

## Crudo Mare / Raw Seafood

- **Plateau crudo Mare** 25 €  
*Raw seafood platter*
- **Tartare di tonno, melanzana, pomodoro regina confit, vinegrette di menta e soia, ravanelli** 15 €  
*Tuna tartare, aubergine, confit tomato, mint and soy vinaigrette, radishes.*
- **Salmone marinato agli agrumi, yogurt e cavolo rosso all'olio e limone** 13 €  
*Marinated salmon in citrus fruits and red cabbage with oil and lemon*
- **Sashimi di ricciola, spuma di cornaletti e cialda di tarallo** 13 €  
*Amberjack sashimi, peppers foam and tarallo waffle*
- **Ostriche** 3,5 € / pz.  
*Oysters*
- **Scampi** 3 € / pz.  
*Langoustines*

## Antipasti / Starters

- **Insalata di mare con verdure croccanti all'agro e basilico** 12 €  
*Seafood salad with crunchy vegetables and basil*
- **Sautè di cozze** 11 €  
*Mussels sautè*
- **Flan di carote, crema di ricotta e pepe, chips di carote** 10 €  
*Carrots flan with ricotta cheese and peppers cream, carrots chips*
- **Cozze gratinate e mayo** 10 €  
*Gratin mussels and mayo*
- **Crema di fave, mazzancolle, puntarelle di cicoria e salsa barbecue al gambero** 11 €  
*Broad bean cream, prawns, chicory and shrimps barbecue sauce*
- **Seppia, patate e fagiolini in umido** 12 €  
*Cuttlefish, potatoes and green beans*
- **Polpette di melanzana e pomodori secchi, burrata e capocollo** 10 €  
*Dried tomatoes and aubergine bread balls, burrata and capocollo*
- **Zucchine ripiene di pecorino e menta, salsa di ciliegino e zafferano, aglio e basilico** 9 €  
*Stuffed courgettes with pecorino cheese and mint, tomato and saffron sauce, garlic and basil*

## Primi / First Courses

- **Gnocchetti con rana pescatrice, ciliegino rosso, fiori di zucca ed erba cipollina** 15 €  
*Gnocchetti pasta with monkfish, cherry tomato, courgette flowers and chives*
- **Spaghettone "Senatore Cappelli" con vongole, datterino giallo e bottarga** 17 €  
*Spaghettone pasta with clams, cherry tomato and mullet roe*
- **Tagliolini all'astice (min. 2 porz.)** 22 €  
*Tagliolini pasta with lobster (min. 2 port.)*
- **Scialatielli al pistacchio con burrata, tartare di scampi e tarallo sbriciolato** 16 €  
*Pistachio scialatielli pasta cooked in scampi bisque, burrata, scampi tartare and crumbled tarallo*
- **Paccheri al tonno cotto e crudo, crema di peperone arrosto, pesto di olive taggiasche e cornaletti** 16 €  
*Paccheri pasta with cooked and raw tuna, roasted pepper cream, olive pesto and peppers tartare*
- **Orecchiette con crema di ricotta e basilico, pomodori confit e capocollo croccante** 13 €  
*Orecchiette pasta with ricotta and basil cream, confit tomato and crunchy capocollo*

## Secondi / Main Courses

- **Pescato del giorno (al sale, al forno, alla griglia)** 6 € / l'etto  
*Catch of the day (in the salt, oven baked, grilled)*
- **Frittura del pescatore con verdure in tempura** 16 €  
*Mixed deep fried seafood with fried vegetables*
- **Trancio di baccalà glassato alla S. Giuann (olive, capperi e pomodoro) salsa teriaky e bietole** 15 €  
*Slice of cod glazed in S. Giovanni style (olives, capers and tomato), teriaky cream and chard*
- **Polpo arrosto su crema di patate bruciate, cetriolo, albicocche e cipolla rossa** 15 €  
*Roasted octopus on a cream of burnt potatoes, cucumber, apricots and red onion*
- **Tataki di tonno con carciofo fritto e salsa al finocchietto** 16 €  
*Tuna tataki with fried artichoke and fennel sauce*
- **Tagliata di manzo, riduzione alla birra e timo, patata fondente e radicchio** 17 €  
*Grilled beef steak, beer and thyme reduction sauce, melting potato and radish*
- **Filetto di manzo, salsa al miele e primitivo, insalatina di rucola e mayo alla grana** 23 €  
*Grilled beef fillet, primitivo wine and honey sauce*

## Contorni / Sides

- **Patate al forno (Baked potatoes)** 5 €
- **Patate fritte (French fries)** 5 €
- **Insalata mista (Mixed salad)** 5 €
- **Verdure grigliate (Grilled vegetables)** 5 €

## Menù bimbi / Menù baby

- **Orecchiette/Pennette/Spaghetti con salsa di pomodoro** 7 €  
*Orecchiette/Pennette/Spaghetti pasta with tomato sauce*
- **Cotoletta con patatine fritte** 11 €  
*Chicken cutlet with french fries*

## Bevande / Drinks

- **Acqua naturale/gassata (Still/Sparkling water)** 2,50 €
- **Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite 33 cl** 3,00 €
- **Coca cola 1 lt** 4,50 €
- **Peroni 33 cl** 3,00 €
- **Peroni 66 cl** 4,50 €
- **Nastro azzurro 66 cl** 4,50 €
- **Ichnusa 33 cl** 3,00 €
- **Menabrea 33 cl** 4,00 €
- **Birra artigianale BirrApulia "Lager" (5.7% Vol.) 33 cl** 6,00 €
- **Birra artigianale BirrApulia "Pilsener" (5.0% Vol.) 33 cl** 6,00 €
- **Aperol / Campari Spritz** 6,00 €
- **Gin Tonic** 7,00 €
- **Schweppes** 3,00 €
- **The** 2,50 €
- **Succo di frutta (Fruit Juice)** 2,50 €

## ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE



LATTICINI



LUPINI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SEDANO



UOVA



PESCE



SENAPE



ARACHIDI



SESAMO



SOIA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI

In questo locale si utilizzano alimenti che possono contenere tracce di allergeni / We use ingredients that may contain traces of allergen

\* In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti decongelati / Defrosted products could be used in absence of fresh products

Per eventuali chiarimenti rivolgersi al personale di sala / For more details ask to the staff



## Vini Rossi / Red Wines

- **VERSO SUD** (IGT Valle d'Itria, Susumaniello 100%) **17 €**  
*I Pastini*
- **P DI EMERA** (DOP Primitivo di Manduria, Primitivo 100%) **14 €**  
*Tenute Emera*
- **NEGROAMARO** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **16 €**  
*Masseria Altemura*
- **PASSAMANTE** (DOP Salice Salentino, Negroamaro 100%) **18 €**  
*Masseria Li Veli*
- **VIOLANTE** (DOC Castel del Monte, Nero di Troia) **15 €**  
*Rivera*
- **SASSEO** (IGT Salento, Primitivo 100%) **19 €**  
*Masseria Altemura*
- **SESSANTANNI** (DOP Primitivo di Manduria, Primitivo 100%) **45 €**  
*Cantine San Marzano*
- **TERESA MANARA** (DOP Salento, Salice Salentino Riserva, Negroamaro 100%) **32 €**  
*Cantele*
- **TIGNANELLO** (IGT Toscana, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese) **170 €**  
*Tenuta Tignanello*
- **CALICE DI VINO** (WINE BY THE GLASS) **5 €**

## Vini Rosati / Rosè Wines

- **LE ROTAIE** (IGP Valle D'Itria, Susumaniello 100%) **17 €**  
*I Pastini*
- **FURFANTE FRIZZANTE** (IGT Puglia, Bombino Nero 100%) **14 €**  
*Rivera*
- **CALAFURIA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **24 €**  
*Tormaresca*
- **PUNGIROSA** (DOCG Castel del Monte, Bombino Nero 100%) **15 €**  
*Rivera*
- **CIRASINA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **14 €**  
*Monsignore*
- **ASKOS ROSATO** (IGT Salento, Susumaniello 100%) **28 €**  
*Masseria Li Veli*
- **TRAMARI** (IGP Salento, Primitivo 100%) **18 €**  
*San Marzano*
- **ZINZULA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **20 €**  
*Masseria Altemura*
- **ROSATO BIO** (IGT Puglia, Aleatico, Primitivo, Aglianico) **16 €**  
*Polvanera*
- **MORSO ROSA BIO** (IGP Salento, Susumaniello 100%) **18 €**  
*Tenuta Viglione*
- **A' MARE' FRIZZANTE** (IGP Valle D'Itria, Susumaniello 100%) **15 €**  
*Monsignore*
- **CALICE DI VINO** (WINE BY THE GLASS) **5 €**

## Vini Bianchi / White Wines

- **ANTICO** (DOP Locorotondo, Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano) **14 €**  
*I Pastini*
- **FARAONE BIO** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **15 €**  
*I Pastini*
- **EDDA** (IGP Salento, Chardonnay, Fiano, Moscattello Sel.) **28 €**  
*Cantine San Marzano*
- **CHARDONNAY** (IGT Puglia, Chardonnay 100%) **15 €**  
*Tormaresca*
- **FURFANTE FRIZZANTE** (IGT Puglia, Bombino Bianco 100%) **14 €**  
*Rivera*
- **ASKOS** (IGP Salento, Verdeca 100%) **28 €**  
*Masseria Li Veli*
- **FALANGHINA MAIOLICHE BIO** (IGP Puglia, Falanghina 100%) **14 €**  
*Tenuta Viglione*
- **FIANO MAIOLICHE BIO** (IGP Puglia, Fiano 100%) **14 €**  
*Tenuta Viglione*
- **PIETRABIANCA** (DOC Castel del Monte, Chardonnay, Fiano) **42 €**  
*Tormaresca*
- **CUNTAME'** (IGP Salento, Chardonnay 100%) **17 €**  
*Cantine due Palme*
- **12 E MEZZO** (IGP Salento, Malvasia bianca 100%) **25 €**  
*Varvaglione 1921*
- **GRAVINELLA** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **14 €**
- **ZINZULA** (IGT Salento, Fiano, Moscato bianco) **20 €**  
*Masseria Altemura*
- **GEWURZTRAMINER** (DOC Alto Adige Gewuztraminer 100%) **27 €**  
*Kellerei Bozen*
- **RIESLING** (DOC Alto Adige, Riesling 100%) **25 €**  
*Kellerei Bozen*
- **KLEINSTEIN** (Doc Alto Adige, Chardonnay 100%) **22 €**  
*Kellerei Bozen*
- **CALICE DI VINO** (WINE BY THE GLASS) **5 €**

## Bollicine / Sparkling Wines

- **PROSECCO DOC BRUT** (Metodo Charmat, Glera 100%) **18 €**  
*Ca' Bolani*
- **CUNTAME' ROSE'** (Metodo Charmat, Negr. 100%) **16 €**  
*Cantine Due Palme*
- **BRUT BIO** (IGP Valle D'Itria, Verdeca 100%) **17 €**  
*I Pastini*
- **ROSAMARO SPUMANTE ROSE' BRUT** (Metodo Charmat, Negroamaro 100%) **17 €**  
*Masseria Altemura*
- **BRUT** (VSQ Metodo Classico, Pinot Nero, Bombino Bianco) **38 €**  
*D'Arappi*
- **ALMA GRANDE CUVÉE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) **60 €**  
*Bellavista*
- **CUVÉE PRESTIGE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) **60 €**  
*Ca' del Bosco*
- **CUVÉE ROSE' PRESTIGE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **78 €**  
*Cà del Bosco*
- **FLAMINGO ROSE'** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **55 €**  
*Monte Rossa*
- **LA CUVÉE BRUT** (AOC Champagne, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) **90 €**  
*Laurent Perrier*
- **LIBOLL BRUT** (Spumante extra dry, uve bacca bianca) **15 €**  
*Cantine San Marzano*
- **CUVÉE BRUT BIO** (Spumante extra dry, Glera, Pinot Bianco) **14 €**  
*F.lli Corvezzo*
- **COUPE' BRUT** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **50 €**

## Lista desserts

- Tiramisù	5 €
- Cheesecake con ricotta, mango e limone <i>Lemon cheesecake</i>	5 €
- Tortino al cioccolato, whisky e cremoso al mascarpone (gluten free) <i>Soufflè with a liquid chocolate core</i>	5 €
- Soufflè al cioccolato (senza lattosio e senza glutine) <i>Soufflè with a liquid chocolate core (dairy and gluten free)</i>	6 €
- Spumone pistacchio e nocciola (senza lattosio e senza glutine) <i>Pistachio and hazelnut dessert (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Crostatina con lemoncurd, pere e zenzero <i>Cup of three chocolates</i>	6 €
- Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6 €
- Babà	6 €
- Pasticciotto al pistacchio <i>Cake with pistachio cream filling</i>	6 €
- Panna ( <i>cioccolato, caramello, fragola, pistacchio, frutti di bosco</i> )	5 €
- Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	3 €

## Caffè e non solo / Coffee and more

- Amari / Liqueur	3,00 €
- Grappa	4,00 €
- Vodka	3,00 €
- Whisky	3,00 €
- Baileys	3,00 €
- Sambuca	3,00 €
- Rum	4,00 €
- Limoncello	2,00 €
- Spritz	5,00 €
- Caffè / Coffee	1,50 €
- Cappuccino	2,50 €
- Americano	2,00 €
- Caffè leccese	2,50 €
- Succhi di frutta / Fruit juices	2,50 €