




■ ■ *Armonia di sapori, colori e profumi tra innovazione e tradizione, qualità e stagionalità. Il nostro ristorante propone una cucina attenta alle tradizioni regionali dove la tradizione pugliese e la cucina salentina sono le regine. Qui al Profumo di Mare però, ogni ricetta ha un tocco di creatività e innovazione, così da creare pietanze uniche ed originali. Ogni ingrediente viene selezionato accuratamente per creare piatti dove regna una perfetta armonia tra colori intensi, profumi soavi e sapori semplici ma decisi. La qualità delle materie prime è elevatissima, proprio come vuole la tradizione culinaria italiana. E sulla scia dell'innovazione questi ingredienti vengono accostati e miscelati con armonia e originalità dalle mani del nostro Chef Alessandro Petrillo membro della Federazione Italiana Cuochi (codice federazione XFIC 0522) Il Maître è sempre a Vostra disposizione per qualsiasi consiglio ed esigenze particolari. Importantissima è la stagionalità dei prodotti scelti, per questo proponiamo una carta sempre diversa che si sposa con il periodo di riferimento, per un Menù sempre nuovo ed unico.*

 *Harmony of flavours, colors and aromas between innovation and tradition, quality and seasonality. Our restaurant offers a cuisine attentive to regional traditions where the apulian tradition and salento cuisine are the queens. Here at the Profumo di Mare, however, each recipe has a touch of creativity and innovation, so as to create unique and original dishes. Each ingredient is carefully select to create dishes where perfect harmony between intense colors reigns, sweet aromas and simple but decisive flavours. The quality of the raw materials is very high, just as he wants the italian culinary tradition. In the wake of innovation these ingredients are combined and mixed with harmony and originality from the hands of our Chef Alessandro Petrillo member of the Italian Federation of Chefs. (federation code XFIC 0522) The Maître is always at your disposal for any advice and special needs. Seasonality is very important of the products chosen, for this we propose a Charter always different that goes with the reference period, for a menu that is always new and unique.*

MENÙ GALLERY



FACEBOOK

## *Antipasti di mare - seafood appetizers*

*Sauté di cozze con crostoni di pane croccante (1,14)* € 10,00  
*Mussel sauté with crusty bread*

*Millefoglie di caprese con nodi di alici del Cantábrico (4,7)* € 10,00  
*Caprese millefeuille with Cantábrian anchovy knots*

*Praline di baccalà islandese su ciuffi di cipolla rossa sfumata al Primitivo di Manduria (1,4,12)* € 10,00  
*Icelandic cod pralines on tufts of red onion blended with Primitivo di Manduria*

*Insalata Profumo di Mare (2,4,9,14)* € 14,00  
*Sea salad Profumo di Mare*

*Tentacoli di polpo cbi laccati al miele, cicorielle selvatiche saltate su purea di fave allo zafferano (7,14)* € 16,00  
*Octopus tentacles lacquered with honey; wild chicory sautéed on saffron broad bean puree*

*Bruschette di mare* € 12,00  
*(gamberi marinati, robiola e salmone, ricci e stracciatella) (1,2,4,7,14)*  
*Seafood bruschetta (marinated prawns, robiola and salmon, sea urchins and stracciatella)*

*Plateau di frutti di mare (2,4,14)* € 30,00 - 50,00  
*Seafood plateau*

## *Le tartare - The tartare*

*Tartare di tonno rosso, pistacchio, yogurt greco e polvere d'arancia (4,7,8) € 16,00*

*Red tuna tartare, pistachio, greek yogurt and orange powder*

*Tartare di gambero viola, mousse al capperi, crumble di frisella € 16,00*  
*e polvere di pomodoro secco (1,2,7)*

*Purple prawn tartare, caper mousse, frisella crumble and dried tomato powder*

*Tartare di salmone, avocado e scaglie di mandorle tostate (4,8,10,11) € 16,00*

*Salmon tartare, avocado and toasted almond flakes*

*Tartare di ricciola agli agrumi, olive taggiasche e sale rosa € 16,00*  
*dell'Himalaya (4,11)*

*Amberjack tartare with citrus fruits, taggiasca olives and Himalayan pink salt*

*Degustazione di tartare al cucchiaino (tonno, gambero, salmone, ricciola) € 25,00*

*Tasting of tartare by the spoon (tuna, prawn, salmon, amberjack)*

## *Sashimi*

*Sashimi di tonno rosso in salsa teriyaki e nocciole croccanti € 14,00*  
*delle Langhe (4,6,11)*

*Red tuna sashimi in teriyaki sauce and crunchy hazelnuts from the Langhe*

*Sashimi di salmone e avocado in salsa di senape e lime (4,10) € 12,00*

*Salmon and avocado sashimi in mustard and lime sauce*

## *Antipasti di terra - Land appetizers*

*Parmigiana di melanzane alla salentina (1,3,7) € 10,00*  
*Salento-style aubergine parmigiana*

*Verdure grigliate della terra d'Otranto, con crostini e formaggio filante (1,7) € 8,00*  
*Grilled vegetables from the terra d'Otranto with croutons and melted cheese*

*Prosciutto crudo e melone € 10,00*  
*Raw ham and melon*

*Carpaccio di bresaola, scaglie di grana e rucola selvatica (7) € 12,00*  
*Bresaola carpaccio with parmesan cheese flakes and wild rocket*

*Bruschette salentine (pomodorini, origano bio ed olio evo) (1) € 8,00*  
*Salento bruschetta (cherry tomatoes, organic oregano and extra virgin olive oil)*

## *Primi piatti - First course*

*Spaghetti con le cozze (1,14) € 14,00*  
*Spaghetti with mussels*

*Linguine alle vongole (1,14) € 16,00*  
*Linguine with clams*

*Agnolotti di mare al ragù di polpo verace (1,2,4,14) € 18,00*  
*Fish-stuffed agnolotti with octopus ragù*

*Orecchiette su crema di cime di rapa, tartare di gambero rosa e burrata (1,2,7) € 16,00*  
*Orecchiette on turnip greens cream, pink prawn tartare and burrata*

<i>Sagne 'ncannulate all'otrantina (1,2,4,14)</i> <i>Sagne 'ncannulate (homemade pasta from Otranto) with seafood</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti Senatore Cappelli al nero di seppia, aglio, olio, peperoncino, tartare di tonno rosso e crumble di tarallo (1,3,4,7,14)</i> <i>Spaghetti Senatore Cappelli with cuttlefish ink, garlic, oil, chilli pepper, red tuna tartare and tarallo crumble</i>	€ 16,00
<i>Risotto Profumo di Mare (riso Carnaroli alla pescatora) min x2</i> <i>Carnaroli rice with seafood</i>	€ 18,00
<i>Tagliolino ai ricci di mare</i> <i>(gin, lime, ricci di mare, quinoa croccante) (1,3,7,12,14)</i> <i>Noodles with sea urchins (gin, lime, sea urchins, crunchy quinoa)</i>	€ 22,00
<i>Mezzi paccheri all'astice (1,2)</i> <i>Mezzi paccheri pasta with king lobster</i>	€ 25,00
<i>Ravioli con noci, gorgonzola dop, pere caramellate e polvere di cioccolato Ruby (1,3,7,8)</i> <i>Ravioli with walnuts, dop gorgonzola, caramelized pears and Ruby chocolate powder</i>	€ 18,00

## *Secondi piatti - Second courses*

<i>Frittura di calamari, gamberetti e verdure di campagna croccanti (1,2,4,14)</i> <i>Fried squid and prawns and crunchy country vegetables</i>	€ 18,00
<i>Frittura di paranza locale (1,4)</i> <i>Local fried fish</i>	€ 16,00

<i>Zuppa del pescatore (1,2,4,14)</i> <i>Fisherman's soup</i>	€ 35,00
<i>Grigliata di mare (2,4,14)</i> <i>Grilled seafood</i>	€ 25,00
<i>Pescato del giorno (4)</i> <i>Catch of the day</i>	(ogni 100gr) € 7,00
<i>Gamberoni e scampi ai ferri (2)</i> <i>Grilled shrimps and prawns</i>	€ 22,00
<i>Aragosta ai ferri</i> <i>Grilled lobster</i>	(ogni 100gr) € 12,00
<i>Astice ai ferri</i> <i>Grilled king lobster</i>	(ogni 100gr) € 7,00
<i>Filetto di orata all'otrantina</i> <i>(guazzetto di pomodorini freschi e secchi, capperi e olive) (2)</i> <i>Sea bream fillet Otranto style (stew of fresh and dried cherry tomatoes, capers and olives)</i>	€ 16,00
<i>Polpo in pignata con mueri di pane dorato (9,14)</i> <i>Cooked octopus in terra cotta pot with potatoes, tomato, onion, carrot and golden bread</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di manzo argentino, rucola selvatica, grana e pomodorini (7)</i> <i>Argentinian beef cut, wild rocket, grana and cherry tomatoes</i>	€ 22,00

## *Contorni - Side dishes*

<i>Insalata verde</i> <i>Green salad</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i> <i>French fries</i>	€ 5,00
<i>Cicorielle selvatiche</i> <i>Wild chicory</i>	€ 6,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i> <i>Seasonal grilled vegetables</i>	€ 6,00

## *Dessert*

<i>Torta pasticciotto (1,3,7)</i> <i>Pasticciotto cake</i>	€ 6,00
<i>Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7)</i> <i>Berry cheesecake</i>	€ 6,00
<i>Profiteroles al cioccolato (1,3,7)</i> <i>Chocolate profiteroles</i>	€ 6,00
<i>Spumone artigianale alle prelibatezze del Salento (1,3,7,8)</i> <i>Artisanal ice cream with delicacies from Salento</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù al bicchiere (1,3,7)</i> <i>Tiramisù by the glass</i>	€ 6,00
<i>Soufflé al cioccolato fondente (1,3,7)</i> <i>Dark chocolate soufflé</i>	€ 6,00
<i>Sgroppino (sorbetto al limone, prosecco, vodka) (1,12)</i> <i>Sgroppino (lemon sorbet, prosecco, vodka)</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto al limone (1,12)</i> <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
<i>Frutta di stagione</i> <i>Seasonal fruit</i>	€ 5,00

## *Vini bianchi - White wines*

<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>12.00 %</i>	<i>Tormaresca</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Teresa Manara</i>	<i>13.50%</i>	<i>Cantele</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>13.50%</i>	<i>Cantele</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Santo Stefano</i>	<i>12.00%</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Verdeca</i>	<i>Messapia</i>	<i>12.50%</i>	<i>Leone de Castris</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Verdeca</i>	<i>Verdeca</i>	<i>12.00%</i>	<i>Cantele</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Verdeca</i>	<i>Alice</i>	<i>13.00%</i>	<i>Prod.ri di Manduria</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Fiano</i>	<i>Zin</i>	<i>13.00%</i>	<i>Prod.ri di Manduria</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Fiano</i>	<i>12.50%</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Falanghina</i>	<i>12.50%</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Greco di Tufo</i>	<i>12.50%</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Malvasia frizzante</i>	<i>Sud Est</i>	<i>12.00%</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Ribolla Gialla</i>	<i>12.50%</i>	<i>Forchir</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Traminer</i>	<i>13.50%</i>	<i>Cavit</i>	<i>€ 30,00</i>

## *Vini rossi - Red wines*

<i>Negroamaro riserva</i>	<i>Teresa Manara</i>	<i>14.00%</i>	<i>Cantele</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Salice Salentino</i>	<i>14.00%</i>	<i>Leone de Castris</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Santo Stefano</i>	<i>13.50%</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Primitivo</i>	<i>Quota 29</i>	<i>14.00%</i>	<i>Cantine Menhir</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Susumaniello</i>	<i>Pietra</i>	<i>14.50%</i>	<i>Cantine Menhir</i>	<i>€ 25,00</i>

## *Vini rosati - Rosè wines*

<i>Primitivo, Susumaniello</i>	<i>Pietra</i>	<i>12.50%</i>	<i>Cantina Menhir</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Primitivo</i>	<i>Tramari</i>	<i>12.50%</i>	<i>Cantine San Marzano</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Santo Stefano</i>	<i>12.50%</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Rohesia</i>	<i>13.00%</i>	<i>Cantele</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Five Roses</i>	<i>12.50%</i>	<i>Leone de Castris</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Calafuria</i>	<i>12.50%</i>	<i>Tormaresca</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Negroamaro frizzante</i>	<i>Sud Est</i>	<i>12.00%</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>€ 20,00</i>

## *Bollicine*

<i>Moët et Chandon</i>	<i>Pinot nero e chardonnay</i>	<i>12.00%</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Veuve Clicquot</i>	<i>Pinot nero e chardonnay</i>	<i>12.00 %</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Ferrari Maximum</i>	<i>Chardonnay blanc de blanc</i>	<i>12.50%</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Ca' del Bosco</i>	<i>Chardonnay pinot nero e bianco</i>	<i>12.50%</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Bellavista classico</i>	<i>Franciacorta chardonnay</i>	<i>12.50%</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Prosecco Serena</i>	<i>Glera - Valdobbiadene doc</i>	<i>11.00%</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Radise</i>	<i>Glera - millesimato extra dry</i>	<i>11.50%</i>	<i>€ 18,00</i>

## *Birre - Beers*

*Orte*                      *birra artigianale dubbel*                      7.50%                      € 6,00  
*Orte dubbel craft beer*

*Birra corposa dal colore rosso, abbinabile a formaggi erborinati e stagionati, primi piatti e secondi piatti elaborati, anche con carni rosse*

*Full bodied beer with a red color, matchable with blue and seasoned cheese, first courses and elaborated second courses, also with red meat*

*Birrificio Artigianale Capo d'Otranto*

*Aragonese*                      *birra artigianale american ipa*                      6.50%                      € 6,00  
*Aragonese craft beer american ipa*

*Dal gusto amaro si abbina con sapori forti, ideale con frittiture e carpacci di pesce.*

*Its bitter taste goes well with strong flavors, ideal with fried food and fish carpaccio.*

*Birrificio Artigianale Capo d'Otranto*

*Palascìa*                      *birra artigianale golden ale*                      5.50%                      € 6,00  
*Palascìa artisan beer golden ale*

*Palascìa è una birra a tutto pasto. Le sue peculiarità la rendono facilmente abbinabile a antipasti particolari, primi piatti semplici o a base di pesce, insalate di mare e crostacei, carni bianche e formaggi freschi.*

*Palascìa is a beer for the whole meal. Its peculiarities make it easily match with particular appetizers, simple or fish-based first courses, seafood salads and crustaceans, white meat and fresh cheese.*

*Birrificio Artigianale Capo d'Otranto*

*Della Cava*                      *bière blanche*                      5.00%                      € 7,00

*Bière blanche, dal colore paglierino e opalescente con schiuma molto ampia e bianca. L'olfatto mette in evidenza le note di cereale, di frutta matura e la naturale speziatura, equilibrata e delicata.*

*White beers, straw-yellow and opalescent with a very large, white head. The nose highlights notes of cereal, ripe fruit, and a natural, balanced, and delicate spiciness.*

*Birrificio Salentino B94*



## Allergeni

- 1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi ecc.)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. I singoli piatti possono comunque contenere tracce dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio (mandorle - nocciole - noci - noci di acagiù (anacardi) - noci di pecan - noci del Brasile - pistacchi - noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti), sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*

## Allergens

- 1 cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 shellfish and shellfish products
- 3 eggs and egg products
- 4 fish and fish-based products
- 5 peanuts and peanut products
- 6 soy and soy products
- 7 milk and milk-based products
- 8 nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pistachios etc.)
- 9 celery and celery-based products
- 10 mustard and mustard products
- 11 sesame seeds and sesame products
- 12 sulphites in concentrations greater than 10mg/kg
- 13 lupins and lupine products
- 14 shellfish and shellfish products

*The customer is asked to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. Individual dishes may however contain traces of the following allergens: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), peanuts, soya, lupine, nuts (almonds - hazelnuts - walnuts - cashew nuts - pecans - Brazil nuts - pistachios - macadamia nuts or Queensland nuts and their products), celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg*