

ANTIPASTI DI MARE

BRANZINO COTTO E CRUDO

16

Branzino* cotto e crudo, insalatina di catalogna e ravanello, mela verde, centrifuga di sedano emulsionato all'olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola "San Basilio"

TARTARE DI TONNO ALL'ARANCIA

14

Tartare di tonno*, sfere d'arancia e la sua riduzione

POLPO SCOTTATO

16

Polpo** scottato, la sua maionese, chips di patate e salsa di ceci bianchi di Nardò

POLPO FRITTO

16

Polpo** fritto e i suoi vegetali di cottura in tempura di riso

POLPO E PATATE

16

Polpo** stufato con carote, sedano, cipolla, pomodorino, patata soffice al prezzemolo e olio aromatizzato all'alloro del nostro orto

ANTIPASTI DI TERRA

SELEZIONE DI SALUMI

13

Prosciutto di Parma, guanciale stagionato,
capocollo di Martina Franca, salame a staffa

FORMAGGI PUGLIESI

13

Pecorino pugliese semi stagionato,
vaccino erborinato blu di fattoria,
vaccino Don Carlo stagionato, caprino semi stagionato,
caciocavallo stagionato in grotta

UOVO POCHE PANATO E FRITTO

14

Uovo poché panato e fritto,
terra di grano saraceno, fungo cardoncello,
asparagi appena scottati e salsa di melanzane

BOCCONCINO CRUDO DI MANZO IRLANDESE

15

Bocconcini di manzo Irlandese farciti
con mousse di ricotta, pomodoro confit,
capperi di Racale, polvere di olive, crudo di carciofo
e maionese al limone

PRIMI DI MARE

- RISOTTO BURRO, SALVIA E BOTTARGA** 16
Risotto della riseria Gazzani aromatizzato alla salvia,
mantecato al burro acido e grana padano,
polvere di bottarga di muggine
- V TAGLIATELLE COZZE E FAGIOLI** 14
Tagliatella di pasta fresca con farina tritordeum,
fagioli con l'occhio di Nardò
- LINGUINE AL CRUDO DI TONNO** 14
Linguina di semola Senatore Cappelli, aglio di Voghiera,
olio e crudo di tonno* al lime

PRIMI DI TERRA

V ORECCHIETTE, RAPE E PANE CROCCANTE

14

Orecchiette fresche integrali, Cime di rape a km 0,
pane croccante aromatizzato all'aglio e
filetti di acciughe del Mar Cantabrico

SAGNE 'NCANNULATE AL RAGU' DI MANZO

16

Sagne 'ncannulate, ragù di manzo al coltello con sedano,
carota, cipolla e fonduta di caciocavallo stagionato in grotta

V CICERI AL TIMO E TRIA FRITTA

14

Ceci bianchi di Nardò ,profumati al timo del nostro orto e tria
di grano saraceno fritta

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

15

Spaghettone di semola Senatore Cappelli,
crema di pecorino romano e polvere di guanciaie stagionato
pugliese

ZUPPE E VELLUTATE

V LI MUERSI

11

Vellutata di piselli verdi, cime rape a km 0
e croccante al grano saraceno

V VELLUTATA DI ZUCCA, FUNGHI E CASTAGNE

11

Vellutata di zucca con sentori di lime,
cardoncelli spadellati e crumble alle castagne

V ZUPPA DI LEGUMI MISTI

11

Zuppa di ceci bianchi, pisello nano,
fagioli con l'occhio e piselli verdi

LE NOSTRE OMELETTE

ALLA CARBONARA

10

Omelette, crema al pecorino
e polvere di guanciale stagionato

AL CRUDO DI TONNO

11

Omelette, crema all'aglio dolce
e carpaccio di tonno*

ALLA ZUCCA, FUNGHI E CASTAGNE

11

Omelette aromatizzata al lime, salsa zucca,
cardoncelli croccanti e crumble di castagne

SECONDI DI MARE

FILETTO DI PESCATO FRESCO

18

Filetto di pescato* alla plancia
e misticanza condita con citronette

TATAKI DI TONNO E GIARDINETTO DI VERDURE

20

Tataki di tonno* marinato alla soia,
sesamo nero, salsa agrodolce alla barbabietola
e giardinetto di verdure

PAGRO AL SALE

20

Filetto di pagro* in crosta di sale,
pinzimonio e vinaigrette

SECONDI DI TERRA

- | | |
|--|-----------|
| TAGLIATA AFFUMICATA ALLE ERBETTE | 20 |
| Entrecôte di manzo alla griglia affumicata all'erbette mediterranee con patate all'Inglese | |
| FILETTO DI MANZO IRLANDESE NAPPATO AL MIELE | 24 |
| Filetto di manzo Irlandese cotto a bassa temperatura al vincotto, fichi secchi, nappato al miele di cardo dell'azienda apicola di Melendugno e indivia Belga grigliata | |
| POLLO RUSPANTE BARDATO AL GUANCIALE | 17 |
| Petto di pollo bardato al guanciale croccante, salsa di zucca e insalatina di carciofo aromatizzato alla menta del nostro orto | |

CONTORNI

V	Patate all'inglese	6
V	Chips di patate	5
V	Misticanza	5
V	Verdura del giorno	5
V	Vegetali alla griglia	6

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU'

7

CREMOSO DI ZUCCA

8

Cre moso di zucca* aromatizzato al lime
su terra di castagne profumata alla liquirizia e salsa cachi

MIELE AL CORIANDOLO IN TRE VARIANTI

7

Lingotto* al miele sul suo biscotto,
croccante al nido d'ape e salsa al limone

BAVARESE AL CIOCCOLATO E LAMPONI

9

Bavarese* al cioccolato fondente al 70%
su tartelletta alla vaniglia, salsa lamponi e menta

FRUTTA

5

Carta dei
VINI



Bollicine

Genagricola, Sior Gino, Prosecco Millesimato DOC Glera	22
Rosa del Golfo, Bolina, Spumante Brut Metodo Classico Negroamaro, Chardonnay	27
Rosa del Golfo, Bolina Brut, Spumante Brut Blanc Metodo Classico Verdeca, Chardonnay	25
Kettmeir, Athesis, Metodo Classico Brut Rosè, Alto Adige DOC Pinot Nero, Chardonnay	35
Kettmeir, Athesis, Metodo Classico Brut, Alto Adige DOC Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	30

Bianchi

Rosa del Golfo, Bolina, Verdeca del Salento IGP Verdeca, Chardonnay	22
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento bianco IGP Verdeca, Chardonnay	20
Agricola Vallone, Versante, Bianco IGP Salento Chardonnay	17
Terrecarsiche 1939, Passaturi, Minutolo IGT Valle D'Itria Minutolo	22
Terrecarsiche 1939, Bianca Petrosa, IGT Puglia Biologico Chardonnay BIO	23
Albea, Il Selva Superiore, Locorotondo DOC Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano	20
Albea Due Trulli, Verdeca, Valle d'Itria Bianco IGP Verdeca, Minutolo	18

Rosati

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera Leccese	22
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce	20
Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP Negroamaro	26
Rosa del Golfo, Hype Primitivo Rosè, Puglia IGP Primitivo	25
Agricola Vallone, Tenuta Serranova Rosè, IGT Salento Susumaniello	22
Albea, Pietrarosa, IGP Puglia Rosato Primitivo di Gioia	21
Albea Due Trulli, Susumaniello, Puglia Rosato IGP Susumaniello	18

Rossi

Tormaresca, Trentangeli, Rosso Castel del Monte DOC Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah	26
Agricola Vallone, Flaminio Susumaniello, Rosso IGP Salento Susumaniello	20
Agricola Vallone, Flaminio Ottavianello di Ostuni, Ostuni DOC Ottavianello	19
Agricola Vallone, Flaminio Primitivo, Salento IGP Primitivo	20
Rosa del Golfo, Portulano, Rosso Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera	24
Agricola Vallone, Vereto Riserva, Salice Salentino DOP Riserva Negroamaro	20
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosso IGP Negroamaro	22
Rosa del Golfo, Primitivo, Rosso del Salento IGP Primitivo, Negroamaro	24

Agricola Vallone, Versante Negroamaro, Rosso IGP Salento Negroamaro	17
Agricola Vallone, Versante Primitivo, Rosso IGP Salento Primitivo	17
Albea Due Trulli, Nero di Troia, Puglia Rosso IGP Uva di Troia	18
Cantele, Amativo, IGT Salento Primitivo, Negroamaro	28
Tormaresca, Torcicoda, Salento IGT Primitivo	26
Tormaresca, Masseria Maime, Salento IGT Negroamaro	45
Agricola Vallone, Graticciaia, Rosso IGP Salento Negroamaro	60
Albea, Pietranera, IGP Puglia Rosso Primitivo	22

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg. CE853/04)

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

V Possibilità di Piatto Vegano.

-Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni.
Chiedere al personale di sala-