

menu

CUCINA NOSTRA
komera

K



WI-FI

PSW: cucinanostra2022

I NOSTRI DRINK D'APERITIVO

APEROL SPRITZ - AMERICANO - GIN TONIC - VODKA TONIC - NEGRONI
DRINK DEL GIORNO

€ 8

€ 10

BEVANDE

CHAMPAGNE AL CALICE

€ 12

VINO AL CALICE

€ 6

ACQUA PANNA NATURALE 0,75L

€ 3,5

ACQUA SAN PELLEGRINO EFFERVESCENTE 0,75L

€ 3,5

COCA COLA IN VETRO 1 LT

€ 5

COCA COLA IN VETRO 0,33 L

€ 3,5

COCA COLA IN VETRO ZERO 0,33 L

€ 3,5

FANTA IN VETRO 0,33 L

€ 3,5

BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33 L ANALCOLICA

€ 4

BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33 L

€ 4

BIRRA NASTRO AZZURRO 0,50 L

€ 6

COPERTO € 3

CRUDO KOMERA

KOMERA RAW

PERCORSO DEGUSTATIVO € 75

GRAN PLATEAU DI CRUDO MARE

MOLLUSCHI, CROSTACEI, CONCHIGLIATIE, CAVIALE PREGIATO
BURRO SALATO, CROSTINI DI SEGALE E PROVOLONE SEMI PICCANTE
COMPLETE PLATEAU OF RAW SEAFOOD (TASTING JOURNEY)
Clams, crustaceans, shellfish and fine caviar and salted butter served with rye bread and chili cheese from Puglia
(recommended for 2 people)

consigliato per 2 persone

(1,2,4,7)

- **Selezione di crudo mare** € 25
CONCHIGLIATI, CROSTACEI ACCOMPAGNATI DA PROVOLONE SEMIPICCANTE (14)
SELECTION OF RAW SEAFOOD (SHELLED) SERVED WITH CHILI CHEESE FROM PUGLIA
- **Degustazione di 3 differenti ostriche speciali 6 pz** € 30
TASTING OF 3 DIFFERENT SPECIAL OYSTERS (7)
- **Tagliatella di seppia** € 10
CUTTLEFISH TAGLIATELLE (7)
- **Gamberi rossi o violette di gallipoli locali*** € 7
LOCAL RED OR VIOLET SHRIMPS FROM GALLIPOLI* (7) al pz. / at pice
- **Scampi locali*** € 6
LOCAL PRAWNS* (7) al pz. / at pice
- **Ostriche (francia, francia grey, josephine portogallo)** € 6
OYSTERS (FRANCE, FRANCIA GREY, JOSEPHINE PORTUGAL) (7) al pz. / at pice
- **Aragosta, cicala greca, astice blu, scamponi e gamberi rossi di 1ª scelta** € 130
LOBSTER, GREEK CICALA, BLUE LOBSTER KING PRAWNS, RED SHRIMPS (ASK FOR AVAILABILITY) (7) al Kg
- **Sfilettati al naturale*** € 70
* scegli dal pescato del giorno
NATURAL FILLETED *choose from the catch of the day (7) al Kg
- **Tris di tartare*** (SALMONE/TONNO/RICCIOLA) € 25
TRIO OF TARTARES* (SALMON/TUNA/AMBERJACK) (7)
- **Tartare gamberi rossi o violette di gallipoli*** € 30
RED OR VIOLET SHRIMP TARTARE (ASK FOR AVAILABILITY) (7)
- **Tartare di scampi locali*** € 25
LOCAL SCAMPI TARTARE* (7)
- **Tartare di tonno, zenzero e crumble di olive leccine*** € 25
TUNA TARTARE WITH CRUMBLE OF OLIVES AND GINGER (7)
- **Tartare di salmone con mela verde e mentuccia** € 22
SALMON TARTARE, GREEN APPLE, FRESH MINT (7)
- **Caviale (siberian calvasius 10 gr)** € 30
CAVIAR (SIBERIAN CALVASIUS 10 GR) SERVED WITH RYE CROUTONS AND SALTED BUTTER (1,4,7)
- **Alici del cantabrico** € 16
CON CROSTINI DI PANE E BURRO SALATO
ANCHOVIES FROM CANTABRICO SERVED WITH CRUSTY BREAD AND SALTED BUTTER (1,4,7)

ANTIPASTI

APPETIZERS

- **Cuore di baccalà* norvegese in crosta di panko su "n'grapiata"** € 15
(FAVE E CICORIE ALLA PUGLIESE) (1,4)
SALTED KOD IN CRUST OF PANKO BREAD ON "N'GRAPIATA" (typical apulian recipe with cicory and fava beans)
- **Fiori di zuccina* in pastella farciti con gambero rosa e formaggio cremoso** € 14
SU MAYONESE-HOME-MADE ALLA MENTUCCIA (1,2,3,7)
FRIED COURGETTE FLOWERS STUFFED WITH RED SHRIMPS AND CREAMY CHEESE on home-made mint mayo
- **Gamberoni alla mediterranea al cartoccio** € 16
(POMODORINO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E ZEST DI LIMONE) (2)
KING PRAWNS with tomatoes, olives and basil cooked in foil called "Mediterranea"
- **Frisa leccese cotta in forno a legna, mousse di stracciatella, pomodori secchi, verdure di stagione croccanti e colatura di alici del cantabrico** € 14
APULIAN "FRISELLA" (bread cooked in a wood oven), mousse of stracciatella cheese, crispy vegetables of the season, dry tomatoes and anchovies oil (1,7)
- **Battuta di scottona al coltello, tuorlo d'uovo marinato, capperi filo di pantelleria e senape** € 16
TARTARE OF BOVINE MEAT, marinated yolk, capers and mustard (3,8)
- **Salmone marinato agli agrumi, spezie e carpaccio di finocchietto, germogli e guacamole** € 15
SALMON MARINATED WITH CITRUS FRUITS, spices and honey on sliced fennel and guacamole (4,6)
- **Zuppetta di mare* Komera con cipolla rossa, sedano e crostini di pane** € 19
(CONCHIGLIATI, MOLLUSCHI E CROSTACEI) (1,9,14)
SEA SOUP KOMERA (shelled, molluscs and crustaceans) with red onions, celery and crusty bread
- **Selezione di formaggi tipici del gargano** € 18
FICHI SECCHI E MIELE (PUGLIA SEGRETA) (7,8)
SELECTION OF TYPICAL GARGANO cheeses, dried figs and honey

PERCORSO DEGUSTAZIONE ANTIPASTI* KOMERA

€ 24

Selezione dello chef di 6 portate (dal nostro mare e dalla nostra terra) tra tradizione ed innovazione.

per persona
(for each)

Testing of starters chef's selection (from our sea and our earth) between tradition and innovation.

(1,2,3,4,6,7,8,9,13,14)



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

- **Ravioloni ripieni di burrata e basilico home-made ai 3 pomodori, e cacioricotta**  **€ 16**
HOME-MADE STUFFED PASTA (with burrata cheese and basil)
with three different tomatoes, goat ricotta cheese from Puglia and fresh basil. (1,7)
- **Risotto acquerello alla crema di scampi*** **€ 22**
FIORDILATTE EMULSIONATO, LIME E CAVIALE DI SALMONE
RISOTTO WITH KING PRAWNS CREAM, EMULSIFIED FRESH MILK CREAM, lime and salmon caviar
minimo per 2 persone
minimum for 2 people (2,4,7)
- **Fusillone traflato al bronzo alla crema di barbabietola, cavolo viola, mentuccia selvatica e spuma soffice di grana padano 24 mesi**  **€ 18**
FUSILLONE PASTA, BEETROOT CREAM purple cabbage, selvatic mint and soft foam of Grana Padano (1,7)
- **Calamarata rigata con cozze, pistacchio di bronte e pecorino romano fumè** **€ 17**
CALAMARATA PASTA (SHORT PASTA) WITH MUSSELS, PISTACHIO, smoked pecorino cheese (1,7,8,14)
- **Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, fiori di zuccina e bottarga di muggine** **€ 22**
SPAGHETTI PASTA WITH CLAIMS "Guitar Type" courgette flowers and mullet bottarga (1,4,14)

SPECIAL DEL KOMERA

- **TAGLIATELLA FATTA IN CASA** **€ 22**
mantecata in forma di grana padano 24 mesi con tartare di tonno *pinna gialla e katsuobushi
TAGLIATELLA PASTA HOME MADE
CREAMED IN FOAM OF GRANA PADANO CHEESE WITH TUNA TARTARE AND KATSUOBUSHI
KATSUOBUSHI (tonno essiccato e striato giapponese)
(dried and striated tuna from Japan)
per persona
(for each) (1,7,14)
minimo per 2 persone
minimum for 2 people

IL RISTORANTE KOMERA UTILIZZA PASTA FRESCA FATTA IN CASA E PASTA DI GRANO DURO
The Komera restaurant uses fresh homemade pasta and durum wheat pasta

SECONDI PIATTI

SECOND DISHES

- **Frittura mista* dell' Adriatico con verdure di stagione pastellate** € 19
MOSCARDINI, GAMBERI, CALAMARI E PESCE DI PARANZA SECONDO DISPONIBILITA** (1,2,4,14)
FRIED SEAFOOD AND FISH FROM ADRIATIC SEA
little octopus,shrimps,fillets of squid and little fish with fried vegetables of the season (ASK FOR AVAILABILITY)
- **Tentacolo di polpo picasso cbt con salsine home made di piselli, barbabietola e nero di seppia** € 21
COTTO A BASSA TEMPERATURA 75 ° PER 12 ORE (4,14)
OCTOPUS TENTACLE
cooked at low temperature 75° for 12 hours with peas,beet and squid ink sauces
- **Bistecca di tonno pinna gialla* in crosta di sesamo bianco e nero tostato su vellutata di peperone e gel di soia** € 20
TUNA STEAK IN KRUST (4,6,11)
of sesam black and white on cream of pepper and soya gel
- **Polipetti* in umido al coccio con crostini alla "Barese"** € 19
STEWED OCTOPUS COOKED IN EARTHENWARE "BARESE STYLE" WITH CRUSTY BREAD (1,14)
- **Guanciotta di vitello, ristretto di primitivo di Manduria su soffice di patata viola alle erbe selvatiche** € 22
TENDER VEAL CHEEK, WINE REDUCTION ON PUREE OF PURPLE POTATOES AND SELVATIC ERBS (7)
- **Galletto alla cacciatora** € 19
CHICKEN "ALLA CACCIATORA"
cooked slowly with tomatoes,onions and mediterranean aromas
- **Pescato del giorno** (4) € 70
CATCH OF THE DAY al Kg
- **Aragosta, cicala greca, gamberoni, astice blu, gamberi rossi o violette di gallipoli di 1^scelta, scamponi di 1^** (2) € 130
LOBSTER,GREEK CICADA,PRAWNS,BLUE LOBSTER,RED PRAWNS OR VIOLETS OF GALLIPOLI 1^ CHOICE, 1^ CHOICE OF KING SCAMPI, LOCAL LOBSTERS al Kg

(RICHIEDERE AL PERSONALE IL MODO MIGLIORE PER CUCINARE IL PESCE CHE AVETE SCELTO:
CON LA PASTA, ALLA GRIGLIA,AL SALE O AL FORNO)

(ask to the waitress about the best way to cook the fish that you have choose:
with salt,pasta, just on grill, in the hoven)



CONTORNI

SIDE DISHES

- **Cicorielle selvatiche saltate in padella** € 7
con AGLIO OLIO E PEPERONCINO
CICORY WITH GARLIC, OIL AND PEPPER
- **Patate novelle sabbiose al forno** € 7
POTATOES WITH SKIN IN THE HOVEN (1)
- **Verdure grill** € 7
GRILL VEGETABLES
- **Zucchine alla poveraccia** € 7
FRIED ZUCCHINI "ALLA POVERELLA" WITH GARLIC, OIL AND VINAIGRETTE



DESSERT

- **Tiramisù del Komera** (1,7) € 7
- **Cheesecake ai frutti di bosco** (1,7) € 7
CHEESECAKE WITH RED FRUITS
- **Babbà, crema pasticcera** (1,7) € 8
GOCCE DI CIOCCOLATO E CRUMBLE DI CACAO AMARO
BABBA WITH PASTRY CREAM
drops of chocolate and crumble of bitter cocoa
- **Spumone** (7) € 7
SEMI FREDDO TIPICO ARTIGIANALE
FORZEN TRADITIONAL MOUSSE WITH CHOCOLATE, CREAM, BLACK CHERRY AND MARZIPAN
- **Millefoglie Scomposta** (7) € 7
PANNA, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTA DI STAGIONE
DECONSTRUCTED MILLE-FEUILLE WITH WHIPPED CREAM, WHITE CHOCOLATE, SEASONAL FRUIT
- **Frutta fresca di stagione** (7) € 8
FRESH FRUIT OF THE SEASON
chiedere disponibilità
ask for availability

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



PIATTO VEGETARIANO - Vegetarian Plate



SUITE & ROOM

PALAZZO *K* APECE

www.palazzokapecce.com

MONOPOLI

La storia di Monopoli (come per quasi tutte le città adriatiche) è fatta di influenze esterne: Egnatini (provenienti dalla vicina Egnazia), Bizantini, Bretoni, Arabi, Spagnoli, Veneziani hanno contribuito variamente a rendere la cultura della città di Monopoli un vero e proprio mosaico policromo; nel contempo queste minacciose presenze l'hanno strutturata come una poderosa fortezza sulla costa marina.

Le origini e l'età classica

Rovine della città Romana di Egnazia. Parzialmente distrutta da Totila, re dei Goti nel 545 d.C.

Egnazia fu gradualmente abbandonata dai suoi abitanti a partire dal dall'VIII secolo d.C. in favore della vicina Monopoli che ne risultò fortemente accresciuta.

Nella zona occupata ai giorni nostri dalla parte più antica del centro storico della Città di Monopoli, esisteva già in epoca preistorica (XVI secolo a.C.) un villaggio; il piccolo abitato era fortificato da un aggere che lo proteggeva lungo la riva al mare, perimetralmente la penisola attuale (vedi reperti e relazioni rivenienti dai recenti scavi archeologici effettuati dalla Soprintendenza Archeologica di Puglia sotto Piazza Palmieri e all'interno del Castello Carlo V).

L'antica Monopoli, (di cui non si conosce con certezza il nome^[1]) risulta essere stata un importante porto fortificato messapico al confine con la Peucezia. La città infatti esisteva certamente in epoca Messapica (V sec. a.C.) ed in epoca romana, come dimostrano le numerose e ricche tombe messapiche e la grande porta romana del primo secolo a.C. completa di corpi di guardia e torri ottagonali, inglobata all'interno del Castello Carlo V (XVI secolo). Questa importante fortificazione classica era stata costruita sui poderosi resti di mura messapiche, tuttora visibili, (vedi i recenti scavi archeologici della dottoressa Miranda Carrieri della Soprintendenza Archeologica di Puglia). Secondo la testimonianza dell'Indelli^[2], nel 43 d.C. San Pietro avrebbe predicato, di passaggio, ad un gruppo di cittadini monopolitani.

Dagli scavi archeologici appare evidente come Monopoli subisca una decisa crisi demografica a partire dal primo secolo d.C. fin quasi all'VIII secolo. Il grande incremento demografico di Monopoli e l'evoluzione da piccola città-fortezza a centro urbano si deve però alla graduale migrazione degli abitanti di Egnazia verso nord, certamente iniziata con la parziale distruzione di quella città da parte di Totila, re dei Goti nel 545 d.C. ma proseguita in maniera decisamente più accelerata a partire dal dall'ottavo secolo d.C. Il graduale abbandono di Egnazia, a partire dal XIII secolo, risulta chiaramente da recenti ricerche archeologiche, iniziate nel 2001 dal Dipartimento di Scienze dell'Antichità dell'Università di Bari, sotto la direzione scientifica della professoressa Raffaella Cassano.^[3] Monopoli Rimase per anni sotto il controllo di Bisanzio, dapprima con l'Imperatore Maurizio, in carica dal 582 al 602, in seguito con i suoi successori.

The history of Monopoli (as with almost all Adriatic cities) is made up of external influences: Egnatians (coming from nearby Egnazia), Byzantines, Bretons, Arabs, Spanish, Venetians have contributed in various ways to making the culture of the city of Monopoli a true polychrome mosaic; at the same time these threatening presences have structured it as a powerful fortress on the sea coast.

The origins and the classical age

Ruins of the Roman city of Egnazia. Partially destroyed by Totila, king of the Goths in 545 AD.

Egnazia was gradually abandoned by its inhabitants starting from the 8th century AD in favor of nearby Monopoli which resulted in a strong increase.

In the area occupied today by the oldest part of the historic center of the City of Monopoli, there already existed a village in prehistoric times (16th century BC); the small town was fortified by an aggere that protected it along the seashore, around the current peninsula (see finds and reports from recent archaeological excavations carried out by the Archaeological Superintendence of Puglia under Piazza Palmieri and inside the Castle of Charles V).

Ancient Monopoli (whose name is not known with certainty ^[1]) appears to have been an important fortified Messapian port on the border with Peucezia. In fact, the city certainly existed in the Messapian era (5th century BC) and in the Roman era, as demonstrated by the numerous and rich Messapian tombs and the large Roman gate from the first century BC complete with guardhouses and octagonal towers, incorporated into the Castle of Charles V (16th century). This important classical fortification was built on the mighty remains of Messapian walls, still visible, (see the recent archaeological excavations by Dr. Miranda Carrieri of the Archaeological Superintendence of Puglia). According to the testimony of Indelli^[2], in 43 AD, Saint Peter would have preached, in passing, to a group of citizens of Monopoli.

From the archaeological excavations it is evident that Monopoli underwent a decisive demographic crisis starting from the first century AD until almost the eighth century. The great demographic increase of Monopoli and the evolution from a small fortress-city to an urban center is however due to the gradual migration of the inhabitants of Egnazia towards the north, certainly begun with the partial destruction of that city by Totila, king of the Goths in 545 AD but continued in a decidedly more accelerated manner starting from the eighth century AD. The gradual abandonment of Egnazia, starting from the thirteenth century, is clearly evident from recent archaeological research, begun in 2001 by the Department of Ancient Sciences of the University of Bari, under the scientific direction of Professor Raffaella Cassano.^[3] Monopoli remained under the control of Byzantium for years, first with the Emperor Maurice, in office from 582 to 602, and later with his successors.

K