

K

Welcome

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 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 and chili cheese from Puglia (recommended for 2 people)	consigliato per 2 persone (1,2,4,7)	
SELEZIONE DI CRUDO MARE		€ 25
CONCHIGLIATI, CROSTACEI ACCOMPAGNATI DA PROVOLONE SEMIPICCANTE SELECTION OF RAW SEAFOOD (SHELLED) SERVED WITH CHILI CHEESE FROM PUGLIA	(14)	
DEGUSTAZIONE DI 3 DIFFERENTI OSTRICHE SPECIALI		€ 30
TASTING OF 3 DIFFERENT SPECIAL OYSTERS	6 pz (7)	
TAGLIATELLA DI SEPPIA		€ 10
CUTTLEFISH TAGLIATELLE	(7)	
GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI LOCALI*		€ 6
LOCAL RED OR VIOLET SHRIMPS FROM GALLIPOLI*	(7)	al pz. / at pice
SCAMPI LOCALI*		€ 6
LOCAL PRAWNS*	(7)	al pz. / at pice
OSTRICHE (Francia, Francia Grey, Josephine Portogallo)		€ 6
OYSTERS (FRANCE, FRANZIA GREY, JOSEPHINE PORTUGAL)	(7)	al pz. / at pice
ARAGOSTA, CICALA GRECA, ASTICE BLU, SCAMPONI E GAMBERI ROSSI DI 1^A SCELTA	SECONDO DISPONIBILITÀ	€ 130
LOBSTER, GREEK CICALA, BLUE LOBSTER KING PROWNS, RED SHRIMPS (ASK FOR AVAILABILITY)	(7)	al Kg
SFILETTATI AL NATURALE		€ 70
* scegli dal pescato del giorno NATURAL FILLETED * choose from the catch of the day	(7)	al Kg
TRIS DI TARTARE*		€ 25
(SALMONE/TONNO/RICCIOLA) TRIO OF TARTARES* (SALMON/TUNA/AMBERJACK)	(7)	
TARTARE GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI*		€ 25
SECONDO DISPONIBILITÀ* RED OR VIOLET SHRIMP TARTARE DEPENDING ON AVAILABILITY* *	(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 MENTUCCIA		€ 22
SALMON TARTARE, GREEN APPLE, FRESH MINT	(7)	

Antipasti

APPETIZERS

TATAKI DI TONNO* STECCATO ALL'AMATRICIANA E SPUMA DI PECORINO	€ 15
(4) TUNA TATAKI ON "AMATRICIANA" SAUCE (CHEEK, TOMATOES AND PEPPER) and pecorino cream	
TAGLIATELLE DI SEPIE AL VAPORE E IL SUO NERO, PUNTARELLE ROMANE, YOGURT E COLATURA DI ALICI DEL CANTABRICO	€ 14
(4) STEAMED SLICED CUTTLEFISH AND SQUID BLACK INK, "puntarelle", yogurt sauce and salty oil of Cantabrico anchovies	
BACCALÀ *IN CROSTA DI PANE PANKO SU "N'GRAPIATA" (CICORIE E FAVE ALLA PUGLIESE)	€ 14
(1,4) SALTED COD IN KRUST on "n'grapiata" (a typical apulian recipe with cicory and fava beans	
ZUPPETTA DI FRUTTI DI MARE "LA ROSINA"	€ 15
(1,9,14) MIX DI FRUTTI DI MARE, CIPOLLA ROSSA, SEDANO E CROSTINI SOUP OF SEAFOOD "LA ROSINA": mix of seafood, celery, red onions and crusty bread	
MEZZA SFERA DI MELANZANA IN DOPPIA COTTURA	€ 13
(3,4,7,8) PESTO DI BASILICO HOME-MADE, EMULSIONE CREMOSA DI STRACCIATELLA E POMODORINO, CRUMBLE DI NOCI HALF SPHERE OF EGGPLANT (GRILLED AND THEN BAKED) home-made basil sauce, creamof stracciatella cheese and tomatoes, nuts crumble	
MISTO BOSCO ALLA KOMERA	€ 14
(7,15) FUNGHI MISTI * DI BOSCO, ZAMPINA A TOCCHETTI, CAPRINO AROMATIZZATO E POLVERE DI OLIVE NERE KOMERA WOODLAND mix of wood mushrooms, local sausages, goat cheese with erbs and powder of olives	

Percorso Degustazione

ANTIPASTI KOMERA SELEZIONE DELLO CHEF*	€ 29
(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

UNA SELEZIONE EXTRA DI ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI PREFERITI
AN EXTRA SELECTION OF OUR FAVORITE PRODUCTS

CAVIALE (SIBERIAN CALVASIUS 10 GR) CROSTINI DI SEGALE E BURRO SALATO DI NORMANDIA CAVIAR (SIBERIAN CALVASIUS 10 GR) SERVED WITH RYE CROUTONS AND SALTED BUTTER	€ 30 (1,4,7)
ALICI DEL CANTABRICO CON CROSTINI DI PANE E BURRO SALATO ANCHOVIES FROM CANTABRICO SERVED WITH CRUSTY BREAD AND SALTED BUTTER	€ 16 (1,4,7)
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI DEL GARGANO FICHI SECCHI E MIELE (PUGLIA SEGRETA) SELECTION OF TYPICAL GARGANO CHEESES, DRIED FIGS AND HONEY	€ 18 (7,8)
PROSCIUTTO CRUDO SCELTO AL COLTELLO SELECTED RAW HAM CUT WITH KNIFE	€ 18

Primi Piatti

FIRST DISHES

- SPAGHETTI DI GRAGNANO DI GRANO DURO AI TRE POMODORI** € 12
SPAGHETTI PASTA WITH THREE DIFFERENT TOMATOES (1,3)
- RISO CARNAROLI MANTECATO ALLA ZUCCA** € 18
FONDUTA DI GORGONZOLA DOP E SALSICCIA ZAMPINA (min. per 2 persone/for 2 person)
CREAMED RISOTTO WITH PUMPKIN, (4-7-14)
fondue of local blue cheese and sausages
- ORECCHIETTE HOME-MADE, CIMETTE DI RAPA SALTATE** € 16
CON AGLIO OLIO E PEPERONCINO, CUOR DI BURRATA E POLVERE DI PANE (1,3,4,7)
ALLE ALICI DEL CANTABRICO
ORECCHIETTE HOME-MADE, TURNIP TOPS
with garlic, oil and chili, burrata and powder of salted oil anchovies bread
- TUBETTINO IN BRODO VEGETALE DI CICORIELLE** € 16
FAGIOLI BORLOTTI E GRANA PADANO 24 MESI (1,7)
TUBETTINO PASTA IN HOT SOUP OF CICORY
beans and grana padano cheese
- PACCHERO DI GRAGNANO ALLA POLPA D'ASTICE** € 22
PACCHERO PASTA WITH LOBSTER SAUCE AND PARSLEY (1,2)
- CAPPELLO RIPIENO DI RICOTTA DI CAPRA, CREMA DI CARCIOFI** € 18
E TOCCHETTI D'OMBRINA (1,3,4,7)
PASTA STUFFED WITH RICOTTA GOAT CHEESE, ARTICHOCKS CREAM
and croaker fish

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 per persona
(TONNO GIAPPONESE STRIATO ED ESSICCATO ALL'APERTO) (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

MOSCARDINI, GAMBERI, CALAMARI E PESCE DI PARANZA

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

€ 19

(1,2,4,14)

TENTACOLO DI POLPO PICASSO COTTO A BASSA TEMPERATURA 75°

PER 12 ORE CON SALSINE DI PISELLI, BARBABIETOLA E NERO DI SEPPIA

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

€ 21

(4,14)

CALAMARO * FARCITO ALLA PUGLIESE

SU VELLUTATA DI PISELLINI PICCANTI E PEPERONE CRUSCO

SQUID STUFFED BY APULIAN RECIPE
on cream of spicy peas and bran pepper

€ 19

(1,7)

COSTATA DI PODOLICA ALLA BRACE, UOVO AL TEGAMINO

E VELI DI TARTUFO NERO

RIB EYE OF PODOLICA BOVINE, FRIED EGG
petal of black truffle

€ 24

(3,16)

BOMBETTE MARTINESI

AL RISTRETTO DI PRIMITIVO DI MANDURIA SU PUREA DI FAVE BIANCHE

ROLLS OF MEAT (STUFFED WITH CAPOCOLLO HAM AND CHEESE)
sauce of primitivo wine and purea of white beans

€ 19

(7)

PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY

€ 70
al kg

ARAGOSTA, CICALA GRECA, GAMBERONI, ASTICE BLU,

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

ASTICI LOCALI

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

€ 130
al kg

(2)

Contorni

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

€ 7

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILL VEGETABLES

€ 7

CICORIE SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

CICORY WITH GARLIC, OIL AND CHILLY

€ 7

CAROTE DI POLIGNANO AL BURRO

CARROTS WITH BUTTER

€ 7

Dessert

MINI CAKE ALLE CASTAGNE* , CACHI E LINGUE DI GATTO	€ 7
SMALL CAKE WITH CHESTNUTS, PERSIMMONS AND APULIAN TYPICAL BISCUITS	(1,7)
TORTINO ALCIOCCOLATO CON CUORE CALDO AL PISTACCHIO	€ 7
(GLUTEN FREE) CHOCOLATE LITTLE PIE WITH HOT HEART OF PISTACHIO	(8,7)
TIRAMISÙ KOMERA	€ 7
OUR SECRET RECYPE OF (NOT) TRADITIONAL TIRAMISÙ	(1,7)
SPUMONE SEMIFREDDO ARTIGIANALE (CREMERIA 110)	€ 7
TRADITIONAL ARTIGIANAL ICE CREAM	(1-3-7)
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€ 8
(chiedere disponibilità al personale) FRESH FRUIT OF THE SEASON (ask for availability)	(1,3,7,8)

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**

CUCINA NOSTRA
Komera