

LÌME

menu



giusto per iniziare

Small bites, big impressions

snacks

tris

1-5-8

€ 5

Piatto Salumi e formaggi con crostini di pane

per 2 persone

7,1,5

€ 25

Charcuterie & Cheese Board (for 2)

Selection of cured meats and cheeses with toasted bread

Tagliere di bruschette Pugliesi

platter of Apulian bruschetta

7,1,5

€ 24

i nostri TACOS/Pan Bao

2pz a porzione
2ps for portion

DELLE MONACHE

€ 12

tonno crudo, salsa di mango, menta, polvere di lime, insalata iceberg, sesamo bianco 4,5,11
Tuna raw, mango sauce, mint, lime powder, iceberg lettuce, white sesame seeds

MERAVIGLIOSO

€ 12

tonno crudo, straciatella, cipolla in agrodolce, rucola, pomodori confit e mayo spicy 4,7,5,3
Tuna raw, straciatella cheese, sweet & sour onion, rocket salad, confit tomatoes, spicy mayo

ARDITO

€ 10

salmone, verdure di stagione, cavolo cappuccio marinato, sesamo bianco e mayo spicy 4,9,5,6,11,7,3

Salmon, seasonal vegetables, marinated cabbage, white sesame seeds, spicy mayo

VIA PORTO

€ 12

carne di vitello a cottura lenta, rucola, salsa tonnata, cipolla in agrodolce, tarallo sbriciolato 9,5,4,3,7

Slow-cooked veal, rocket salad, tuna sauce, sweet & sour onion, crumbled tarallo

ADRIATICO

€ 12

polpo cbt, rucola, pomodori rossi, scaglie di parmigiano, glassa di aceto balsamico

Slow-cooked octopus, rocket salad, red tomatoes, Parmigiano cheese, balsamic glaze

14,7

SERVIZIO AL TAVOLO PER PERSONA

TARTARE

AZZURRA

€ 16

Tartare di tonno crudo, salsa di mango, cetriolo, menta, sesamo bianco, maionese spacy e pepe

4,11,7,3

Tuna tartare, mango sauce, cucumber, mint, white sesame seeds, spicy mayo, black pepper

RONDINELLE

€ 16

Tartare di tonno, stracciatella, cipolla in agrodolce, tarallo sbriciolato, pepe

4,7,1

Tuna tartare, stracciatella cheese, sweet & sour onion, crumbled tarallo, black pepper

GROTTONE

€ 14

Tartare di salmone su crema di scamorza affumicata con zucchina alla scapece, sesamo bianco, mandorle tostate, pepe

4,9,5,6,11,7,3

Salmon tartare on smoked scamorza cream, marinated zucchini, white sesame seeds, toasted almonds, black pepper

SAN VITO

€ 14

Tartare di salmone, salsa di soia, aceto di riso, verdure di stagione marinate, sesamo bianco, pepe, olio al prezzemolo e polvere di lime

4,6,9,11

Salmon tartare, soy sauce, rice vinegar, marinated seasonal vegetables, white sesame seeds, black pepper, parsley oil, lime powder

PALAZZESE

€ 16

Polpo cbt, verdure di stagione marinate in agrodolce, tarallo sbriciolato, olio al prezzemolo, pepe e mayo spacy

14,9,6,1,5,7,3

Slow-cooked octopus, marinated seasonal vegetables in sweet & sour sauce, crumbled tarallo, parsley oil, black pepper, spicy

MODUGNO

€ 16

Polpo cbt, rucola, scaglie di parmigiano, pomodori confit, cipolla in agrodolce, glassa di aceto balsamico

14,7,5

Slow-cooked octopus, rocket salad, Parmesan cheese, confit tomatoes, sweet & sour onion, balsamic glaze



insalate salad

pozziglioni

€ 10

Insalata iceberg, fior di latte, pomodori rossi, pomodori gialli, cipolla in agrodolce e verdure di stagione

7,9

Iceberg lettuce, fresh mozzarella (fior di latte) , red and yellow tomatoes, sweet & sour onion, seasonal vegetables

aschitelli

€ 14

Insalata iceberg ,gamberi, pomodori rossi, pomodori gialli, cipolla in agrodolce,verdure di stagione

2,5,9

Iceberg lettuce, shrimp, red and yellow tomatoes, sweet & sour onion, seasonal vegetables

lime

€ 16

Tartare di tonno, insalata iceberg, rucola, straciatella, mandorle tostate

4,7,8

Fresh tuna tartare, iceberg lettuce, rocket salad, straciatella cheese, toasted almonds

santa barbara

€ 14

Capocollo croccante, pomodori confit, straciatella, insalata iceberg, tarallo sbriciolato

5,7,1

Crispy Italian cured pork (capocollo) , confit tomatoes, straciatella cheese, iceberg lettuce, crumbled tarallo

fontanelle

€ 14

Tartare di salmone marinato in salsa di soia con verdure di stagione, insalata iceberg e sesamo bianco

4,6,9,11

Soy-marinated salmon tartare, seasonal vegetables, iceberg lettuce, white sesame seeds

portalga

€ 16

Polpo cbt, rucola, insalata iceberg, pomodori rossi, pomodori gialli, scaglie di parmigiano, cipolla in agrodolce e olio al prezzemolo

14,7

Slow-cooked octopus, rocket salad, iceberg lettuce, red and yellow tomatoes, parmesan cheese, sweet & sour onion, parsley oil

santa candida

€ 10

Insalata iceberg, rucola, verdure di stagione, salsa di mango, sesamo bianco e mandorle tostate

9,5,11,8

Iceberg lettuce, rocket salad, seasonal vegetables, mango dressing, white sesame seeds, toasted almonds

specialità lime

vitello tonnato

€ 15

Vitello a cottura lenta, salsa tonnata, cipolla in agrodolce
Slow-cooked veal, tuna sauce, sweet & sour onion

9,5,4,3,7

salmone in carpione

€ 16

salmone, verdure di stagione, salsa di soia, aceto di riso, olio al prezzemolo
Salmon, seasonal vegetables, soy sauce, rice vinegar, parsley oil

4,9,6

insalata di polpo

€ 17

Polpo cbt, verdure di stagione, polvere di lime, olio al prezzemolo
Slow-cooked octopus, seasonal vegetables, lime powder, parsley oil

14,9

capocollo profumato

€ 15

Capocollo di maiale marinato con miele, erbe pugliesi, limone
e olio extravergine d'oliva, crema di patate e cipolla in agrodolce

5,7

Pork capocollo marinated with honey, local herbs, lemon
and extra virgin olive oil, potato cream, sweet & sour onion

tonno in crosta

€ 18

lingotto di tonno croccante in crosta di panko, tarallo sbriciolato e mandorle
su crema di zucchine alla poverella e cavolo cappuccio marinato

4,1,3,6

Crispy panko-crusted tuna loin with crumbled tarallo and almonds,
zucchini cream, marinated white cabbage

tataki di salmone

€ 16

salmone, crema di scamorza affumicata, petali di zuccina fritta,
sesamo bianco, olio al prezzemolo

5,7,4,11

Seared salmon, smoked scamorza cream, fried zucchini petals,
hite sesame seeds, parsley oil

LÌME

dessert

Tiramisù	1-3-7	€ 8
Mousse ai Tre Cioccolati Three Chocolate Mousse	1-3-7	€ 8
Cheese Cake ai Frutti di BOSCO o Lampone Berry or Raspberry Cheesecake	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

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

**il prodotto potrebbe essere surgelato*

