

CUCINA NOSTRA
komera

*Puglia
da Amare*



I NOSTRI DRINK D'APERITIVO

APEROL SPRITZ - AMERICANO - GIN TONIC
VODKA TONIC - NEGRONI

€ 7

DRINK DEL GIORNO

€ 9

BEVANDE

CHAMPAGNE AL CALICE	€ 12
VINO AL CALICE	€ 6
ACQUA PANNA NATURALE 0,75L	€ 3
ACQUA SAN PELLEGRINO EFFERVESCENTE 0,75L	€ 3
ACQUA "FERRARELLE" LEGGERMENTE GASSATA 0,75L	€ 3
ACQUA "PERRIER" GASSATA 0,75ML	€ 5
COCA COLA IN VETRO 1 LT	€ 5
COCA COLA IN VETRO 0,33 L	€ 3
COCA COLA IN VETRO ZERO 0,33 L	€ 3
FANTA IN VETRO 0,33 L	€ 3
BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33 L ANALCOLICA	€ 3,5
BIRRA NASTRO AZZURRO 0,50 L	€ 5
BIRRA RAFFO CLASSICA (PUGLIESE) 0,33 L	€ 3
BIRRA RAFFO GREZZA (PUGLIESE) 0,33 L	€ 4,5
BIRRE ARTIGIANALE PUGLIESE 0,33 L	€ 7

COPERTO € 4



WI-FI

PSW: cucinanostra2022

CRUDO KOMERA

KOMERA RAW

GRAN PLATEAU DI CRUDO MARE	PERCORSO DEGUSTATIVO	€ 75
MOLLUSCHI, CROSTACEI, CONCHIGLIATIE, CAVIALE PREGIATO <small>consigliato per 2 persone</small> BURRO SALATO, CROSTINI DI SEGALE E PROVOLONE SEMI PICCANTE COMPLETE PLATEAU OF RAW SEAFOOD (TASTING JOURNEY) Clams, crustaceans, shellfish and fine caviar and salted butter served with rye bread (1,2,4,7) and chili cheese from Puglia (recommended for 2 people)		
SELEZIONE DI CRUDO MARE		€ 25
CONCHIGLIATI, CROSTACEI ACCOMPAGNATI DA PROVOLONE SEMIPICCANTE (14) SELECTION OF RAW SEAFOOD (SHELLED) SERVED WITH CHILI CHEESE FROM PUGLIA		
DEGUSTAZIONE DI 3 DIFFERENTI OSTRICHE SPECIALI		€ 30
TASTING OF 3 DIFFERENT SPECIAL OYSTERS	6 pz (7)	
TAGLIATELLA DI SEPPIA		€ 10
CUTTLEFISH TAGLIATELLE	(7)	
POLIPETTI CRUDI		€ 9
<small>secondo disponibilita' *</small> RAW LITTLE OCTOPUS <small>about 120gr</small> <small>depending on availability' *</small>		<small>al pz. / at pice</small> (7)
GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI LOCALI*		€ 6
LOCAL RED OR VIOLET SHRIMPS FROM GALLIPOLI*	(7)	<small>al pz. / at pice</small>
SCAMPI LOCALI*		€ 6
LOCAL PRAWNS*	(7)	<small>al pz. / at pice</small>
OSTRICHE (Francia, Francia Grey, Josephine Portogallo)		€ 6
OYSTERS (FRANCE, FRANCIA GREY, JOSEPHINE PORTUGAL)	(7)	<small>al pz. / at pice</small>
ARAGOSTA, CICALA GRECA, ASTICE BLU, SCAMPONI E GAMBERI ROSSI DI 1^A SCELTA	<small>SECONDO DISPONIBILITÀ</small>	€ 130
LOBSTER, GREEK CICALA, BLUE LOBSTER KING PRAWNS, RED SHRIMPS <small>(ASK FOR AVAILABILTY)</small>	(7)	<small>al Kg</small>
SFILETTATI AL NATURALE		€ 70
<small>* scegli dal pescato del giorno</small> NATURAL FILLETED <small>* choose from the catch of the day</small>	(7)	<small>al Kg</small>
TRIS DI TARTARE*		€ 25
<small>(SALMONE/TONNO/RICCIOLA)</small> TRIO OF TARTARES* <small>(SALMON/TUNA/AMBERJACK)</small>	(7)	
TARTARE GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI*		€ 25
<small>SECONDO DISPONIBILITÀ*</small> RED OR VIOLET SHRIMP TARTARE <small>DEPENDING ON AVAILABILITY' *</small>	(7)	
TARTARE DI SCAMPI LOCALI*		€ 25
LOCAL SCAMPI TARTARE *	(7)	
TARTARE DI TONNO, ZENZERO E CRUMBLE DI OLIVE LECCINE*		€ 25
TUNA TARTARE WITH CRUMBLE OF OLIVES AND GINGER	(7)	
TARTARE DI SALMONE, MELA VERDE E YOGURT*		€ 22
<small>AROMATIZZATO ALLE ERBETTE SELVATICHE</small> SALMON TARTARE, GREEN APPLE AND YOGURT WITH SELVATIC ERBS	(7)	

ANTIPASTI APPETIZERS

CANNUOLI DI PANE AROMATIZZATO CON MOUSSE DI BACCALÀ* € 14
SU CREMA DI CECI IN DOPPIA CONSISTENZA (1-4-7-8-9)

"CANNUOLI" HOME-MADE OF FLAVORED BREAD
with cod mousse inside and cream of chickpeas in double consistence

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA ALLA BIRRA ARTIGIANALE € 15
FARCITI CON GAMBERI ROSSI, RICOTTA PODOLICA E MAYO ALLA BARBABIETOLA (1-2-6)

PUMPKIN FLOWERS IN BEER BATTER STUFFED
with red shrimps, ricotta cheese and beet mayo

CHEESECAKE SALATA CON CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO € 15
NORVEGESE E SEDANO CANDITO (1-4-3-9)

CHEESECAKE SALTY
with smoked salmon and candied celery

CIALLEDDA KOMERA € 14
CON VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI E BURRATINA DI ANDRIA (4,8)

FARCITA AL PESTO DI PISTACCHIO E TOCCHETTI DI FRISA LECCESE
APULIAN "CIALLEDDA" MADE
with crunchy vegetables of the season, little Burrata filled with pistachio pesto and little piece of Frisa Lecce bread

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 16
BARATTIERE MARINATO, CAPPERO AL FILO E CIUFFI DI SENAPE E MAYO HOME MADE (7,8)

TARTARE OF FASSONA (ITALIAN VEAL)
marinated barter, chiapers and creamy mustard and home made mayo

BOMBETTE MARTINESI € 14
AL RISTRETTO DI PRIMITIVO DI MANDURIA E FUNGHI DI BOSCO (1-15)

"BOMBETTE" FROM MARTINA FRANCA
meats bombettes with inside cheese on cream of wine from Manduria and mushrooms

ZUPPETTA AI FRUTTI DI MARE "LA ROSINA" € 15
MIX DI FRUTTI DI MARE, SEDANO CIPOLLA ROSSA E CROSTINI (1-9-14)

SOUP OF SEAFOOD "LA ROSINA": seafood,celery,red onion and crusty bread

Percorso Degustazione

ANTIPASTI KOMERA SELEZIONE DELLO CHEF* € 34

(6 portate minimo 2 persone)

TASTING OF STARTERS CHEF'S SELECTION*

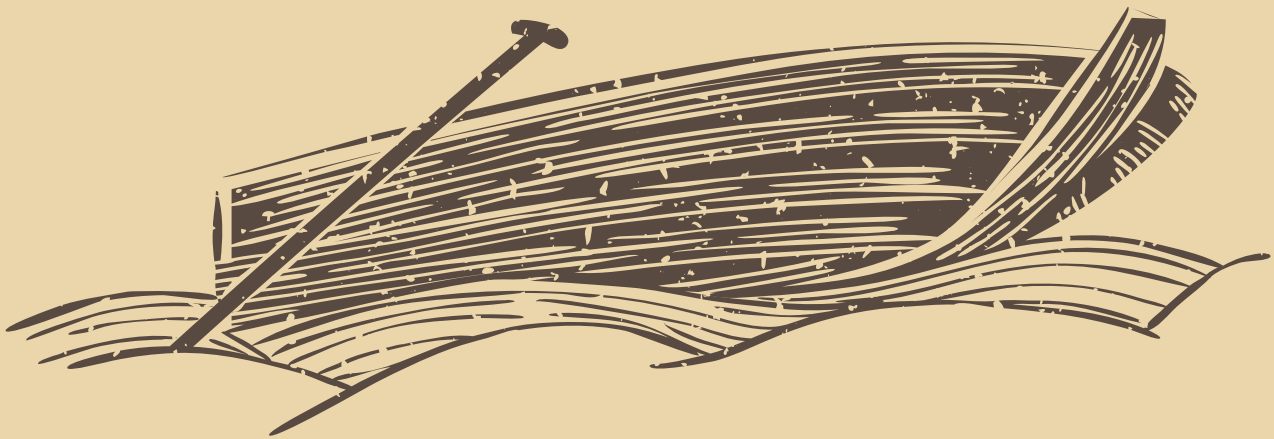
6 dish for minimum 2 people

per persona
(for each)

(1,2,3,4,6,7,8,9,13,14)

EXTRA MARE

- CAVIALE (SIBERIAN CALVASIUS 10 GR)** _____ **€ 30**
CROSTINI DI SEGALE E BURRO SALATO (4)
SELECTION OF TYPICAL GARGANO CHEESES
- ALICI DEL CANTABRICO CON CROSTINI DI PANE E BURRO SALATO** _____ **€ 16**
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH CROUTONS AND SALTED BUTTER (1,4,7)
- LINGOTTO DI SALMONE PREGIATO DELLA SELEZIONE KOMERA** _____ **€ 22**
SERVITO CON CROSTINI DI SEGALE E BURRO SALATO (1,4,7)
PRECIOUS SALMON BAR (KOMERA SELECTION) SERVED WITH CRUSTY BREAD AND SALT BUTTER



EXTRA TERRA

- SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI DEL GARGANO,** _____ **€ 18**
FICHI SECCHI E MIELE (PUGLIA SEGRETA) (7,8)
SELECTION OF TYPICAL CHEESES FROM GARGANO, DRIED FIGS AND HONEY(PUGLIA SEGRETA)
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA DOP** _____ **€ 22**
(MACELLERIA VALLE D'ITRIA) BURRATINA DI ANDRIA E CROSTINI
"CAPOCOLLO" HAM FROM MARTINA FRANCA, BURRATINA CHEESE AND CRUSTY BREAD (1,7)

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

SPAGHETTI DI GRAGNANO DI GRANO DURO AI TRE POMODORI € 12
SPAGHETTI PASTA WITH THREE DIFFERENT TOMATOES (1,7)

RISO CARNAROLI ALLA SEPPIA E IL SUO NERO (min. per 2 persone/for 2 person) € 16
CREMA DI PISELLI E MENTUCCIA (4-7-14)
RISOTTO PASTA WITH CUTTLEFISH AND HER BLACK
cream of peas and mint

SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 22
PESTO DI PREZZEMOLO E TARTARE DI VIOLETTE DI GALLIPOLI*
SPAGHETTO PASTA GARLIC, OIL AND CHILI (1-2-4)
parsley pesto and tartare of red shrimps from Gallipoli

TUBETTONE SENATORE CAPPELLI CON COZZE TARANTINE € 16
CREMA DI CAROTE DI POLIGNANO, FIORI DI ZUCCHINA (1-14-9)
TUBETTONE PASTA WITH CARROTS CREAM
pumpkin flowers and local mussels

TORTELLONE FATTO IN CASA CON SFOGLIA INTEGRALE € 16
RIPIENO DI CACIORICOTTA E BASILICO (1,7)
SU DATTERINO GIALLO, FAGIOLINI OCCHIPINTI, SPOLVERATA DI CACIOTTA SEMI STAGIONATA
TORTELLONE HOME-MADE WITH WHOLEMEAL PASTRY STUFFED
by cacioricotta cheese and basil, on yellow tomatoes, green beans and Caciotta cheese

STROZZAPRETI AL RAGÙ BIANCO DI EQUINO € 16
CON FONDUTA DI CAPRINO E STRACCETTI DISIDRATATI (1-7-9)
"STROZZAPRETI" PASTA WITH WHITE RAGOUT OF EQUINE
on fondue of goat cheese and dehydrated horse meat

Lo special del Komera:

TAGLIATELLA FATTA IN CASA MANTECATA IN FORMA DI GRANA PADANO 24 MESI € 22
CON TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA E KATSUOBUSHI
(TONNO GIAPPONESE STRIATO ED ESSICCATO ALL'APERTO) per persona
(for each)
min. x 2
TAGLIATELLA PASTA HOME MADE, CREAMED IN FOARM OF GRANA PADANO CHEESE (1,14)
with tartare of tuna and katsuobushi (dried and striated tuna from Japan)

IL RISTORANTE KOMERA UTILIZZA PASTA FRESCA FATTA IN CASA, PASTA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI
E ANTICO PASTIFICIO DI GRAGNANO.

The Komera restaurant uses fresh homemade pasta, Senatore Cappelli durum wheat pasta and an ancient Gagnano pasta factory.

SECONDI PIATTI SECOND DISHES

FRITTURA MISTA* DELL'ADRIATICO € 19

MOSCARDINI,GAMBERI,CALAMARI E PESCE DI PARANZA (1,2,14)

FRIED SEAFOOD AND FISH FROM ADRIATIC SEA
little octopus,shrimps, fillets of squid,and little fish

TENTACOLO DI POLPO PICASSO COTTO A BASSA TEMPERATURA 75° € 21

PER 12 ORE CON SALSINE DI PISELLI, BARBABIETOLA E NERO DI SEPPIA (4-14-16)

PICASSO OCTOPUS TENTACLE COOKED AT LOW TEMPERATURE 75°
12 hours with peas, beet and squid ink sauces

CODA DI ROSPO GRATINATA ALLE ERBETTE SELVATICHE* € 18

SU CREMA DI FAVE CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E OLIO EVO (4-8-14)

EMULSIONATO AL NERO DI SEPPIA

MONKFISH GRATINATED WITH SELVATIC ERBS
on cream of white fava beans, red onions and oil emulsified with squid ink

TATAKI DI TONNO PANATO ALLA CURCUMA* € 22

CON RIDUZIONE DI SOIA E SALICORNIA CROCCANTE (1-4-6-8)

TATAKI OF TUNA BREADED TURMERIC
with soya sauce and crunchy glasswort

COSCIOTTI DI GALLETTO RUSPANTE COTTI A BASSA TEMPERATURA € 16

AVVOLTI DA PANCETTA STECCATA SENESE E SALSA BARBECUE FATTA IN CASA (7-8-9)

THIGH CHICKEN COOKED AT LOW TEMPERATURE
wrapped with pork cheek and barbecue sauce home-made

FILETTO DI MAIALINO IBERICO € 18

SPUMA DI TOPINAMBUR E COCCANTE DI PEPPERONE CRUSCO (1-7-12)

PORK FILLET WITH TOMBINAMBUR
and crunchy peppers

PESCATO DEL GIORNO € 70

CATCH OF THE DAY al kg

ARAGOSTA,CICALA GRECA, GAMBERONI, ASTICE BLU, € 130

GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI 1^A SCELTA, SCAMPONI DI 1°, al kg

ASTICI LOCALI

LOBSTER, GREEK CICADA, PRAWNS, BLUE LOBSTER, RED PRAWNS OR VIOLETS OF GALLIPOLI 1ST CHOICE,
1ST CHOICE SAMPONI, LOCAL LOBSTERS

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€ 7
VERDURE ALLA GRIGLIA GRILL VEGETABLES	€ 7
FAGIOLINI, POMODORINI E CACIO GREEN BEANS AND TOMATOES	€ 8
CICORIELLE SELVATICHE SALTATE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SAUTEÈD OF SELVATIC CHICORY WITH GARLIC, OIL AND CHILI	€ 7
CRUDITÀ AL PINZIMONIO RAW VEGETABLES FROM THE SEASON	€ 5

MENU VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

PRIMO SALE CON PESTO DI BASILICO NOCI E POMODORINI LIGHT APULIAN CHEESE "PRIMO-SALE" WITH BASIL PESTO, NUTS AND TOMATOES	€ 12 (7,13)
TORTELLONE HOME MADE DATTERINO GIALLO E ROSSO E CACIORICOTTA E BASILICO TORTELLONE STUFFED PASTA, yellow and red tomatoes and cacioricotta apulian cheese with basil	€ 16 (7,8,9)
MELANZANA CANDITA CREMA DI BARBABIETOLA STRACCIATELLA, POMODORINI CONFIT E MIELE EGGPLANTS COOKED WITH CREAM OF BEET stracciatella cheese, tomatoes and honey	€ 15 (1,3,7)

€ 38 MENU' COMPLETO
€ 38 COMPLETE MENU

DOLCI DESSERT

PARFAIT ALLA BANANA E SALSINA CACAO E NOCCIOLA _____ € 7

PARFAIT WITH BANANAS AND COCOA CREAM WITH NUTS (3-7-12)

MOUSSE AL CIOCCOLATO SPUMA AL COCCO E LINGUE DI GATTO _____ € 7

CHOCOLATE MOUSSE WITH COCONUT FOAM AND APULIAN FAMOUS BISCUITS (1,3,7)

MEZZA SFERA ALLE FRAGOLE CON SALSA AI MIRTILLI _____ € 7 E MERINGHETTE CROCCANTI

HALF SPHERE WITH STRAWBERRY, BLUEBERRY SAUCE (3,7)
and little meringues cruncy

TARTINA AL CACAO AMARO CREMA AL LIME CAMELLATO _____ € 7

LITTLE CAKE WITH BITTER COCOA, LIME CARAMEL CREAM (1-3-7)

SPUMONE SEMIFREDDO ARTIGIANALE (CREMERIA 110) _____ € 7

TRADITIONAL ARTIGIANAL ICE CREAM (1-3-7)

SGROPPINO _____ € 7

MIXED DRY VODKA, PROSECCO AND LEMON ICE CREAM

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE _____ € 8

(chiedere disponibilità al personale) (1,3,7,8)
FRESH FRUIT OF THE SEASON
(ask for availability)

ELENCO ALLERGENI

ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NEL REG. CE 1169/2011 (ALLEGATO II)

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / 13. Lupini / 14. Molluschi / 15 Funghi / 16 Tartufo

LIST OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED TO BE ALLERGENIC USED IN THIS EXERCISE AND PRESENT IN REG. EC 1169/2011 (ANNEX II)

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soya / 7. Milk and milk products (including lactose) / 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre) / 13. Lupins / 14. Molluscs / 15 Mushrooms / 16 Truffle

***il prodotto potrebbe essere surgelato**

Menu della Tradizione Terra

Benvenuto dello Chef
Little welcome from the chef

Antipasto

“PIZZA FINTA”

MEDAGLIONE DI CACIOTTA TENERA AL FLAMBE SU PESTO DI BASILICO,
CAPOLLO DI MARTINA DOP e SBICCIOLATA DI NOCI

1-7

“Fake” pizza: medaillon of goat cheese flambè on basil pesto
with Capocollo ham from Martina Franca and dust of nuts

Primo Piatto

STRASCINATE INTEGRALI CON CIME DI RAPE E PANE AROMATIZZATO E ALICI

1-14

“Stascinata” whole wheat pasta with turnip tops, crusy bread flavored with anchovies

Secondo Piatto

POLPETTE PUGLIESI DI VITELLO AL SUGO COTTE IN TERRINA
SERVITE CON CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

1-8-3-7

Apulian meatball of veal with sauce, cooked in a bowl
and served with crusty bread from Altamura

Dolci

PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE
Apulian tipical dessert

ACQUA PANNA NATURALE
SAN PELLEGRINO GASSATA

€ 50,00

Menu della Tradizione Mare

Benvenuto dello Chef
Little welcome from the chef

Antipasto

**INSALATINA DI TAGLIATELLA DI MARE TIEPIDA ALLA LIMONCELLA
GEL DI CIPOLLA ROSSA E PUREA DI FAVE BIANCHE**

1-14

Salad of lukewarm sliced cuttlefish with lemon and oil, onion gel and purea of fava beans

Primo Piatto

FREGOLA ALLO SCOGLIO (MIX DI FRUTTI DI MARE)

1-2-4-14

Fregola little typical pasta sauteèd with mix of sea food

Secondo Piatto

**FILETTI DI PESCE DELL'ADRIATICO ALLA MEDITERRANEA
AL CARTOCCIO PATATE CAPPERI OLIVE E POMODORINI**

4-14

Fillet of Adriatic fish maked "Mediterranea" (potatoes,olives,chiapers and red tomatoes)
served in paper

Dolci

**PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE
Apulian tipical dessert**

**ACQUA PANNA NATURALE
SAN PELLEGRINO GASSATA**

€ 55,00

