

**Figò**

Food Music & More

*Il gusto è una forma di eleganza*



## SFIZI DI PESCE

Scampi al ghiaccio (6 pz) Allergeni: 2	€10,00
Scamponi a ghiaccio (4 pz) Allergeni: 2	€30,00
Pane sardo con burro francese e acciughe del Cantabrico Allergeni: 1, 4, 7	€10,00
Ostrica Gillardeau (1 pezzo) Allergeni: 14	€6,00
Ostrica Cristal (1 pezzo) Allergeni: 14	€4,50
Caviale Baeri (10gr con crostini) Allergeni: 1, 4	€20,00
Caviale di Beluga 30gr Allergeni: 4	€150,00
Astice intera alla catalana Allergeni: 2, 9, 14	€30,00
Antipasti di mare	€20,00

## DELIZIE DELL'ADRIATICO

Frutti di mare Allergeni: 2, 4, 14	€20,00
---------------------------------------	--------

## CARPACCI DI PESCE

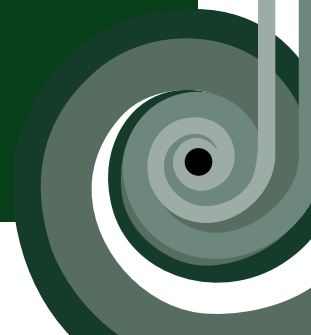
Salmone marinato Allergeni: 4	€13,00
Ombrina con zest di olio al bergamotto Allergeni: 4	€14,00

## PRIMI PIATTI

Spaghettone di Gragnano con pesto di pistacchio, stracciatella e tartarpe di gambero rosso Allergeni: 1, 2, 7, 8	€16,00
Cavatello tre dita con rana pescatrice, vongole e pesto al fior di zucca Allergeni: 1, 4, 14, 8	€15,00
Troccolo con astice e pomodoro del Piennolo Allergeni: 1, 2, 8, 14	€25,00
Troccolo con aragosta e pomodoro del Piennolo (per 2 persone) Allergeni: 1, 2, 8, 14	€120,00 al kg
Tagliatelle di Gragnano, burro francese e tartufo con tartare di scampi. Allergeni: 1, 2, 7, 14	€20,00

## SECONDI PIATTI

Scottata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata e funghi porcini trifolati Allergeni: 4	€15,00
Ombrina con vellutata di zucca, cime di rapa al tartufo e cipolla croccante Allergeni: 4	€18,00
Frittura di pesce Allergeni: 1, 4, 14	€18,00
Insalata di mare Allergeni: 2, 4, 14	€12,00



## PANZEROTTINI ARTIGIANALI (4 pezzi)

**Classico:** pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico  
Allergeni: 1, 7 €6,00

**Martina:** crema di pistacchio e capocollo di Martina Franca, fior di latte  
Allergeni: 1, 7, 8 €8,00

**Pugliese:** cime di rape, pezzentella lucana, fior di latte, peperone crusco  
Allergeni: 1, 7 €8,00

Pettoline  
Allergeni: 1 €4,50

Patate stick  
Allergeni: 1 €5,00

Burratine panate al panko con crema di pistacchio (2 pezzi)  
Allergeni: 1, 7, 8 €6,00

Crostini di pollo  
Allergeni: 1, 7 €6,00

Patate Nanas chips spagnola  
Allergeni: 1 €3,00

## PUCCE con patate al forno

Polpo, crema di zucca, pomodoro confit, bufala e rucola.  
Allergeni: 1, 7, 14 €15,00

Crudo, pomodoro ramato, bufala e pesto di basilico  
Allergeni: 1, 7 €10,00

## PIADINE

Capocollo, pomodoro, mozzarella, crema di datterino giallo  
Allergeni: 1, 7, 14 €8,00

Crudo di Parma 18 mesi, pomodoro ramato, rucola e squacquerone  
Allergeni: 1, 7 €9,00

## BRUSCHETTE

**Classica:** pomodori, olio Evo, sale e origano  
Allergeni: 1 €5,00

**Bronte:** crema di pistacchio, mortadella e stracciatella  
Allergeni: 1, 7, 8 €8,00

**Mare:** salmone, olive taggiasche, cantadu e cipolla caramellata  
Allergeni: 1, 4, 7 €10,00

## PANINO HAMBURGER con patate al forno

**Scottona (200 gr):** crema di rame, stracciatella, pomodorino confit €14,00

**Scottona (200 gr):** insalata ceddar, datterino giallo, uovo  
Allergeni: 3 €13,00

## HAMBURGER al piatto

**Chianina (200 gr):**  
con insalata o patate al forno €15,00

## INSALATE GOURMET

**Vegetariana:** verdure grigliate, fiordilatte, pomodorini, rucola €10,00

**Pinne gialle:** filetto di tonno, pomodorini, mais e bufala €12,00

**Figò:** radicchio, petto d'oca, stracciatella, arancia, pomodorino confit €12,00

## CARPACCI DI CARNE

*Tutti i carpacci sono serviti con due mini panini artigianali caldi.*

**Manzetta** €12,00

Carpaccio di Manzetta d'Abruzzo con olio EVO, rucola fresca e scaglie di Grana Padano.  
Allergeni: 1, 7

**Tartufo** €15,00

Carpaccio di Manzetta d'Abruzzo, condito con olio extravergine e scaglie di tartufo nero scorzone.  
Allergeni: 1, 7

**Tartare** €16,00

Tartare di Manzetta d'Abruzzo, con tuorlo selezione premium e petali di tartufo.  
Allergeni: 1, 3, 7

**Crudo Iberico di Bellota – 200g** €18,00

Pregiato prosciutto crudo spagnolo di suini allevati allo stato brado e nutriti esclusivamente a ghiande.  
Allergeni: 1

**Cecina de Vaca** €18,00

Raffinato carpaccio di Cecina de Vaca stagionata, servito con rucola, mandorle tostate e miele.  
Allergeni: 1, 8

## SELEZIONE DI CARNI TOP QUALITY M.M

*Solo razze pregiate, allevate con cura e frollate tra i 30 e i 90 giorni per esaltare al massimo gusto, tenerezza e succosità. Una selezione dedicata ai veri amanti della carne, da gustare a vista griglia.*



### Le nostre costate

**Costata di Black Angus** €6,5/etto

Razza: Aberdeen Angus | Età: 2-3 anni | Provenienza: USA / Australia

Morbida, saporita e con una marezzatura inconfondibile. Una vera icona.

**Costata di Mirandesa** €7/etto

Razza: Mirandesa | Età: 7-9 anni | Provenienza: Trás-os-Montes, Portogallo

Una carne tenera, con gusto profondo e note selvatiche, da animali allevati in libertà.

**Costata di Rubia Gallega** €7,5/etto

Razza: Rubia Gallega | Età: 7-10 anni | Provenienza: Galizia, Spagna. Una carne straordinaria per marezzatura e intensità. Gusto deciso e consistenza burrosa.

**Costata di Simmenthal** €7/etto

Razza: Fleckvieh (Simmenthal) | Età: 5-8 anni | Provenienza: Baviera, Germania  
Equilibrata, succosa e ricca di sapore. Una scelta amata dagli intenditori.

### ALTRI TAGLI

**Black Angus Irlandese** €20,00

Tagliata di Angus allevato al pascolo in Irlanda, servita con rucola fresca e grana

**Filetto del Giorno** €22,00

Proposta selezionata dallo chef con patate al forno e rosmarino.  
*Chiedi al nostro staff quale taglio premium abbiamo scelto per te.*

## LE NOSTRE PIZZE GOURMET

*Impasti realizzati con lievito madre vivo prodotto da noi, farine 100% italiane e una maturazione minima di 72 ore. Lavorazione artigianale, alta digeribilità e ingredienti di qualità superiore: ogni pizza è un'esperienza.*

<b>Marinara</b> Pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e aglio disidratato. Allergeni: 1, 4	€8,00	<b>Sfizi ai Pomodorini</b> Mozzarella di bufala, datterino giallo, pomodorini secchi, pomodorini del Piennolo, Grana Padano, basilico e olio EVO. Allergeni: 1, 7	€11,00
<b>Campionessa</b> Fior di latte, stracciatella, melanzane, mix di pani gratinati e Grana Padano. Allergeni: 1, 7	€9,00	<b>Scarpetta</b> Fonduta di Grana Padano al tartufo, fior di latte, guanciale croccante e funghi porcini. Allergeni: 1, 7	€13,00
<b>Calzone di Bufala</b> Crema di latte di bufala, cime di rapa, fior di latte, olive taggiasche e peperone crusco. Allergeni: 1, 7	€9,00	<b>Alterata</b> Crema di cipolla, fior di latte, cipolla disidratata, filetti di tonno e veli di sedano. Allergeni: 1, 4, 7, 9	€13,00
<b>Figò</b> Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO, origano del Matese e pomodorini del Piennolo. Allergeni: 1, 7	€9,00	<b>Blu di Pistacchio</b> Crema di pistacchio di Bronte, fior di latte, zola di bufala, pancetta tesa di suino nero, pomodorini e mozzarella di bufala in uscita. Allergeni: 1, 7, 8	€14,00
<b>Nero Fumé</b> Fior di latte, pomodorini confit, pezzente lucano presidio Slow Food e peperone crusco. Allergeni: 1, 7	€10,00	<b>Alba</b> Fonduta di Parmigiano ai porcini, fior di latte, scaglie di tartufo scorzone, olio al tartufo bianco d'Alba e chips di Parmigiano. Allergeni: 1, 7	€14,00
<b>Quattro Stagioni Personalizzata</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofi grigliati, olive taggiasche, funghi champignon e prosciutto cotto selezione Gambero Rosso. Allergeni: 1, 7	€10,00	<b>Pinne gialle</b> Fiordilatte, tartarre di tonno fresco, bufala e zucchine. Allergeni: 1, 4, 7	€14,00
<b>Sfiziosa</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata piccante di Cinta Senese, cantadou e pomodorino del Piennolo. Allergeni: 1, 7	€10,00	<b>Ombrina</b> Base ciccio bianco, carpaccio di ombrina, stracciatella, peperoncini dolci e prezzemolo Allergeni: 1, 4, 7	€15,00
<b>Grigliata Vesuviana</b> Pomodoro San Marzano, mix di verdure grigliate, pacchetelle del Piennolo, fiordilatte, olio EVO e basilico. Allergeni: 1	€10,00	<b>Perle di Mare</b> Base ciccio ai cereali, stracciatella, carpaccio di tonno, perle gialle di luccio e zest di olio al cardamomo. Allergeni: 1, 4, 7	€16,00
<b>Pistacchio</b> Crema di pistacchio di Bronte, fior di latte, mortadella artigianale Bidinelli, pomodorini, rucola e scaglie di Grana. Allergeni: 1, 7, 8	€12,00	<b>Caviale</b> Crema di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala, tartare di scampi, limone disidratato e caviale di Baeri. Allergeni: 2, 4, 7, 8	€18,00

## DESSERT

**Selezione atelier Parisi** €5,50  
Monoporzione  
Allergeni: 7

**Gelato artigianale mantecato** €4,50  
Cremoso, fresco,  
prodotto in casa.  
Allergeni: 7

**Solo se mi guardi** €5,00  
Il nostro tiramisù  
cremoso e avvolgente.  
Allergeni: 1, 3, 7

**Babbà al Rhum** €5,00  
4 pezzi con crema  
chantilly e fragole fresche.  
Allergeni: 1, 3, 7, 12

## SOFT DRINK

Acqua microfiltrata  
naturale o frizzante €2,00

Acqua naturale in bottiglia "Sorgiva" €2,50

Coca-Cola cl.33 €2,50

Coca-Cola Zero cl.33 €2,50

Fanta cl.33 €2,50

Lemon Soda cl.33 €2,50

## BIRRE ALLA SPINA

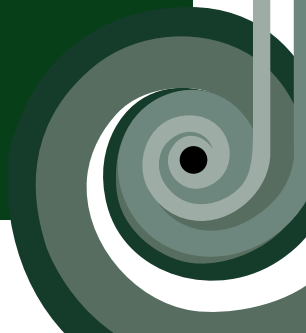
**AGRICOLA - Helles 5,0% vol** €4,50  
Dorata, delicatamente luppolata  
e maltata. Leggera e bilanciata,  
perfetta per ogni occasione.  
Allergeni: 1  
(e 12 se indicato dal produttore)

**AGRICOLA AMBRATA** €5,00  
**Vienna Lager 5,6% vol**  
Ambrata intensa con note di  
crosta di pane, caramello e frutta  
secca. Morbida e ben bilanciata.  
Allergeni: 1  
(e 12 se indicato dal produttore)

**TARANTA - Belgian Ale 6,5% vol** €5,00  
Dorata, speziata con pepe.  
Profumata e intrigante,  
con gusto morbido e finale  
bilanciato.  
Allergeni: 1  
(e 12 se indicato dal produttore)

**TIPA – IPA 6,2% vol** €5,00  
Opalescente, fresca e beverina.  
Aromi erbacei e agrumati con  
un finale secco e leggermente  
amaro.  
Allergeni: 1  
(e 12 se indicato dal produttore)

**BEGGIA – Belgian Ale 7,5% vol** €6,00  
Ambrata, corpo deciso e schiuma  
persistente. Note di biscotto  
e caramello da malti speciali.  
Ideale per una bevuta lenta  
e consapevole.  
Allergeni: 1  
(e 12 se indicato dal produttore)

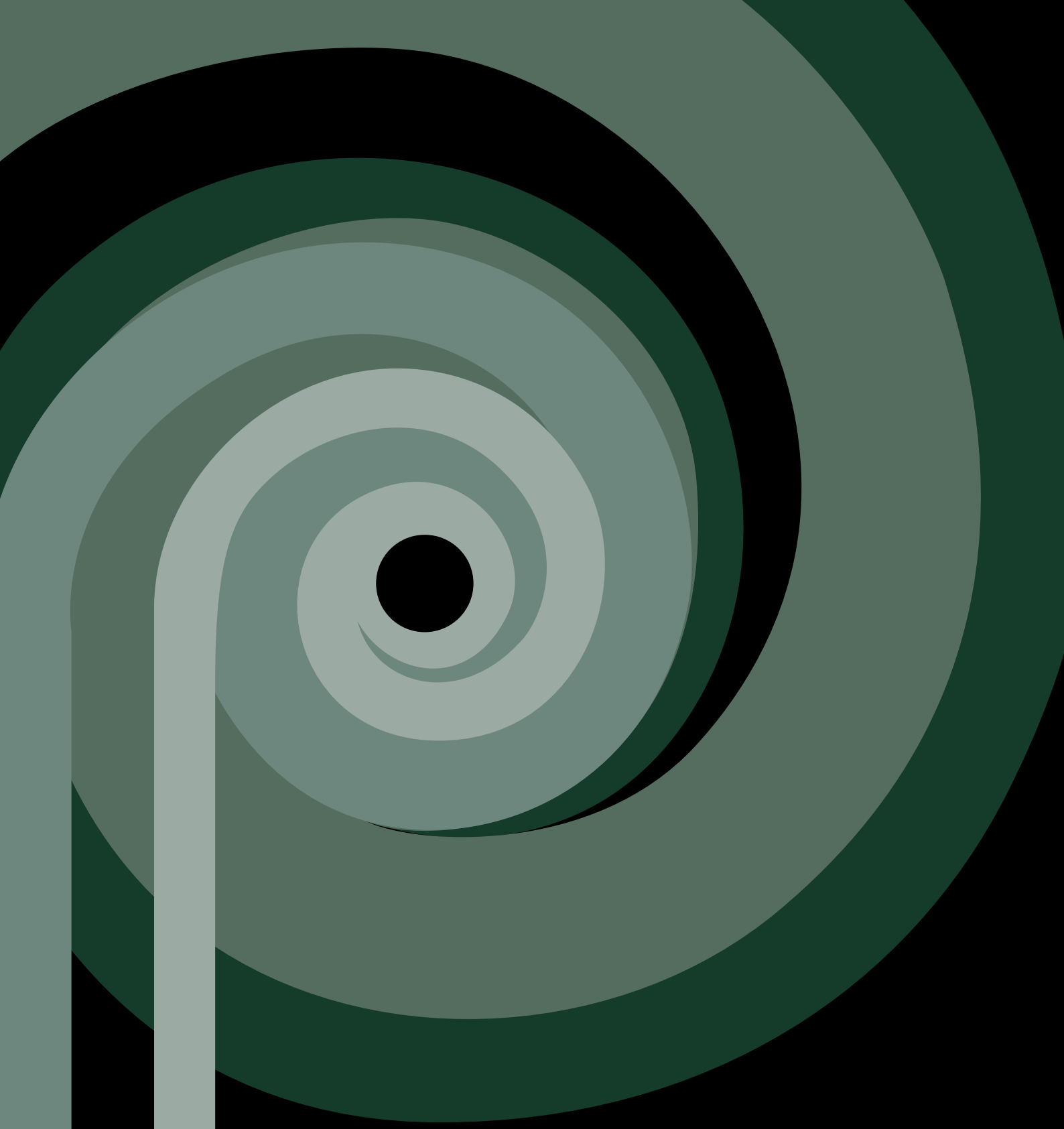


## LEGENDA ALLERGENI

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio  
(mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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. Anidride solforosa e solfiti  
(in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi





Prenotazioni cell. +39 379 2872984  
Via Fazzatoia, 18 Gravina in Puglia (Ba)  
figorestaurant.it

Su prenotazione cucina etnica peruviana

