARRIL	2,5
		NASTRO AZZURRO 0,20 L	
COCA COLA ZERO	2,5	PERONI DRAFT / DE BARRIL	4,5
		NASTRO AZZURRO 0,40 L	
FANTA	2,5	WINE / PROSECCO	3,5
		GLASS	
SPRITE	2,5	COPA DE VINO O PROSECCO	
CHINÒ LURISIA	2,5	APEROL SPRITZ	5



Wine list

Wine list

SPARKLING WINES

VINOS ESPUMOSOS



PROSECCO MILLESIMATO

75CL

15

PROSECCO SPUMANTE D.O.C. EXTRA DRY

STRAW YELLOW COLOUR, FINE AND PERSISTENT PERLAGE, INTENSE AND FRAGRANT WITH FLORAL NOTES AND HINTS OF APPLE AND PEAR. FINE TASTE, AROMATIC BUT AT THE SAME TIME ROUND.

COLOR AMARILLO PAJA, CON UNA PERLA FINA Y PERSISTENTE. AROMA INTENSO Y FRAGRANTE, CON NOTAS FLORALES Y Matices DE MANZANA Y PERA. SABOR DELICADO Y FINO, AROMÁTICO PERO A LA VEZ REDONDO.



QLERA



12%



REQUITA



FRATUS BIO BRUT

75CL

30

D.O.C.G. FRANCIACORTA

MORE OR LESS INTENSE STRAW COLOR WITH GREENISH REFLECTIONS. PERSISTENT, VERY FINE AND ABUNDANT PERLAGE. FRESH AND DELICATE BOUQUET OF THE RIGHT INTENSITY, WITH A FRAGRANCE OF YEAST. DRY AND SAVORY, WITHOUT HARSHNESS WITH A SLIGHT ALMOND AFTERTASTE.

COLOR AMARILLO PAJA MÁS O MENOS INTENSO, CON REFLEJOS VERDOSOS. PERLAGE PERSISTENTE, MUY FINA Y ABUNDANTE. BOUQUET FRESCO Y DELICADO DE LA INTENSIDAD JUSTA, CON UNA FRAGANCIA A LEVADURA. SABOR SECO Y SABROSO, SIN ASPEREZAS, CON UN LIGERO RETROGUSTO A ALMENDRA.



CHARDONNAY,
PINOT NERO



12%



FRATUS



FRATUS BIO BRUT ROSÉ

75CL

35

D.O.C.G. FRANCIACORTA

INTENSE PINK COLOR AND A VERY FINE AND ABUNDANT PERLAGE. THE NOSE OFFERS A DELICATE FRAGRANCE OF FRUIT. IN THE MOUTH IT IS VERY FRUITY DUE TO THE LONG AGING, OF GREAT COMPOSURE AND SUMPTUOUS HARMONY.

COLOR ROSA INTENSO, CON UNA PERLA FINA Y ABUNDANTE. EN NARIZ, OFRECE UNA DELICADA FRAGANCIA AFRUTADA. EN BOCA, ES MUY AFRUTADO DEBIDO A LA LARGA CRIANZA, DE GRAN COMPOSTURA Y UNA ARMONÍA Suntuosa.



CHARDONNAY,
PINOT NERO



12,5%



FRATUS





WHITE WINES

VINOS BLANCOS

AGORÀ BIANCO

75CL 16

I.G.T. VALLE D'ITRIA

WITH ITS FRESH AND FRUITY SCENTS, THIS WINE TELLS THE PROSPERITY OF THE ITRIA VALLEY IN THE GLASS. WITH ITS DELICATE FLAVOR AND ITS INTENSE AND FLORAL AROMA, IT IS SUITABLE FOR APERITIFS, APPETIZERS AND FISH-BASED DISHES.

CON SUS AROMAS FRESCOS Y AFRUTADOS, ESTE VINO REFLEJA LA PROSPERIDAD DEL VALLE DE ITRIA EN LA COPA. SU SABOR DELICADO Y SU AROMA INTENSO Y FLORAL LO HACEN IDEAL PARA APERITIVOS, ENTRANTES Y PLATOS A BASE DE PESCADO.



VERDECA,
BIANCO D'ALESSANO



11%



TERRECARSICHE



PASSATURI

75CL 16

I.G.T. VALLE D'ITRIA

AN EMOTION TO BE SAVORED THAT IS EXPRESSED WITH AMPLE AND ENVELOPING FLORAL AROMAS, IN ADDITION TO THE NOTES OF RIPE YELLOW FRUIT. WITH ITS STRAW YELLOW COLOR WITH GOLDEN REFLECTIONS AND SUITABLE TO ACCOMPANY APERITIFS, FISH DISHES, SHELLFISH AND SOFT CHEESES.

UNA EMOCIÓN QUE DEBE SABOREARSE, EXPRESADA CON AMPLIOS Y ENVOLVENTES AROMAS FLORALES, ADEMÁS DE NOTAS DE FRUTA AMARILLA MADURA. CON SU COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS DORADOS, ES PERFECTO PARA ACOMPAÑAR APERITIVOS, PLATOS DE PESCADO, MARISCOS Y QUESOS SUAVES.



MINUTOLO



12,5%



TERRECARSICHE



VERDECA

75CL 15

I.G.T. VALLE D'ITRIA

YELLOW COLOR WITH GREENISH REFLECTIONS, OBTAINED FROM A CAREFUL SELECTION OF VERDECA GRAPES. WITH A FRESH AND LIVELY TASTE, IT'S VERY WELL WITH SEAFOOD DISHES.

COLOR AMARILLO CON REFLEJOS VERDOSOS, OBTENIDO DE UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE UVAS VERDECA. CON UN SABOR FRESCO Y VIVAZ, MARIDA PERFECTAMENTE CON PLATOS DE MARISCOS.



VERDECA



12%



TERRECARSICHE





VINI BIANCHI

VINOS BLANCOS



BIANCO D'ALESSANO

75CL 25

VALLE D'ITRIA IGT BARRICATO

INTENSE STRAW YELLOW COLOR WITH GOLDEN HIGHLIGHTS IMPARTED BY THE WOOD. AN INTENSE BOUQUET, FRUITY AND SPICY, WITH A VELVETY, FULL, AND ROBUST TASTE. PERFECT FOR PAIRING WITH SEAFOOD DISHES.

COLOR AMARILLO PAJIZO INTENSO CON REFLEJOS DORADOS IMPARTIDOS POR LA MADERA. UN BOUQUET INTENSO, AFRUTADO Y ESPECIADO, CON UN SABOR ATERCIOPELADO, PLENO Y ROBUSTO. PERFECTO PARA MARIDAR CON PLATOS DE MARISCOS.



BIANCO D'ALESSANO



13%



TERRECARSICHE



CHARDONNAY

75CL 15

I.G.T SALENTO

STRAW YELLOW WITH FLEETING GREENISH HUES. HINTS OF CITRUS, BANANA, YELLOW APPLE AND GRAPEFRUIT WITH TANGY SPICE AND ENTICING HERBACEOUS. IN THE END AN INTENSE MEMORY OF THE HARMONY OF THIS WINE.

AMARILLO PAJIZO CON TINTES VERDOSOS FUGACES. NOTAS DE CÍTRICOS, PLÁTANO, MANZANA AMARILLA Y POMELO CON ESPECIAS PICANTES Y UN TOQUE HERBÁCEO FASCINANTE. AL FINAL, UN RECUERDO INTENSO DE LA ARMONÍA DE ESTE VINO.



CHARDONNAY



13%



CANTALE



VERMENTINO

75CL 13

I.G.P SALENTO

STRAW YELLOW COLOR WITH SUBTLE GREENISH REFLECTIONS. VERY INTENSE WITH DELICATE NOTES OF CITRUS, SAGE, AND MEDITERRANEAN HERBS. HARMONIOUS AND SAVORY, WITH A PLEASANT MINERALITY. PAIRS EXCELLENTLY WITH FISH AND SHELLFISH DISHES.

COLOR AMARILLO PAJIZO CON SUTILES REFLEJOS VERDOSOS. MUY INTENSO, CON DELICADAS NOTAS DE CÍTRICOS, SALVIA Y HIERBAS MEDITERRÁNEAS. ARMÓNICO Y SABROSO, CON UNA AGRADABLE MINERALIDAD. MARIDA EXCELENTEMENTE CON PLATOS DE PESCADO Y MARISCOS.



VERMENTINO



12,5%



VECCHIA TORRE

ROSÈ AND RED WINES

VINOS ROSADOS Y TINTO



AGORÀ

75CL

16

I.G.T. VALLE D'ITRIA

THE PINK BUBBLES OF AGORÀ ROSÈ ARE BORN FROM THE PRECIOUS BLACK GRAPE VARIETIES OF THE ITRIA VALLEY, A BRILLIANT WITH ITS TOUCH OF FRUITY AND FLORAL PANACHE.

LAS BURBUJAS ROSADAS DE AGORÀ ROSÈ NACEN DE LAS PRECIADAS VARIEDADES DE UVAS NEGRAS DEL VALLE DE ITRIA, UN VINO BRILLANTE CON SU TOQUE AFRUTADO Y FLORAL DE DISTINCIÓN.



VITIQNI A
BACCA NERA



11%



TERRECARSICHE



MURGIA ROSA

75CL

13

I.G.T. MURGIA

ROSÉ WINE MADE FROM GRAPES SOURCED FROM THE MURGIA REGION, FEATURING A BRIGHT COLOR WITH CORAL REFLECTIONS AND A FRAGRANCE OF SMALL FRUITS.

VINO ROSADO ELABORADO A PARTIR DE UVAS PROCEDENTES DE LA REGIÓN DE MURGA, CON UN COLOR BRILLANTE Y REFLEJOS CORALES, Y UNA FRAGRANCIA DE PEQUEÑOS FRUTOS.



ALEATICO,
PRIMITIVO
MALVASIA
NERA



12%



TERRECARSICHE



CALAFURIA

75CL

20

I.G.T. SALENTO

INTENSE AND DELICATE NOSE ON THE PALATE, FRAGRANT NOTES OF WHITE FRUIT, PEACH AND GRAPEFRUIT, ARE WELL BALANCED WITH THE FLORAL AROMAS OF VIOLET.

NARIZ INTENSA Y DELICADA EN BOCA, CON NOTAS FRAGRANTES DE FRUTAS BLANCAS, DURAZNO Y POMELO, QUE SE EQUILIBRAN BIEN CON LOS AROMAS FLORALES DE VIOLETA.



NEGRO-
AMARO



12%



TORMARESCA



TRAMARI

75CL

18

I.G.P. SALENTO

GREAT FRESHNESS AND ELEGANCE OF AROMAS, IT HAS A CERASUOLO PINK AND BRIGHT COLOR.

GRAN FRESCURA Y ELEGANCIA DE AROMAS, PRESENTA UN COLOR ROSADO CERASUOLO Y BRILLANTE.



PRIMI-
TIVO



13%



SAN
MARZANO



PUNGIROSA

75CL

16

D.O.C.G. CASTEL DEL MONTE

ONION SKIN PINK COLOR WITH VIOLET HUES; DELICATE AND CLEAN BOUQUET WITH NOTES OF DOG ROSE, CHERRY AND SAGE.

COLOR ROSA PIEL DE CEBOLLA CON Matices violetas; Bouquet delicado y limpio con notas de rosa mosqueta, cereza y salvia.



BOMBINO
NERO



12%



RIVERA



TERRARIA NEGROAMARO

75CL

15

I.G.T. PUGLIA

WINE OF INTENSE RUBY RED COLOR. NOSE OF RIPE FRUIT AND SPICY NOTES. SOFT, VELVETY AND WELL STRUCTURED TASTE.

VINO DE COLOR ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ DE FRUTAS MADURAS Y NOTAS ESPECIADAS. SABOR SUAVE, ATERCIOPELADO Y BIEN ESTRUCTURADO.



NEGRO-
AMARO



12,5%



TERRARIA

MENU



**Share your experience,
leave us a review**

*Compartan su experiencia,
déjenos una reseña*



Allergens Alérgenos

Some of our dishes may contain one or more allergens. For additional information, please consult the staff on duty.

Algunos de nuestros platos pueden contener uno o más alérgenos. Para obtener más información, consulte al personal de servicio.

GLUTEN
(GLUTEN)



BLAST FREEZING
(CONGELACIÓN RÁPIDA)



PEANUTS AND DERIVATIVES
(CACAHUETES Y DERIVADOS)



MOLLUSCS AND MUSSELS
(MOLUSCOS Y MEJILLONES)



SESAME
(SÉSAMO)



CRUSTACEANS
(CRUSTÁCEOS)



LUPINS
(ALTRAMUCES)



CELERY
(APIO)



TRACE OF MILK (TRAZAS DE LECHE)



NUTS
(FRUTOS SECOS)



FISH
(PESCADO)



SOY
(SOJA)



EGGS AND DERIVATIVES
(HUEVOS Y DERIVADOS)



MUSTARD
(MOSTAZA)



SULFITES
(SULFITOS)



nicolausbistrot.it



COVER CHARGE €2,00