

Crudo Mare / Raw Seafood

- Tartare di tonno, avocado, stracciatella e salsa teriyaki	15 €
<i>Tuna tartare, avocado, stracciatella and teriyaki sauce</i>	
- Tartare di salmone, barbabietola, arancia e salsa ponzu	15 €
<i>Salmon tartare, beetroot, orange and ponzu sauce</i>	
- Tartare di gamberi rossi, mango, olio prezzemolato e lime	16 €
<i>Red shrimps tartare, mango, parsley oil and lime</i>	
- Ostriche	4 € / pz.
<i>Oysters</i>	
- Gamberi rossi	3 € / pz.
<i>Red shrimps</i>	
- Scampi	3,5 € / pz.
<i>Langoustines</i>	
- Ricci (Chiedere disponibilità)	...
<i>Sea urchins (subject to availability)</i>	
- Plateau crudo mare (per 2 pers.)	30 €
<i>Raw seafood platter (for 2 pers.)</i>	

Antipasti / Starters

- Insalata di mare con verdure croccanti all'agro e mayo di polpo	14 €
<i>Seafood salad with vegetables and octopus mayo</i>	
- Sautè di cozze e crostini di pane	13 €
<i>Mussels sautè with bread croutons</i>	
- Baccalà mantecato su polenta fritta, cipolla caramellata ed erba cipollina	13 €
<i>Salted cod with fried polenta, caramelized onion and chives</i>	
- Polpo alla Luciana con patate e crostini di pane	14 €
<i>Luciana-style octopus with potatoes and toasted bread</i>	
- Bruschette di pane con ciliegino, olio e acciughe	10 €
<i>Toasted bread with tomatoes, oil and anchovies</i>	
- Polpette di pane con crema di pomodori secchi e basilico	11 €
<i>Breadballs with dried tomatoes cream and basil</i>	
- Flan di zucchine e ricotta con crema al parmigiano e capocollo croccante	12 €
<i>Zucchini flan, parmesan cream and crispy capocollo</i>	

Coperto: 3,00 €

Primi / First Courses

- **Gnocchetti ai frutti di mare con datterino rosso e giallo, basilico** 16 €
Gnocchetti pasta with seafood, red and yellow tomatoes, basil
- **Spaghettono "Senatore Cappelli" con vongole, datterino giallo e bottarga** 17 €
Spaghettono pasta with clams, yellow tomato and mullet roe
- **Tagliolini all'astice (min. 2 porz.)** 25 €
Tagliolini pasta with lobster (min. 2 port.)
- **Laganari con pesto di pistacchio, stracciatella, lime e tonno crudo** 17 €
Laganari pasta with pistachio pesto, stracciatella, lime and raw tuna
- **Raviolo ripieno di patate, basilico e pomodoro, ciliegino rosso, crema di caciocavallo e mandole** 16 €
Potatoes, basil and tomatoes filled pasta, red tomatoes, caciocavallo cream and almond

Secondi / Main Courses

- **Pescato del giorno (al sale, al forno, alla griglia)** 60 € al Kg
Catch of the day (in the salt, oven baked, grilled)
- **Aragosta alla catalana** 130 € al Kg
"Catalan-style" Lobster
- **Frittura del pescatore con verdure in pastella** 17 €
Mixed deep fried seafood with fried vegetables
- **Grigliata mista di pesce** 27 €
Mixed fish grill
- **Polpo arrosto su crema di fave e cipolla caramellata** 17 €
Roasted octopus with fava beans cream and caramelized onion
- **Tataki di tonno con semi di sesamo, crema di piselli e pomodori confit** 17 €
Tuna tataki with sesame seeds, pea cream and confit tomatoes
- **Tagliata di manzo, pomodorini, rucola e grana** 20 €
Grilled beef steak, tomatoes, rocket and grana cheese
- **Filetto di manzo al pepe verde e patate al forno** 24 €
Beef fillet with mustard cream, green pepper and roasted potatoes
- **Tagliata di pollo con cavolo viola, verdure grigliate e crema di avocado** 16 €
Grilled chicken with purple cabbage, grilled vegetables and avocado cream

Contorni / Sides

- **Patate al forno (Roasted potatoes)** 6 €
- **Patate fritte (French fries)** 6 €
- **Insalata mista (Mixed salad)** 6 €
- **Verdure grigliate (Grilled vegetables)** 6 €

Menù bimbi / Menù baby

- **Orecchiette/Pennette/Spaghetti con salsa di pomodoro** 8 €
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** 3,50 €
- **Coca cola 1 lt** 5,0 €
- **Peroni 33 cl** 3,50 €
- **Peroni 66 cl** 5,00 €
- **Nastro azzurro 66 cl** 5,00 €
- **Ichnusa 33 cl** 3,50 €
- **Agricola artigianale 50 cl** 5,00 €
- **Moretti 33 cl** 3,50 €
- **Aperol / Campari / Limoncello Spritz** 7,00 €
- **Gin Tonic** 8,00 €
- **Rum e Cola** 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

- **SASSIROSSI** (DOP Primitivo di Manduria) **15 €**
Feudi Salentini
- **NEGROAMARO** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **20 €**
Masseria Altemura
- **PASSAMANTE** (DOP Salice Salentino, Negroamaro 100%) **18 €**
Masseria Li Veli
- **VIOLANTE** (DOC Castel del Monte, Nero di Troia) **16 €**
Rivera
- **SASSEO** (IGT Salento, Primitivo 100%) **20 €**
Masseria Altemura
- **60 ANNI** (DOP Primitivo di Manduria) **45 €**
Cantine San Marzano
- **TERESA MANARA** (IGT Salento, Negroamaro 100%) **32 €**
Cantele
- **AMARONE DELLA VALPOLICELLA** (DOCG Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Turchetta) **60 €**
Farina
- **PINOT NOIR** (DOC Alto Adige, Pinot Nero 100%) **38 €**
Cantina Terlan
- **CHIANTI CLASSICO BIO 0,375 L** (DOCG Chianti Classico, 100% Sangiovese) **12 €**
Cantina Albola
- **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>I Pastini</i> | - ROSATO BIO (IGT Puglia, Aleatico, Primitivo, Aglianico) 17 €
<i>Polvanera</i> |
| - FURFANTE FRIZZANTE (IGT Puglia, Bombino Nero 100%) 16 €
<i>Rivera</i> | - SYROSA (Maremma Toscana DOC, Syrah 100%) 16 €
<i>Monsignore</i> |
| - CALAFURIA (IGT Salento, Negroamaro 100%) 24 €
<i>Tormaresca</i> | - A MARE' FRIZZANTE (IGP Salento, Negroamaro 100%) 20 €
<i>Monsignore</i> |
| - PUNGIROSA (DOCG Castel del Monte, Bombino Nero 100%) 17 €
<i>Rivera</i> | - CALICE DI VINO (WINE BY THE GLASS) 5 € |
| - CIRASINA (IGT Salento, Negroamaro 100%) 16 €
<i>Monsignore</i> | |
| - ASKOS ROSATO (IGT Salento, Susumaniello 100%) 29 €
<i>Masseria Li Veli</i> | |
| - TRAMARI (IGP Salento, Primitivo 100%) 19 €
<i>San Marzano</i> | |
| - ZINZULA (IGT Salento, Negroamaro 100%) 19 €
<i>Masseria Altemura</i> | |

Vini Bianchi / White Wines

- **ANTICO** (DOP Locorotondo, Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano) **16 €**
I Pastini
- **FARAONE BIO** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **17 €**
I Pastini
- **EDDA** (IGP Salento, Chardonnay, Fiano, Moscatello Sel.) **28 €**
Cantine San Marzano
- **CHARDONNAY** (IGT Puglia, Chardonnay 100%) **17 €**
Tormaresca
- **FURFANTE FRIZZANTE** (IGT Puglia, Bombino Bianco 100%) **16 €**
Rivera
- **ASKOS** (IGP Salento, Verdeca 100%) **29 €**
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
- **GRAVINELLA** (IGP Valle d'Itria, Verdeca 100%) **16 €**
Monsignore
- **TRAMINER** (Friuli DOC Aquileia, 100% Traminer) **20 €**
Ca' Bolani
- **GEWURZTRAMINER** (DOC Alto Adige Gewuz. 100%) **27 €**
Kellerei Bozen
- **RIESLING** (DOC Alto Adige, Riesling 100%) **25 €**
Kellerei Bozen
- **KLEINSTEIN** (Doc Alto Adige, Chardonnay 100%) **22 €**
Kellerei Bozen
- **SHARIS** (IGT Friuli, Chard. 70%, Ribolla G. 30%) **30 €**
Livio Felluga
- **FALLWIND** (DOC Alto Adige, Sauvignon 100%) **30 €**
St. Michael-Eppan
- **CALICE DI VINO** (WINE BY THE GLASS) **5 €**

Bollicine / Sparkling Wines

- **PROSECCO DOC BRUT** (Metodo Charmat, Glera 100%) **20 €**
Ca' Bolani
- **LIBOLL BRUT** (Spumante extra dry, uve bacca bianca) **19 €**
Cantine San Marzano
- **BRUT BIO** (IGP Valle D'Itria, Verdeca 100%) **19 €**
I Pastini
- **COUPE' BRUT** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **55 €**
Monte Rossa
- **BRUT** (VSQ Metodo Classico, Pinot Nero, Bombino Bianco) **40 €**
D'Arappi
- **ALMA GRANDE CUVÉE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) **65 €**
Bellavista
- **CUVÉE PRESTIGE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) **65 €**
Ca' del Bosco
- **CUVÉE ROSE' PRESTIGE** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **90 €**
Cà del Bosco
- **FLAMINGO ROSE'** (DOCG Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero) **60 €**
Monte Rossa
- **LA CUVÉE BRUT** (AOC Champagne, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) **90 €**
Laurent Perrier

Lista desserts

- Tiramisù	6 €
- Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i>	6 €
- Cheesecake al cioccolato <i>Chocolate 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 €
- Crema catalana <i>Catalan cream</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 €
- Babà al rum <i>Babà with rum</i>	6 €
- Semifreddo caramello salato e cioccolato <i>Salted caramel and chocolate mousse</i>	7 €
- Semifreddo con crema amaro del capo e crumble di burro <i>Amaro del capo cream and butter crumble mousse</i>	7 €
- Tortino al cioccolato (senza glutine e senza lattosio) <i>Soufflè with a liquid chocolate core (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Semifreddo ribes, limone e prosecco (senza glutine) <i>Red currant, lemon and prosecco mousse (gluten free)</i>	7 €
- Semifreddo limone e pistacchio (senza glutine e senza lattosio) <i>Lemon and pistachio (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Tortino al cioccolato (senza glutine e senza lattosio) <i>Soufflè with a liquid chocolate core (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Semifreddo limone e cioccolato bianco (senza glutine) <i>Lemon and white chocolate mousse (gluten free)</i>	7 €
- Sacher (senza glutine e senza lattosio) <i>Sacher (dairy and gluten free)</i>	7 €
- Bignè cilindrico cioccolato fondente e frutti rossi (senza lattosio) <i>Dark chocolate and red fruits puff (dairy free)</i>	7 €
- Semifreddo lampone e cioccolato fondente <i>Raspberry and dark chocolate mouse (dairy and gluten free)</i>	7 €
- 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 €