



ALTER EGO
R I S T O R A N T E

Menü



Benvenuti da Alterego

Qui da AlterEgo vogliamo offrirvi un'esperienza gastronomica differente.

Lo chef Vincenzo Pepe vi guiderà in un viaggio tra sapori autentici e tecniche innovative, come la frollatura del pesce e i salumi di mare, esaltando ogni ingrediente con cura e passione.

Ogni piatto che assaggerete nasce dal pescato del giorno, lavorato artigianalmente per garantirvi freschezza e unicità in ogni boccone. Nulla è pronto, tutto è creato per stupirvi.

Accomodatevi, lasciatevi sorprendere e godetevi il nostro modo di portare il mare... nel cuore della Murgia.

Buona esperienza!

Percorso degustazione

I percorsi degustazione sono studiati per farvi vivere un'esperienza completa, con piatti selezionati e preparati dallo chef **Vincenzo Pepe**.

I percorsi vengono serviti unicamente per l'intero tavolo, bevande escluse..

IL MARE E I SUOI SAPORI

(7 portate)

*4 assaggini di antipasto,
1 primo, 1 secondo, 1 dessert*

55

MURGIA DRY AGE

(7 portate)

*4 assaggini di antipasto
1 primo, 1 secondo, 1 dessert*

70

*Tutte le nostre preparazioni
possono subire variazioni in base alla disponibilità del pescato.
Quello che serviamo è trasformato direttamente da noi...
dal mare in Murgia*

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala

ANTIPASTI

Seppiolosa

 15

*Insalatina di seppie, composta gravinese
al seme di finocchio e fagiolini*

Insalata Alter Ego (Guazzetto)

 14

*polpo, gamberi al vapore, crema di carota,
olive tagiasche, concentrato al sedano,
prezzemolo disidratato e brodetto di mare caldo*

Estinco

 16

*stinco di vitello alla brace, crudo di gambero rosso,
spuma al lime, sesamo tostato*

Fish ball

 12

*polpettine di mare con panatura al panko,
maio alle acciughe e tartare di gambero rosa*

Carbushi

 14

*lingottino croccante con cuore morbido di merluzzo,
mantecato con crema di peperone rosso, essenza di
basilico, petali di tonno essiccato*

I CRUDI

Il mare in pancia

 20

2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche, 2 noci, tagliatella

Plateau di scampi al ghiaccio

 35

(consigliato per 2 persone)

Scampo pezzatura 16/20 al pezzo

 4

Gambero rosso misura 3 al pezzo

 4

Ostrica calibro 3 al pezzo

 3,50

Ostriche speciali (previa disponibilità) al pezzo da 5 a 8

Noci locali

 40 al Kg

Tagliatella locale (porzione)

 10

Ricci locali (previa disponibilità)

al pezzo 1,40

Caviale Siberiano 10 gr

28


Alici del Mar Cantabrico 0,48 gr.

14

Alici del Mar Cantabrico *selezione oro* 120 gr.

35

CARPACCI

Spada     16

*carpaccio di pesce spada
marinato all'aceto di riso con funghi cardoncelli*

Murgia Fish     7^{letto}

pescato del giorno sfilettato

Salmon    14

*carpaccio di salmone fresco,
marinato agli agrumi*

Tuna    16

*carpaccio di tonno rosso, pepe creola,
perle di caviale e zeste di limone*

Degustazione di Salumi di mare con salse prodotti dallo chef Vincenzo Pepe


€ 30

Sai cosa è la frollatura del pesce?

*La frollatura è un processo di maturazione controllata del pesce che
permette di ottenere risultati sorprendenti.*

*Prevede il riposo del pescato in condizioni specifiche consentendo agli
enzimi di lavorare maggiormente sulla polpa del pesce per
ammorbidirla e intensificarne il sapore.*


DRY-AGED FISH

Ricciola nature     16

*Crudo di ricciola matured taglio sashimi,
servita con sale Maldon, riduzione di sedano
e petali di mandorle tostate*

Branzino tonic     16

*crudo di branzino matured , taglio sashimi,
servito con salsa al mandarino leggermente pungente,
a completare nebulizzazione di gin tonic*

Ombrina     18

*crudo di ombrina matured, taglio sashimi,
foglia di capperi, essenza di pomodoro arrosto,
olio al prezzemolo, spolverata di pepe di sichuan.*


PRIMI

Acqua e terra      18

mezzo pacchero al pesto di rucola, con guanciale di suino nero croccante, battuto di gambero rosso e concentrato di burrata

Caldo tropicale    23

mezzo pacchero con mezzo astice, la sua bisque e bricia rustica alla nduja

Nordico    14

spaghetto con baccalà mantecato al latte di mandorla, olive taggiasche e polvere di capperi disidratati

Don Ton    14


spaghetto aglio nero di Voghera, peperoncino hot, pomodorini, tartare di tonno rosso e gocce di olio al prezzemolo

Emozioni positive     18

riso selezione acquerello con crudo di scampi, bisque di crostacei e crema tricolore

Caviar    22

spaghetto fresco con mazzancolle lime e caviale











Lo gnocco   14




gnocchetti di patata mantecati al parmigiano con punte di asparagi e nocciole

NB: per tutti i primi minimo 2 persone

*Tutte le nostre preparazioni
possono subire variazioni
in base alla disponibilità del pescato.
Quello che serviamo è trasformato
direttamente da noi...
dal mare in Murgia*

SECONDI

- Morbido**    14
*baccala cbt con spuma di patata affumicata,
 zucchine scapece, polvere di olive nere ed olio evo*
- Octopus**   18
*tentacoli di polpo con fughi cardoncelli
 al cigliegino serviti con crumble al peperone crusco*
- Frittura di mare**      18
paranza mista, gamberi, anelli di totano e baccala
- Pescato del giorno** *(chiedere al personale)* 7 Letto

- Magurukatsu**    22
*tagliata di tonno rosso con
 panatura croccante al panko,
 servita con carciofi prezzemolati e salsa teriaky*

SECONDI MATURED

- Carrè di Branzino** 20
*branzino cotto a bassa temperatura servito
 con cicoriella ripassata ,cream fresh all'aneto
 e polvere di pomodoro fermentato*
- Costatina di Ombrina** 18
*ombrina gratinata con crunch ai pinoli e
 bietolina laccata con salsa orientale*
- Filetto di ricciola** 18
*ricciola flambata servita con brodetto japan
 style, sesamo tostato e coriandoli di cipollina*
- T-Bon di tonno** 8 Letto
costata di tonno ai ferri con verdure di contorno

PRE DESSERT

Agrume <i>sorbetto al mandarino</i>	3
Lemon <i>sorbetto al limone</i>	3
Sweet Mojito <i>sorbetto al mojito con sedano e pepe nero</i>	3

DESSERT

Golosone <i>Morbido al cioccolato e marzapane glassato rocher con cremoso gold e caramello</i>	7
Flower <i>cremoso alla mandorla con gelee al lampone, su crumble al cioccolato fondente</i>	7
Spumoso al Tiramisù <i>savoardi con mousse al caffè, crema al mascarpone, servito con caffè tiepido e spolverizzata di cacao amaro</i>	7
Craquelin <i>bigné in doppia consistenza croccante con crema al pistacchio e granella</i>	6,50
Babbà <i>con bagna al rum</i>	6,50
Cheesecake ai frutti rossi	  6,50

BEVANDE

Acqua liscia 0,75 cl	2,50
Acqua frizzante 0,75 cl	2,50
Coca cola 0,33 cl	3
Acqua tonica Fever-Tree 0,20 cl	4,50
Viola Lager 0,75 cl - 5,6% vol. alc	15
Viola Blanche 0,75 cl - 4,8% vol. alc	15
Viola Lager 0,33 cl - 5,6% vol. alc	6
Viola Blanche 0,33 cl - 4,8% vol. alc	6



info@alteregoaltamura.it
Tel. 080 222 3800
Via Alberobello, 12, 70022 Altamura BA



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI



CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



PRODOTTO CONGELATO



MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



PRODOTTO ABBATTUTO PER ANISAKIS



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE