



CUCINA NOSTRA
Komera



I NOSTRI DRINK D'APERITIVO

APEROL SPRITZ - AMERICANO - GIN TONIC
VODKA TONIC - NEGRONI

€ 8

DRINK DEL GIORNO

€ 10

BEVANDE

CHAMPAGNE AL CALICE	€ 12
VINO AL CALICE	€ 6
ACQUA NATURALE PANNA 0,75L	€ 3
ACQUA LEGGERMENTE GASSATA "FERRARELLE" 0,75L	€ 3
ACQUA GASSATA "PERRIER" 0,33ML	€ 3,5
ACQUA GASSATA "PERRIER" 0,75ML	€ 5
COCA COLA IN VETRO 1 LT	€ 5
COCA COLA 0,33L	€ 3
COCA COLA ZERO 0,33L	€ 3
FANTA IN VETRO 0,33L	€ 3
BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33L ANALCOLICA	€ 3
BIRRA NASTRO AZZURRO 0,50L	€ 4
BIRRA PERONI CRUDA 0,33L	€ 4
BIRRE ARTIGIANALI PUGLIA 0,33L	€ 6

COPERTO € 3

CRUDO KOMERA

KOMERA RAW

PLATEAU DI CRUDO MARE COMPLETO*	€ 40
MOLLUSCHI, CROSTACEI, MOLLUSCHI CONCHIGLIATI consigliato per 2 persone COMPLETE RAW SEA PLATEAU* molluscs, crustaceans, shellfish (recommended for 2 people)	(1,2,4,7)
SELEZIONE DI CRUDO MARE	€ 24
CONCHIGLIATI SELECTION OF RAW SEAFOOD (SHELLED)	(14)
DEGUSTAZIONE DI 3 DIFFERENTI OSTRICHE SPECIALI	€ 30
TASTING OF 3 DIFFERENT SPECIAL OYSTERS	6 pz (7)
GAMBERI ROSSI O VIOLETTE DI GALLIPOLI LOCALI*	€ 110
LOCAL RED OR VIOLET SHRIMPS FROM GALLIPOLI*	(7) al Kg
SCAMPI LOCALI*	€ 110
LOCAL PRAWNS*	(7) al Kg
ARAGOSTE, CICALA GRECA, SCAMPONI DI 1°, ASTICI LOCALI	€ 130
LOBSTERS, GREEK CICADA, PRINCESS BIG PRAWNS*, LOCAL LOBSTERS*	(7) al Kg
TAGLIATELLA DI SEPPIA	€ 10
CUTTLEFISH TAGLIATELLE	(7)
SFILETTATI AL NATURALE	€ 70
* scegli dal pescato del giorno NATURAL FILLETED * choose from the catch of the day	(7) al Kg
TRIS DI TARTARE* <u>120gr circa</u>	€ 25
(tonno ,scampi e pesce dell'Adriatico) con salsine TRIO OF TARTARES* about 120gr (tuna, scampi and Adriatic fish) with sauces	(7)
TARTARE GAMBERI ROSSI O VIOLETTE <u>120gr circa</u>	€ 22
secondo disponibilita' * RED OR VIOLET SHRIMP TARTARE about 120gr depending on availability' *	(7)
TARTARE DI SCAMPI LOCALI* <u>120gr circa</u>	€ 22
LOCAL SCAMPI TARTARE * about 120gr	(7)
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA AL NATURALE* <u>120gr circa</u>	€ 22
YELLOW FIN NATURAL TUNA TARTARE* about 120gr	(7)
POLIPETTI CRUDI	€ 9
secondo disponibilita' * RAW LITTLE OCTOPUS about 120gr depending on availability' *	(7) al pz. / at pice

ANTIPASTI APPETIZERS

BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE* € 14

SU SPUMA DI ASPARAGO TREVIGIANO E CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE (4,8,12)

TOUCHES OF MONKFISH
on cream of asparagus and crumble of olives

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA* SU SALSA ALLA PUTTANESCA € 15

CON INSALATINA DI EDAMAME E SALICORNIA (4,6)

TUNA TATAKI ON "PUTTANESCA" SAUCE
(olives,tomatoes,chiapers,anchovies) with salad of edamame and glasswort

"POLPETTE" DI BACCALÀ* MANTECATO € 12

SU VELLUTATA DI PECORINO DEL GARGANO E VINCOTTO (4,7,12)

TYPICAL APULIAN BREADBALLS MADE
with salted cod on cream of pecorino cheese and mulled wine

SEPPIOLINE * CONFIT, YOGURT ALLE ERBE,CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 14

E PUNTARELLE ROMANE CROCCANTI (4,8)

CANDIED CUTTLEFISH, HOME MADE YOGURT WITH ERBS
red onion from Tropea and "puntarelle"

ZUPPETTA AI FRUTTI DI MARE "LA ROSINA": € 14

FRUTTI DI MARE,SEDANO E CIPOLLA ROSSA CON CROSTONI CROCCANTI (1,9,14)

SOUP OF SEAFOOD "LA ROSINA": seafood,celery, red onion and crusty bread

UOVO POCHÈ € 15

SU SOFFICE DI PATATA E TARTUFO NERO (7,16)

POACHED EGG ON POTATOES MOUSSE WITH PRESERVED BLACK TRUFFLE

SFORMATINO DI CIME DI RAPA CON MAIONESE HOME-MADE € 13

ALLE ALICI DI CETARA ACCOMPAGNATO DA PANE AROMATIZZATO ALL'AGLIO NERO (1,3,4,7)

LITTLE FLUFFY PIE OF TURNIPS GREENS WITH HOME MADE
mayo with anchovies from Cetara, served with crusty bread with black garlic

BURRATINA DI ANDRIA SU CREMA DI CAROTINE € 12

CARPACCIO DI CARDONCELLI E RUCHETTA FRITTA (1,7,15)

BURRATINA FROM ANDRIA ON CREAM OF CARROTS
thinly slices of "Cardoncelli" mushrooms and fried rocket

PERCORSO DEGUSTAZIONE ANTIPASTI KOMERA* € 32

(6 portate minimo 2 persone)

(1,2,3,4,6,7,8,9,13,14) per persona
(for each)

TASTING OF STARTERS

6 dish for minimum 2 people



EXTRA

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI DEL GARGANO	€ 18
SELECTION OF TYPICAL GARGANO CHEESES	(7,8)
LINGOTTO DI SALMONE PREGIATO	€ 22
PRECIOUS SALMON BAR	(1,4,7)
ALICI DEL CANTABRICO CON CROSTINI DI PANE E BURRO SALATO	€ 16
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH CROUTONS AND SALTED BUTTER	(1,4,7)
PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO SCELTO TAGLIATO AL COLTELLO	€ 16
SELECTED ITALIAN RAW HAM CUT WITH A KNIFE	120 GR CIRCA



PRIMI PIATTI FIRST DISHES

- SPAGHETTI AI TRE POMODORI** € 12
CON CACIORICOTTA DELLA MURGIA (1,7)
SPAGHETTI PASTA WITH THREE DIFFERENT TOMATOES
and ricotta cheese from Murgia
- FUSILLONE AGLIO OLIO E PEPERONCINO** € 16
CIMETTE DI RAPA, SARDINE SALATE LOCALI E GRANOLATA DI PEPERONE CRUSCO (1,4,8)
SU FIORDILATTE EMULSIONATO
FUSILLI PASTA WITH OIL,GARLIC AND CHILI,
turnip greens, local anchovies and bran pepper on local mozzarella cream
- GNOCCHETTO HOME-MADE AL BASILICO** € 16
CREMA DI GORGONZOLA DOP,MIELE CHIARIFICATO AL TARTUFO BIANCO E CROCCANTE DI NOCI
HOME-MADE GNOCCHI WITH BASIL, CREAM OF BLUE CHEESE (1,7,8)
white truffle honey and crispy nuts
- RISOTTO MANTECATO ALLE CICORIELLE SELVATICHE** (min. per 2 persone/for 2 person) € 16
CROCCANTE DI CAPOCOLLO E STRACCIATELLA (1,7)
CREAMED RISOTTO WITH CICORY,CRISPY CAPOCOLLO HAM FROM MARTINA FRANCA
and stracciatella cheese
- PACCHERO RIGATO DI GRAGNANO** € 19
SALSATO AL POMODORO AL FILO DI TORRE GUACETO E ASTICE LOCALE (1,2,9)
PACCHERO PASTA FROM GRAGNANO COOKED IN TOMATOES
from Torre guaceto with local lobster
- SCIALATIELLO DI GRAGNANO AGLI AGRUMI** € 19
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA * IN DOPPIA CONSISTENZA, (1,4,8)
PREZZEMOLO RICCIO E OLIO EVO AL FILO
SCIALATIELLO PASTA CREAMED WITH CITRUS FRUITS
tuna tartare in double consistency, parsley and apulian olives oil
- RAVIOLI HOME MADE RIPIENI DI CROSTACEI** € 18
CON DADOLATA DI CODA DI ROSPO E MELANZANE A FUNGHETTO (1,2,4)
HOME MADE RAVIOLI PASTA STUFFED OF CRUSTACEANS
with monkfish and eggplants
- SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI** € 18
E BOTTARGA DI TONNO (1,4,14)
SPAGHETTI PASTA FROM GRAGNANO
with claims and tuna bottarga (processed roe of tuna)

Lo special del Komera: € 22
TAGLIOLINO HOME MADE AL BURRO SALATO **MANTECATO IN GRANA PADANO 24 MESI** (1,2,7) per persona
CON TARTARE DI SCAMPI E SPOLVERATA DI PEPE NERO MACINATO IN GRANI (MINIMO 2 PERSONE) (for each)
Tagliolino home made pasta,creamed in a form of Grana Padano cheese
with tartare of king prawns * and macinated pepper (minimum 2 people)

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 Gragnano pasta factory.

SECONDI PIATTI SECOND DISHES

FRITTURA MISTA *DELL'ADRIATICO	€ 19
MOSCARDINI,GAMBERI,CALAMARI E PESCE DI PARANZA (1,2,14) FRIED SEAFOOD AND FISH FROM ADRIATIC SEA little octopus,shrimps, fillets of squid,and little fish	
FILETTO DI SAN PIETRO* IN CROSTA DI PISTACCHIO	€ 20
SU CAPONATINA DI PEPERONI (4,8,10) FILLET OF WHITE TYPICAL FISH CALLED "SAN PIETRO" with pistachio crust on cooked salad of peppers	
TENTACOLI DI POLPO * PICASSO IN DOPPIA TENUTA	€ 19
SU GAZPACHO DI POMODORO,CREMA DI CIME DI RAPA ED IL SUO NERO (4,14,16) TENTACLES OF "PICASSO" OCTOPUS IN DOUBLE CONSISTENCY on gazpacho of tomatoes, crem of turnip greens and his black	
GUANCIA DI MANZO COTTA IN BIRRA AMBRATA	€ 18
DOPPIO MALTO PER 12 ORE A BASSA TEMPERATURA (1,3,9,14) SU SOFFICE DI PATATA AL ROSMARINO E SPUGNA DI RUCHETTA SELVATICA CHEEK OF BEEF COOKED for 12 hours to low temperature in amber double malt beer on cream of potatoes with rosemary and selvatic rocket	
COSTATINE DI AGNELLO NOSTRANO PANATO ALLE ERBETTE	€ 18
MOUSSE DI PECORINO E VINCOTTO (1,3,7,12) RIBS OF OCAL LAMB BREADED WITH ERBS mousse of pecorino cheese and cooked wine	
PESCATO DEL GIORNO	€ 70
CATCH OF THE DAY	al kg
ARAGOSTA,CICALA GRECA, SCAMPONI DI 1°,ASTICI LOCALI	€ 130
LOBSTER, GREEK CICADA, KING PROWNS OF FIRST DEGRADE, LOCAL LOBSTER	al kg

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE AL FORNO DI POLIGNANO ALLE ERBETTE SELVATICHE	€ 7
BAKED POTATOES FROM POLIGNANO WITH SELVATIC ERBS	
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	€ 7
GRILLED VEGETABLES OF THE SEASON	
CICORIELLE SELVATICHE SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 7
SAUTÈED OF SELVATIC CHICORY WITH GARLIC, OIL AND CHILI	
CAROTINE DI POLIGNANO AL BURRO SALATO	€ 7
CARROTS FROM POLIGNANO WITH SALTED BUTTER	

MENU VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

ROSTI DI PATATA DOLCE € 12

POLVERE DI CAROTE E FONDUTA DI PECORINO ROMANO (7,13)

DISKETTES OF POTATOES
with dust of carrots and cream of pecorino cheese

FUSILLONE CON VELLUTATA DI ZUCCA € 18

POMODORI GIALLI E ROSSI SALSATI, FAGIOLINI E CACIO RICOTTA DELLA MURGIA (1,8)

FUSILLONE PASTA WITH CREAMED PUMPKIN
and Cardoncelli mushrooms

INVOLTINI DI VERZA IN CROSTA DI GRANA PADANO 24 MESI € 14

E COULIS DI POMODORO (1,3,7)

CABBAGE ROLLS WITH CRUST OF GRANA PADANO CHEESE
and coulis of tomatoes

€ 35 MENU' COMPLETO

€ 35 COMPLETE MENU

ZUPPE

ZUPPETTA DI CICORIELLE STUFATE € 12

UOVA "SBATTUTE" E GRANA PADANO 24 MESI (3,7)

SOUP OF CHICORY
slammed eggs and Grana Padano cheese

FARRO AI FRUTTI DI MARE CON CROSTACEI € 14

SOUP OF EMMER WITH SEAFOOD AND CRUSTACEANS (4,12,14)

VELLUTATA DI ZUCCA E CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA € 10

CREAMED PUMPKIN SOUP WITH CRUSTY BREAD FROM ALTAMURA (1,7,8)

DOLCI DESSERT

- TIRAMISU KOMERA** € 7
(NOT) TRADITIONAL TIRAMISU (1,3,7,14)
- LINGOTTO AL COCCO CON FRUTTI ROSSI E SPUMA DI MELOGRANO** € 7
COCONUT BAR WITH RED FRUITS AND POMEGRANATE FOAM (3,7)
- STRUDEL DI PASTA FILO * CON CREMA PASTICCERA AL CHERMES** € 7
tocchetti di ananas su coulis all'arancia (3,7)
STRUDEL OF PHYLLO DOUGH WITH CHERMES CREAM
little piece of pineapple on orange coulis
- CAPPUCCINO DAL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80%** € 7
gelato alla vaniglia e granella di nocciole (3,7,8)
CAPPUCCINO WITH HOT HEART OF DARK CHOCHOLATE
vanilla ice cream and grains of nuts
- DOLCE DEL GIORNO** € 7
DESSERT OF DAY
- SGROPPINO** € 8
MIXED DRY VODKA, PROSECCO AND LEMON ICE CREAM
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** € 8
(chiedere disponibilità al personale) (1,3,7,8)
FRESH FRUIT OF THE SEASON
(ask for availability)



WI-FI

PSW: cucinanostra2022

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**

Nella nostra idea di cucina il primo pensiero va al rispetto per la qualità delle materie prime, sapientemente lavorate dalle mani dei nostri chef con un unico obiettivo; Far provare ai nostri graditi ospiti un'esperienza culinaria capace di fondere tradizione e innovazione, sapienza antica e tecniche moderne. Godetevi questo percorso.

In our idea of cooking, the first thought goes to respect for the quality of the raw materials, skilfully worked by the hands of our chefs with a single goal; Let our welcome guests try a culinary experience capable of merging tradition and innovation, ancient wisdom and modern techniques. Enjoy this journey.

Monopoli

Monopoli sorge lungo il litorale adriatico a 40 chilometri a sud di Bari, nella zona geografica della Terra di Bari, in particolare nel settore sud-orientale della Conca di Bari, il cui rilievo, man mano che ci si avvicina alla costa, presenta talora una forte inclinazione, formando un ripido gradino localmente chiamato Le Serre.

Tale pendenza, rilevabile a pochi chilometri dal centro, delimita due paesaggi nettamente distinti: uno pianeggiante, denominato marina, che si estende verso il mare, e uno sollevato, sì da formare una specie di tavolato che si spinge verso l'interno fino ad un'altezza massima di 408 metri, nella zona dei monti Carbonara in contrada Aratico. Tale gradino è dovuto all'azione erosiva del mare e segna un successivo stadio del sollevamento a cui tutta la regione delle Murge andò soggetta nel Pliocene, quando essa emergeva nella sua parte più elevata. Il territorio della città di Monopoli si estende complessivamente su una superficie di 157,89 km². La costa, lunga quasi 15 chilometri, è bassa e frastagliata: con oltre 25 cale ed ampie distese sabbiose risulta particolarmente adatta alla balneazione e all'esplorazione della vita sottomarina. Sul territorio è dunque ampiamente diffuso il turismo balneare.

Monopoli rises along the Adriatic coast 40 kilometers south of Bari, in the geographical area of the Bari area, in particular in the south-eastern sector of the Conca di Bari, whose relief, as one approaches the coast, sometimes presents a steep inclination, forming a steep step locally called Le Serre.

This slope, detectable a few kilometers from the centre, delimits two clearly distinct landscapes: a flat one, called marina, which extends towards the sea, and a raised one, so as to form a kind of plateau which extends inland up to a maximum height of 408 meters, in the area of the Carbonara mountains in the Aratico district. This step is due to the erosive action of the sea and marks a subsequent stage of uplift to which the entire Murge region was subject in the Pliocene, when it emerged in its highest part. The territory of the city of Monopoli covers a total area of 157.89 km². The coast, almost 15 kilometers long, is low and jagged: with over 25 coves and wide sandy expanses, it is particularly suitable for bathing and exploring underwater life. Therefore, seaside tourism is widespread in the area.

