

Crudo Mare / Raw Seafood

- Plateau crudo Mare	30 €
<i>Raw seafood platter</i>	
- Tartare di tonno, melanzana, pomodoro regina confit, soia, ravanelli	18 €
<i>Tuna tartare, aubergine, confit tomato, soy and radishes.</i>	
- Tartare di salmone affumicato, yogurt, barbabietola e arancia	18 €
<i>Smoked salmon tartare, yogurt, beetroot and orange</i>	
- Sashimi di ricciola, gazpacho di cialleda pugliese e cetriolo	18 €
<i>Amberjack sashimi, apulian gazpacho and cucumbers</i>	
- Ostriche	5 € / pz.
<i>Oysters</i>	
- Gamberi rossi	3,5 € / pz.
<i>Red shrimps</i>	
- Scampi	4,5€ / pz.
<i>Langoustines</i>	

Antipasti / Starters

- Insalata di mare con verdure croccanti all'agro e basilico	16 €
<i>Seafood salad with crunchy vegetables and basil</i>	
- Sautè di cozze e crostini di pane	16 €
<i>Mussels sautè with bread croutons</i>	
- Baccalà mantecato, maionese di peperone e timo, sedano e zucchine	16 €
<i>Creamed cod, pepper and thyme mayonnaise, celery and courgettes</i>	
- Polpo alla Luciana con ceci fritti	17 €
<i>Luciana style octopus with fried chickpeas</i>	
- Bruschette di pane con ciliegino, olio e alici	15 €
<i>Toasted bread with tomatoes, oil and anchovies</i>	
- Polpette di pane, cozze e lime e composta di cornaletti e pomodori	15 €
<i>Breadballs, mussels and lime, peppers and tomato sauce</i>	
- Melanzana ripiena, salsa al ciliegino e zafferano, ricotta, pepe e basilico	16 €
<i>Stuffed aubergine, tomato and saffron sauce, ricotta cheese, pepper and basil</i>	
- Flan di cicoria, spuma di burrata e capocollo croccante	16 €
<i>Chicory flan, burrata foam and crunchy capocollo</i>	

Coperto: 3,00 €

Primi / First Courses

- **Paccheri con rana pescatrice, fiori di zucca e polvere di capperi** 19 €
Paccheri pasta with monkfish, courgetti flowers and capers powder
- **Spaghettono "Senatore Cappelli" con vongole, datterino giallo e bottarga** 20 €
Spaghettono pasta with clams, cherry tomato and mullet roe
- **Tagliolini all'astice (min. 2 porz.)** 28 €
Tagliolini pasta with lobster (min. 2 port.)
- **Laganari con tartare di gamberi rossi, burrata, lime e granella di pistacchio** 20 €
Laganari pasta with red shrimps tartare, burrata, lime and chopped pistachio
- **Gnocchetti con ciliegino rosso e giallo, ricciola e granella di mandorle** 19 €
Gnocchetti with red and yellow tomato, amberjack and chopped almonds
- **Orecchiette con pesto di zucchine, pomodoro confit e tarallo sbriciolato** 17 €
Orecchiette pasta with courgettes pesto, red tomato and crumbled tarallo

Secondi / Main Courses

- **Pescato del giorno (al sale, al forno, alla griglia)** 70 € al Kg
Catch of the day (in the salt, oven baked, grilled)
- **Aragosta alla catalana** 150 € al Kg
Catalan style lobster
- **Frittura del pescatore con verdure in tempura** 19 €
Mixed deep fried seafood with fried vegetables
- **Filetto di ombrina, carote arrosto e salsa alle erbe** 18 €
Croaker fillet, roasted carrots and herb sauce
- **Polpo arrosto su crema di patate bruciate, chutney di pesche e cocomero** 20 €
Roasted octopus on a cream of burnt potatoes, peaches chutney and cucumber
- **Tataki di tonno con zucchine alla "poverella", cipolla agrodolce e salsa al finocchietto** 19 €
Tuna tataki with fried zucchini, sweet and sour onion and fennel sauce
- **Tagliata di manzo, pomodorini, rucola e grana** 22 €
Grilled beef steak, tomatoes, rocket and grana cheese
- **Roll di coniglio con pancetta e radicchio saltato al primitivo e miele** 24 €
Rabbit roll with bacon and sautéed radish with primitivo wine and honey

Contorni / Sides

- **Patate al forno (Baked potatoes)** 7 €
- **Patate fritte (French fries)** 7 €
- **Insalata mista (Mixed salad)** 7 €
- **Verdure grigliate (Grilled vegetables)** 7 €

Menù bimbi / Menù baby

- **Orecchiette/Pennette/Spaghetti con salsa di pomodoro** 9 €
Orecchiette/Pennette/Spaghetti pasta with tomato sauce
- **Cotoletta con patatine fritte** 14 €
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** 5,00 €
- **Moretti 33 cl** 3,00 €
- **Corona 33 cl** 5,00 €
- **Aperol / Campari / Limoncello Spritz** 7,00 €
- **Gin Tonic** 8,00 €
- **Rum e Coca** 8,00 €
- **Negroni** 8,00 €
- **Mojito** 8,00 €
- **Thè freddo / Cool Tea** 3,00 €
- **Acqua tonica / Tonic water** 3,00 €
- **Succo di frutta (Fruit Juice)** 3,00 €

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%) **17 €**
Tenute Emera
- **NEGROAMARO** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **19 €**
Masseria Altemura
- **PASSAMANTE** (DOP Salice Salentino, Negroamaro 100%) **20 €**
Masseria Li Veli
- **VIOLANTE** (DOC Castel del Monte, Nero di Troia) **16 €**
Rivera
- **SASSEO** (IGT Salento, Primitivo 100%) **20 €**
Masseria Altemura
- **TIGNANELLO** (IGT Toscana, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese) **150 €**
Tenuta Tignanello
- **RUPICOLO 0,375 L** (Castel del Monte DOC, Cabernet Sauvignon, Nero di Troia) **11 €**
Rivera
- **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%) **15 €**
Rivera
- **CALAFURIA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **24 €**
Tormaresca
- **PUNGIROSA** (DOCG Castel del Monte, Bombino Nero 100%) **15 €**
Rivera
- **CIRASINA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **15 €**
Monsignore
- **ASKOS ROSATO** (IGT Salento, Susumaniello 100%) **28 €**
Masseria Li Veli
- **TRAMARI** (IGP Salento, Primitivo 100%) **19 €**
San Marzano
- **ZINZULA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **19 €**
Masseria Altemura
- **ROSATO BIO** (IGT Puglia, Aleatico, Primitivo, Aglianico) **16 €**
Polvanera
- **MORSO ROSA BIO** (IGP Salento, Susumaniello 100%) **17 €**
Tenuta Viglione
- **CALICE DI VINO** (WINE BY THE GLASS) **5 €**

Vini Bianchi / White Wines

- **ANTICO** (DOP Locorotondo, Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano) **15 €**
I Pastini
- **FARAONE BIO** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **16 €**
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%) **15 €**
Rivera
- **ASKOS** (IGP Salento, Verdeca 100%) **28 €**
Masseria Li Veli
- **FALANGHINA MAIOLICHE BIO** (IGP Puglia, Falanghina 100%) **16 €**
Tenuta Viglione
- **FIANO MAIOLICHE BIO** (IGP Puglia, Fiano 100%) **16 €**
Tenuta Viglione
- **PIETRABIANCA** (DOC Castel del Monte, Chardonnay, Fiano) **42 €**
Tormaresca
- **12 E MEZZO** (IGP Salento, Malvasia bianca 100%) **25 €**
Varvaglione 1921
- **GRAVINELLA** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **15 €**
- **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%) **19 €**
Ca' Bolani
- **CUNTAME' ROSE'** (Metodo Charmat, Negr. 100%) **18 €**
Cantine Due Palme
- **BRUT BIO** (IGP Valle D'Itria, Verdeca 100%) **18 €**
I Pastini
- **ROSAMARO SPUMANTE ROSE' BRUT** (Metodo Charmat, Negroamaro 100%) **20 €**
Masseria Altemura
- **BRUT** (VSQ Metodo Classico, Pinot Nero, Bombino Bianco) **40 €**
D'Araprì
- **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) **18 €**
Cantine San Marzano
- **CUVÉE BRUT BIO** (Spumante extra dry, Glera, Pinot Bianco) **18 €**
F.lli Corvezzo
- **COUPE' BRUT** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **50 €**

Lista desserts

- Tiramisù	6 €
- Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i>	6 €
- Tortino al cioccolato <i>Soufflè with a liquid chocolate core</i>	6 €
- Tortino al pistacchio <i>Soufflè with a liquid pistachio core</i>	6 €
- Spumone pistacchio e nocciola (senza lattosio e senza glutine) <i>Pistachio and hazelnut dessert (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6 €
- Babà	6 €
- Mousse al pistacchio <i>Pistachio mousse</i>	6 €
- Mousse al cioccolato <i>Chocolate mousse</i>	6 €
- Coppa ai 3 cioccolati <i>Cup with 3 chocolates</i>	6 €
- Coppa gelato con vaniglia del Madagascar <i>Ice cream cup with Madagascar vanilla</i>	6 €
- 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 €