

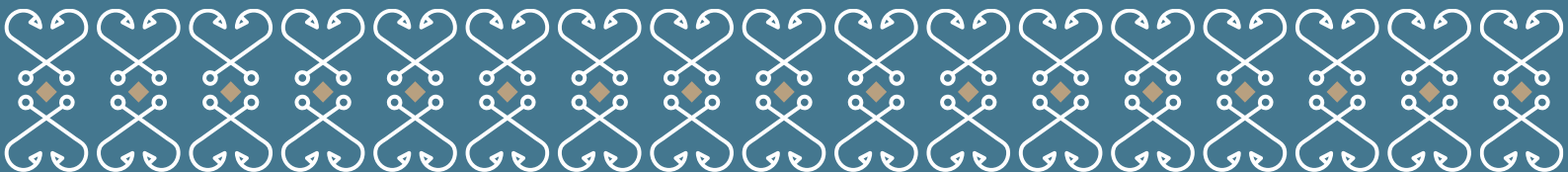
MARINERO



° BISTROT °



Cucina contemporanea
NEL CUORE DI OTRANTO



UNA STORIA DI MARE

A SEA STORY



Che sorpresa che il tuo viaggio alla scoperta di Otranto ti abbia condotto qui.

Chissà cosa ti avrà attratto...

Il luogo, i colori, i profumi? Forse il mio nome?

Mi chiamo **Marinero** e sono una leggenda del mare che ho solcato con pazienza, attesa, coraggio e spirito sfidante. Ogni rete che ho calato negli abissi mi ha svelato misteri che prima esistevano solo nei miei sogni.

Oggi questo è il mio salotto del gusto nel cuore di Otranto, la città che in Italia vede per prima sorgere il sole.

Nel mio nome celebriamo l'antica flotta marinara di un porto glorioso che, da secoli, affronta le urla del mare.

Ma nel mio nome omaggio anche la lingua spagnola, portata in queste terre dal dominio aragonese a cui risale il magnifico Castello di Otranto, distante 100 passi da te.

Sei seduto a un tavolo di legno che ho siglato con un nome.

Cercalo sui bordi e scoprirai che ogni tavolo porta il nome di un antico peschereccio otrantino.

Sederti qui, per me, è come accoglierti in una rada di barche, piene dei sapori raccolti dall'azzurro di questa costa e dal calore della mia terra di sabbia, cullata dalle onde del tempo.

Ho due remi per salpare e due ami per pescare.

Perché in coppia si è capaci di cose che, da soli, è impossibile anche solo immaginare.

Così, due punte uncinata, se specchiate, formano un cuore.

E quel cuore simboleggia il mio amore, lampara luminosa tra le rotte del mare.

What a surprise that your journey to discover Otranto has brought you here.

Who knows what attracted you...

The place, the colors, the scents?

Maybe my name?

*My name is **Marinero** and I am a legend of the sea which I have plowed through with patience, courage and a defiant spirit.*

Every net that I have lowered into the abyss has revealed to me mysteries that previously existed only in my dreams.

Today, this is my boutique of flavours in the heart of Otranto, the first city in Italy to see the sunrise.

In my name I celebrate the ancient seafaring fleet of a glorious port that, for centuries, has stood up to the screams of the sea.

But I also pay homage to the Spanish language, brought to these lands by the ancient Kingdom of Aragon to which we owe the magnificent Castle of Otranto, just 100 steps away from you.

You are sitting at a wooden table that I have signed with a name. Look for it on the edges and you will find that each table bears the name of an ancient Otranto fishing boat.

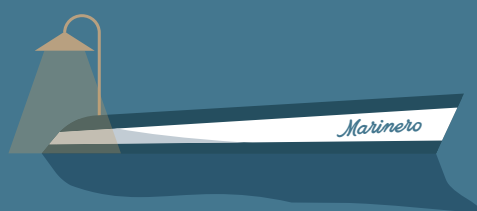
To me, sitting here is like welcoming you to a bay of boats, full of the flavors collected by the blue waters of the coast and the warmth of my sandy land, rocked by the waves of time.

I have two oars to set sail and two hooks to fish.

Because, as a couple, you can do things that would be impossible to even imagine doing alone.

So two hooks, if mirrored, can form a heart.

And that heart symbolizes my love, a light that illuminates the sea routes.



ANTIPASTI

APPETIZERS



Antipasto del Marinero | Marinero's appetizers **18**

7 assaggi delle nostre specialità di mare

7 sea food tastings

Tris di carpacci | The three carpaccios **17**

Carpaccio di pesce spada* marinato alla barbabietola con gel agli agrumi

Swordfish carpaccio marinated in beetroot with a citrus gel*

Carpaccio di ricciola con citronette di olio EVO e limone

Amberjack carpaccio with EVO oil and lemon

Carpaccio di salmone* marinato con citronette di olio EVO e limone,
caviale al basilico

Salmon carpaccio marinated with EVO oil and lemon citronette, basil caviar*

4

Polpo croccante | Crunchy octopus **16**

Polpo* croccante su vellutata di fave e cicorie
con veli di pane tostato e fritto

Crunchy octopus with a broad bean and chicory vellutata soup
and fried bruschetta*

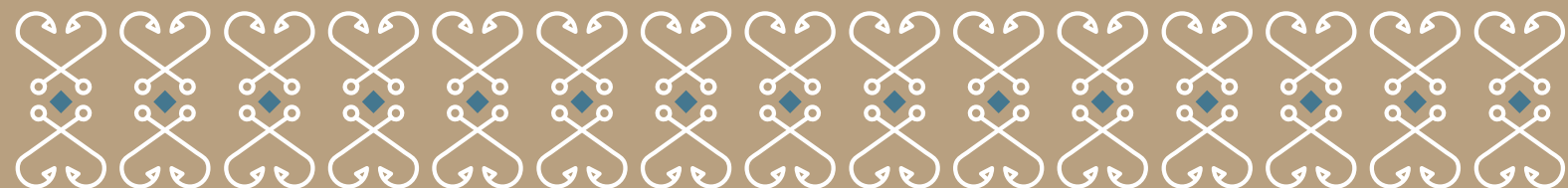
1-14

Tartare gustosa | Tasty tartare **16**

Burrata con tartare di salmone* e pepe nero

Salmon tartare with fresh burrata cheese and black pepper*

7-4



PASTA

MAIN COURSES



Chitarrine di mare | Seafood chitarrine **17**

Chitarrine con frutti di mare al profumo di lime

Seafood chitarrine pasta with lime flavour

1-2-4-12-14

Linguine alle vongole | Linguine with clams **17**

Linguine alle vongole con tarallo croccante

Linguine with clams with crumbled crispy and salty tarallo biscuit

1-14

Risotto min 2 persone / for minimum 2 people **19**

Riso Acquerello cacio e pepe con scorfano e lime

Acquerello cacio e pepe rice with redfish and lime

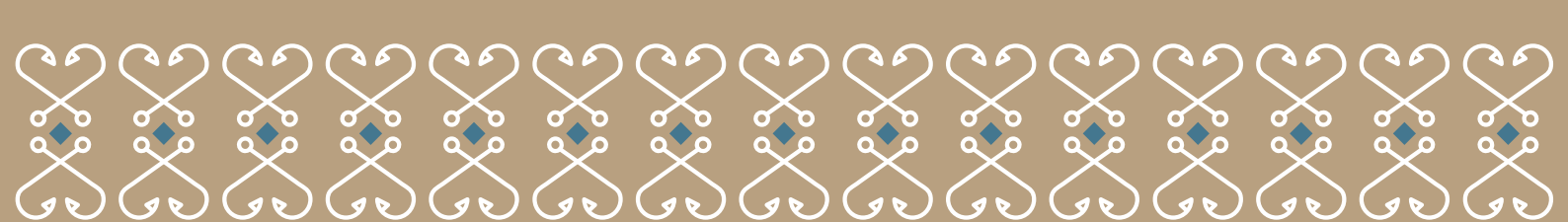
7-4

Orecchiette con rape | Orecchiette and broccoli rabe **15**

Orecchiette e cime di rapa con stracciatella e pane tostato alle alici

Orecchiette and broccoli rabe with stracciatella cheese and toasted bread with anchovies

1-4-5



SECONDI

SECOND COURSES



Frittura di mare | Fried seafood **19**

Frittura di calamari*, gamberi* e paranza*
Fried squid, prawns* and catch-of-the-day**

1-2-4-12-14

Filetto di pesce | Fish fillet **18**

Filetto di pesce alla griglia con fagiolini e patate
Grilled fish fillet with green beans and potatoes

4

Tagliata di tonno | Sliced seared tuna **19**

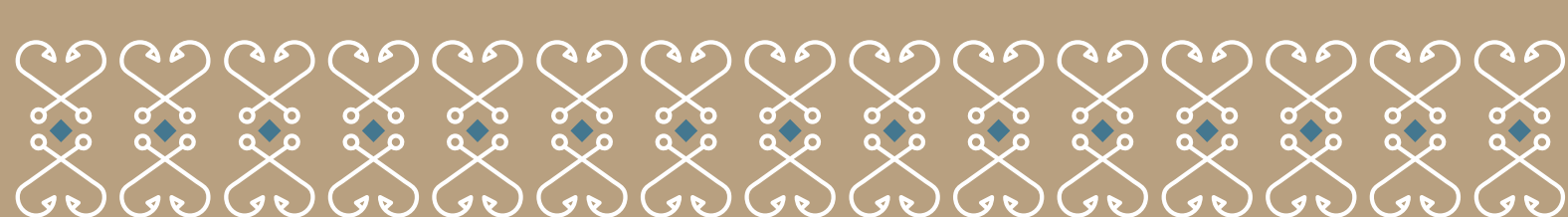
Tagliata di tonno* scottata con patata alla griglia
Sliced seared tuna steak and grilled potato*

4-12

Tagliata di manzo | Sliced beef steak **19**

Tagliata di manzo con patate al forno e cicorielle
Sliced beef steak with baked potatoes and chicory

7



CONTORNI

SIDE DISHES



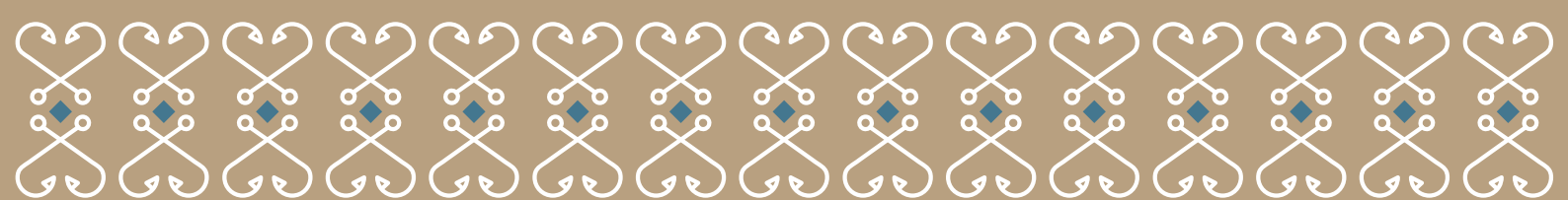
- Insalata mista** | Mixed salad **5**
- Verdure grigliate** | Grilled vegetables **7**
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia
Grilled zucchini, eggplant and peppers

FRISELLE

CRUNCHY AND TASTY



- Mediterranea** | Mediterranean Frisella **18**
Frisa di grano duro con stracciatella e tartare di gamberi rossi
Durum wheat frisa (dried bread) seasoned with fresh stracciatella cheese and red prawns tartare
1-7
- Mare** | Fish Frisella **13**
Frisa di grano duro con crema di pomodorini datterini gialli e alici alla scapece condite con menta, aceto e peperoncino
Durum wheat frisa (dried bread) seasoned with creamed yellow datterini tomatoes and marinated anchovies with mint, vinegar and chili
1-4

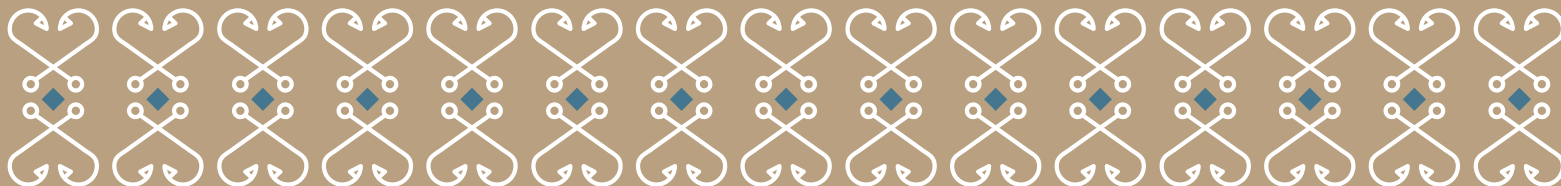


DOLCI

SWEETS



| | |
|---|---|
| Sorbetto Sorbet | 6 |
| Sorbetto al limone / frutto della passione / mojito <i>Lemon / passion fruit / mojito sorbet</i> | |
| Spumone | 6 |
| Semifreddo ai gusti tradizionali della casa <i>Semifreddo ice-cream with chef's choice of traditional flavours</i> 1-3-7-8 | |
| Dolce della casa Homemade dessert | 6 |
| Cactus | 8 |
| Cremoso al mascarpone, gel di lampone, biscotto morbido al cioccolato, mou, mousse fondente, terra al cacao <i>Creamy mascarpone, raspberry gel, soft chocolate cookie, toffee, dark mousse, cocoa powder</i> 3, 6, 7, 8, 12 | |
| Bomba | 8 |
| Mousse al cioccolato fondente Vietnam 73%, cuore liquido al cacao, wafer rimpastato al cioccolato al latte <i>Vietnam 73% dark chocolate mousse, liquid cocoa heart, milk chocolate wafer</i> 1, 3, 6, 7, 8 | |
| Caciocavallo | 8 |
| Crema al caramello salato, cuore morbido alla vaniglia, limone candito al naturale, cake allo yogurt e olio d'oliva <i>Salted caramel cream, soft vanilla heart, natural candied lemon, yogurt cake and olive oil</i> 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 | |
| Arancia | 8 |
| Crema morbida profumata all'arancia, ganache fondente, scorza d'arancia candita al naturale, brownie al cioccolato <i>Orange scented soft cream, dark ganache, natural candied orange peel, chocolate brownie</i> 3, 6, 7, 8 | |
| Dynamite | 8 |
| Bavarese alle arachidi, caramello salato, ganache al cioccolato al latte, arachidi pralinati, biscotto al cacao <i>Peanut bavarese, salted caramel, milk chocolate ganache, praline peanuts, cocoa cookie</i> 1, 3, 6, 7, 8 | |



BEVANDE

DRINKS



ACQUA

Naturale / Frizzante *Still / Sparkling*

| | |
|--------------|---|
| 1 lt | 3 |
| 0,5 lt | 2 |

COCA COLA | Coke 3

AMARO DEL SALENTO 5

AMARO DEL CAPO 5

LIMONCELLO 5

RUM ZACAPA 23 9

RUM ZACAPA XÒ 14

GRAPPA 903 BARRIQUE 7

GRAPPA CUVÉE RISERVA 9

WHISKEY Talisker 10

BIRRE

BEERS



ROCKS N'DIVE 6

Birra Terrona

Bionda | *Blonde* 33 cl

Lager | 5,2°

LAND WORKER 8

Birra Terrona

Rossa | *Red* 33 cl

Bock | 4,8°

MAMMALITURKI 8

Birrificio Capo d'Otranto

Bionda | *Blonde* 33 cl

Belgian Tripel | 8°

SPRITZ

SPRITZ

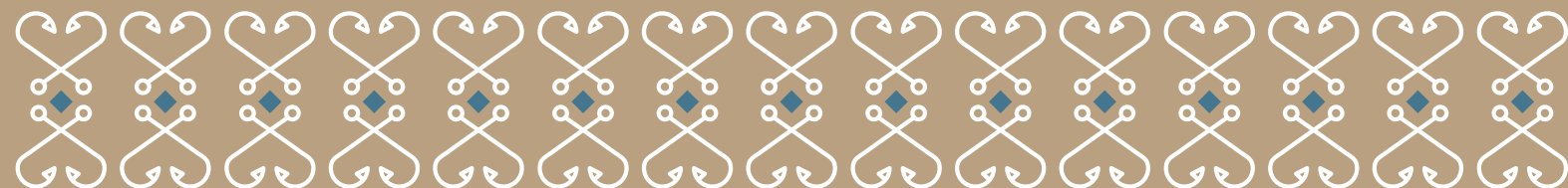


APEROL SPRITZ 6

Aperol, prosecco, soda

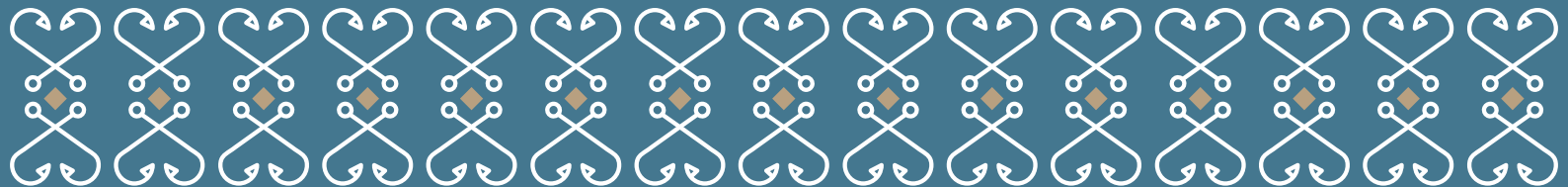
CAMPARI SPRITZ 6

Campari, prosecco, soda



VINI

WINES



BOLLICINE SPARKLING



BLANC DE BLANCS 22

Konè

Millesimato Extra Dry | 11°

Chardonnay 70% Pinot Blanc 30%

RÒ 29

Amastuola

Metodo classico IGP Puglia BIO | 12,5°

Meunier 60%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%

ALMA 55

Bellavista

Franciacorta Brut DOC | 12,5°

Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%

FERRARI MAXIMUM 65

Ferrari

Metodo classico Brut | 12,5°

Chardonnay 100%

FERRARI MAXIMUM ROSÉ 75

Ferrari

Metodo classico Brut DOC | 12,5°

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

BIANCHI WHITE



AVOGLIA 18

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 12°

Fiano 100%

FALANGHINA 18

Miali

Puglia IGP | 12°

Falanghina 100%

CALAPRICE 19

Amastuola

Puglia IGP BIO | 13,5°

Chardonnay 50%, Sauvignon Blanc 45%, Fiano 5%

BIALENTO 19

Amastuola

Salento IGP BIO | 12,5°

Malvasia 75%, Fiano 25%

TERESA MANARA 29

Cantele

Salento IGT | 13°

Chardonnay Barricato 100%

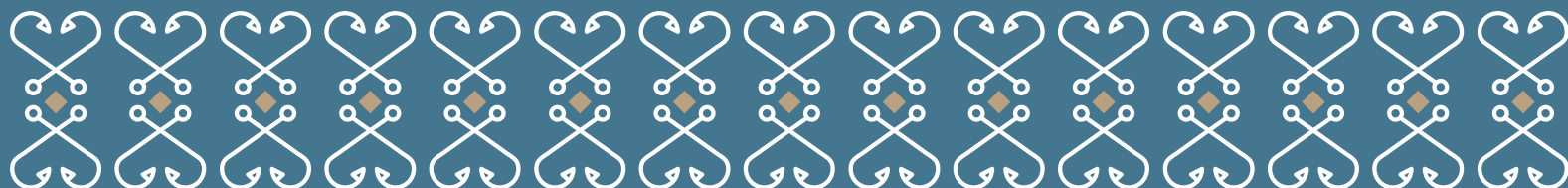
CALICE | Glass

BLANC DE BLANCS | Konè 7

CALICE | Glass

AVOGLIA Fiano | Tenuta Giustini 6

 **BIOLOGICO** | Organic



ROSATI ROSÉ



ROSSI RED



AVOGLIA **18**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13°


Negroamaro 50%, Primitivo 50%

AVOGLIA **18**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13,5°

Primitivo 100%

 **ONDAROSA** **20**

Amastuola

Puglia IGT BIO | 13,5°

Aglianico 100%

AVOGLIA **18**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13°

Negroamaro 100%

AMETYS **22**

Miali

Puglia IGP | 13°

Primitivo 70%, Syrah 30%

 **NERO DI TROIA** **22**

Tenuta Demaio

Puglia IGP BIO | 12,5°

Nero di Troia 100%

METIUSCO ROSATO **30**

Palamà

Salento IGP | 13°

Negroamaro 100%

 **LAMAROSSA** **28**

Amastuola

Puglia IGT BIO | 14,5°

Primitivo 100%

CALAFURIA **32**

Tormaresca

Salento IGT | 12°

Negroamaro 100%

OLTREMÉ **30**

Tenute Rubino

Salento IGP | 13,5°

Susumaniello 100%

TERESA MANARA **35**

Cantele

Salento IGP | 13,5°

Negroamaro 100%

CALICE | Glass

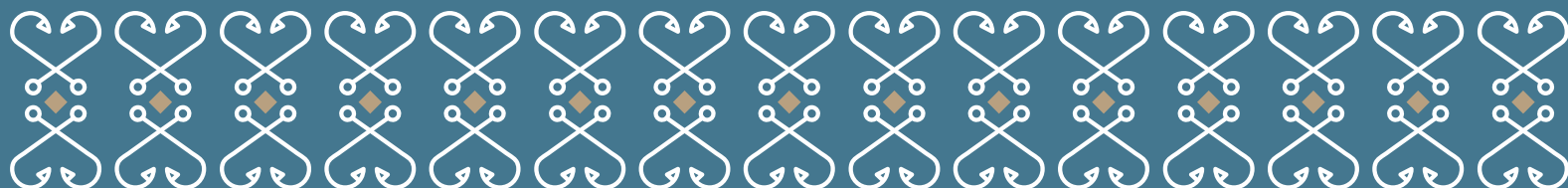
AVOGLIA Rosato | **Tenuta Giustini** **6**

CALICE | Glass

AVOGLIA Primitivo | **Tenuta Giustini** **6**

AVOGLIA Negroamaro | **Tenuta Giustini** **6**

 **BIOLOGICO** | Organic



ALLERGENI

ALLERGENS

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possono trovarsi in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams
Every product which contains milk.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

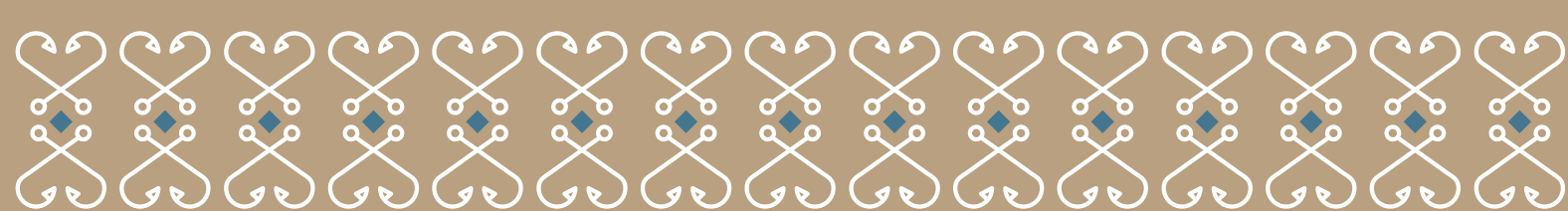
You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

**Certain products may have been frozen or blast-chilled.*

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.





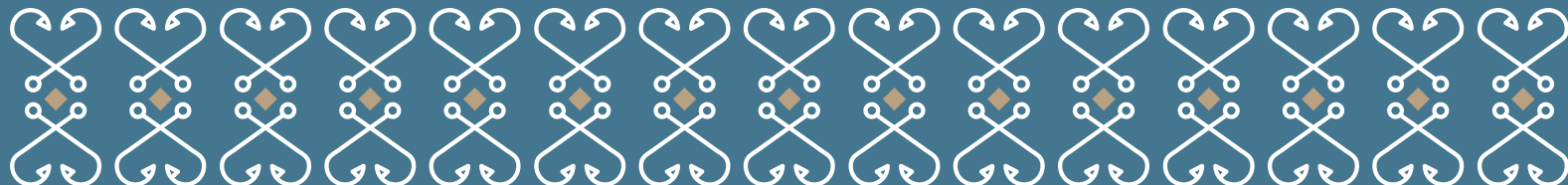
BUON VENTO
video | branding

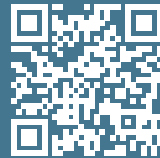
Direzione creativa del format
Sabrina Merolla
www.sabrinamerolla.com

SERVIZIO | Service
€ 2,5



SCANSIONA IL NOSTRO MENU
SCAN OUR MENU





MARINERO



° BISTROT °



#marineroristorante
www.marineroristorante.it

