

CRUDI

Frutti di Mare, Carpacci, Tartar

Ostrica San Michele Calibro 3 – origine Gargano (al pezzo)	€ 4
Ostrica Cristalda Calibro 3 – origine Gargano (al pezzo)	€ 3
Scampi (4 pz)	€ 10
Gamberi Rossi (4 pz)	€ 10
Crostini di Mare misti (4 pz)	€ 8
Carpaccio di Salmone al Mojito (gr.100) € Olio E.v.o., Lime, zucchero di canna e pepe rosa	8
Carpaccio di Tonno (gr.100) € con Pomodorino semidry, Fiore del Capperio, Cipolla in agrodolce	8
Tartar di Salmone € mango, avocado, zenzero, mandorle, guacamole	10
Tartar di Tonno € stracciatella, cetriolo, pistacchio	11
Tartar di gamberi € Sale affumicato, lime, salsa esotica	11
Battuto di Scampi € Sale affumicato, lime, olio evo, Pepe nero	12
Tartar di gamberi Rossi (vedi foto) € Avocado, stracciatella, pomodorini, pistacchi	15

TACOS

Barchette di Mais croccanti (1 Pz) € 5

Salmone scottato , Insalata, carote, maionese di cozze	
Gamberetti lessi , insalata, pomodorini, salsa cocktail	
Tonno fritto , insalata, cetriolo, salsa yogurt	

FRITTELLA

Frittella calda farcita con

Tartar di Salmone e Mozzarella di Bufala Dop	€ 3
Tartar di Tonno e Mozzarella di Bufala Dop	€ 3
Tartar di Gambero e Mozzarella di Bufala Dop	€ 3

FRISELLA

Tartar di Salmone , Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Olio Evo, origano	€ 4
Tartar di Tonno , Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Olio Evo, origano	€ 4

FRITTURE

In olio di semi di girasole e semola rimacinata

Frittura Mista € (300gr circa) Gamberi, Totani, Polpo, Tonno, Spada, Cozze	12
Polpette di Polpo e patate (5 pz) €	6
Gamberi in laccio di patate (5 pz) €	10
Anelli di Totano (15 pz) €	10
Pepite di Baccalà (6 pz) €	10
Chips di patate €	4

PANINI

Tartar di Salmone € Pane bianco, Insalata di misticanza, stracciatella, zucchine fritte, mandorle	9
Polpo fritto € Pane bianco, rape alla barlettana, mozzarella di bufala	9
Tartar di Tonno € Pane al nero di seppia, stracciatella, pomodorino infornato, cipolla caramellata, insalata	10
Tartar di Pesce Spada € Pane rosa alla barbabietola, insalata, mozzarella di Bufala, pistacchio, peperoni grigliati	11
Gamberoni al ghiaccio € Pane Rosa alla barbabietola, stracciatella, insalata, ketchup di datterino giallo, Pancetta	10
Tonno scottato € Pane al nero di seppia, Pesto di basilico (senza aglio), mozzarella di Bufala Dop, pomodorino infornato	10
Cotoletta di Pesce Spada € Pane rosa alla barbabietola, insalata, melanzane grigliate, mozzarella di bufala, salsa cocktail	11
Gamberi Rossi € Pane bianco, olio evo, sale affumicato, insalata, melanzane grigliate, stracciatella affumicata	12
Scampi € Pane Bianco, olio evo, sale affumicato, insalata, zucchine fritte, crema salata alla polpa di ricci	12
Aragosta cotto al vapore € Pane bianco, maionese, erba cipollina, sedano, pepe, chips di patate	15

PINSA

Focaccia bianca condita 12€	
Pesce spada , melanzane grigliate, mozzarella, maionese di cozze	
Polpo lesso , peperoni grigliati, mozzarella, glassa di aceto balsamico	
Tartar Tonno , cipolla caramellata, mozzarella, capperi, pomodorini infornati	

Poke

La "Tiella" Hawaiiiana

1 base + 2 proteine + 4 greens + 2 salse + 1 top = € 10,00

(750 ml)

1 Large + 2 proteine + 4 greens + 2 salse + 1 top = € 14,00

(1300ml)

Scegli 1 base:

Riso per Sushi
Riso Venere integrale
Insalata
Quinoa (+1€)

Scegli 2 proteine (ogni proteina in più aggiungere 1€)

Salmone Tartar
Tonno Tartar
Pesce Bianco Tartar
Salmone leggermente scottato
Tonno leggermente scottato
Gamberi crudi Tartar
Gamberetti lessi
Polpo Lesso
Polpa di Astice lessa
Tonno Fritto
Tagliata di Pollo al vapore
Tagliata di Pollo con Salsa teriyaki
Scampi interi 2 pz (+2€)
Gamberi Rossi interi 2 pz (+2€)
Naruto – Rollè di surimi rosa
Pollo Fritto

Scegli 4 Greens (ogni green in più aggiungere 0,50€)

Cetrioli
Carote
Avocado
Mango
Pomodorini
Mais
Zucchine fritte
Edamame
Wakame
Cipolla Rossa in agrodolce
Ananas
Olive
Cavolo Rosso
Sedano
Zenzero Marinato
Melanzane grigliate
Peperoni grigliati
Pisellini al vapore

Scegli 2 Salse (ogni salsa in più aggiungere 0,50€)

Maionese
Salsa Yogurt
Salsa piccante
Salsa Cocktail
Soia Teriyaki
Glassa di aceto balsamico
Olio Extra vergine di oliva
Salsa Kemare (ananas e cocco)
Salsa al Mojito (lime e menta)
Ketchup Datterino Giallo
Gazpacho di pomodoro ciliegino
Salsa al Passion Fruit
Senape al Miele
Fiocchi di Philadelphia
Salsa Agrodolce Thai
Maionese di cozze

Scegli 1 Top (ogni Top in più aggiungere 0,50€)

Sesamo
Mandorle
Pistacchio
Erba Cipollina
Crispy Onion
Pisellini al Wasabi
Palline di Mais
Polvere di Tarallo sbriciolato
Tobiko (uova di pesce volante)
Tacos sbriciolati

PESCE COTTO

Bistecca di Tonno alla griglia € 12

servita tagliata con crosta di sesamo, salsa allo soia caramellata, insalata

Polpo Grigliato € 12

Stracciatella, pomodorino infornato, polvere di tarallo, insalata

Salmone in panko € 12

Filetto di salmone gratinato con salsa allo Yogurt, insalata

Gamberoni Grigliati "alla Cialdella" € 12

Gazpacho di pomodoro ciliegino, basilico, origano, cipolla rossa, mozzarella di Bufala Dop, insalata

Bocconcini di Spada al forno € 12
con Pomodorini, olive, Melanzane

Grigliata mista € 12
(300gr) Gamberi, Totani, Polpo, Tonno, Spada

I Dolci

Mousse riso soffiato e cioccolato (gluten free)
€ 4,00

Cheesecake HomeMade
€ 4,00

*Cioccolato bianco e Cocco
*Passionfruit
*Caramello
*Frutti di bosco

Sorbetto LIMONE € 3,00

Caffè € 1,00

Digestivo (limoncello, amaro) € 2,50

Al Kemare non si paga il coperto

In caso di allergie o intolleranze vogliate informare il personale, inoltre è a vostra disposizione

la lista con tutti gli ingredienti e allergeni contenuti nei piatti del nostro menù

Si informa la gentile clientela che per la sicurezza e la salubrità degli alimenti di questo servizio
attua l'autocontrollo con il metodo H.A.C.C.P. (REG.CE.852/04) -
N.B. Alcuni prodotti, causa disponibilità sul mercato, potrebbero essere di natura surgelata,
prodotti esclusivamente per uso professionale, conservati a norma di legge -
Conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) n.853/04 all.III, sez. VIII, cap.3, lett.D

Bevande

Acqua Naturale/Frizzante 50cl € 1,00

Acqua Naturale/Frizzante 100cl € 2,00

Cocacola/Cocazero/Fanta/Estathè 33cl € 2,50

Cocktail List

Aperol Spritz € 4,00

Campari e Prosecco € 4,00

Moskow Mule € 7,00

Gin Mare Tonic / Lemon € 8,00

Vodka Belvedere Tonic / Lemon € 8,00

Birre

BIRRA PERONI GRAN RISERVA 50cl
Doppio malto 6,6°C, Rossa 5,2°C € 4,00

BIRRA AGRICOLA Artigianale del Salento 33cl
Chiara 5°C € 3,50

Ambrata 6,5°C € 3,50

Beggia Rossa 7°C € 4,00

Carta del Vini

Al Calice

CHARDONNAY € 4,00

Tormaresca (alc.12,5%) € 4,00

CALAFURIA € 4,00

Tormaresca (alc.11,5%) € 4,00

NEPRICA € 4,00

Tormaresca (alc.13%)

Bianchi

CHARDONNAY

Tormaresca 75cl(alc.12,5%) € 16,00

CHARDONNAY € 10,00

Tormaresca 37,5cl (alc.12,5%) € 22,00

PIETRABIANCA BIO € 22,00

Tormaresca 75cl (alc.13,5%) € 18,00

FIANO ROYCELLO € 18,00

Tormaresca 75cl (alc.13%) € 17,00

TIMO Vermentino € 17,00

San Marzano 75cl (alc.13%)

Rosati

CALAFURIA € 18,00

Tormaresca 75cl (alc.11,5%) € 10,00

CALAFURIA € 10,00

Tormaresca 37,5cl (alc.11,5%) € 32,00

CALAFURIA € 32,00

Tormaresca 150cl (alc.11,5%) € 17,00

PUNGIROSA € 17,00

Rivera 75cl (alc.12%) € 17,00

TRAMARI € 17,00

San Marzano 75cl (alc.12,5%)

Rossi

NEPRICA € 15,00

Tormaresca 75cl (alc.13%) € 9,00

NEPRICA € 9,00

Tormaresca 37,5cl (alc.13%)

Prosecco

Pas Dosè Bianco D'Arapi € 26,00

75cl (alc.12,5%) € 30,00

Rosè Brut D'Arapi € 30,00

75cl (alc.13%)

Franciacorta

Alma Bianco € 45,00

Bellavista 75cl (alc.12,5%) € 65,00

Rosè Brut € 65,00

Bellavista 75cl (alc.12,5%)

Champagne

Belle Epoque 2012 € 200,00

Perrier-Jouet 75cl (alc.12,5%) € 130,00

Blason Rosè € 130,00

Perrier-Jouet 75cl (alc.12%)

Menù

2022



Tavoli all'aperto
Sala interna climatizzata

Asporto e Domicilio
a pranzo e a cena

Via Cavour, 76 – Barletta
www.kemare.it

FOODat



Tel. 0883/89 38 24

Whatsapp 328/9616708