

Français



## ENTREES DE LA MER

### SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVES ET CHARBON VÉGÉTAL 15

Saumon\* mariné à la betterave, charbon vegetal, caviar de citron et menthe, salade de céleri, gel de radis et concombre

### JULIENNE DE SEICHE AU CITRON VERT 17

Julienne de seiche\* crue au parfum de citron vert, sa salade d'encre et de salicorne

### TRIO DE TARTARE 16

Tartare de thon\* perles de mangue et thé matcha, tartare de truite\* et ciboulette, tartare de crevettes violettes\*\* et citron vert

### POULPE 16

Poulpe\*\* juste poêlé, sa mayonnaise, sphère de pomme de terre, mini-carotte, oignon rouge aigre-doux et tomates confites

# ENTREE DE LA TERRE

## SÉLECTION DE CHARCUTERIE

13

Jambon cru 24 mois, bacon au poivre de sarawak, capocollo vincotto, salami du sud

## FROMAGE DES POUILLES

13

Pecorino des Pouilles mi-affiné, fromage bleu fermier, fromage Don Carlo affiné, fromage de chèvre mi-affiné, caciocavallo affiné en cave

## CAPRESE REVISITÉ

14

Tomate farcie à la crème de burrata des Pouilles sur sol aromatisé au basilic, poudre d'olive et tomates datterino

## V FRISA DES POUILLES

13

Frisa de grains entiers avec ricotta forte, tomates confites, câpres de Racale, origan des terres d'Otrante, aubergines au four, oignon aigre-doux et pesto de roquette

## V PARMESAN DU CHEF

13

Aubergine laquée aux sauces soja et tricolore (tomate, stracciatella et basilic)

## PREMIERS PLATS DE LA MER

**RISOTTO A L'AIL NOIR ET CREVETTES VIOLETTES CRUES** 19  
Risotto de la rizerie Gazzani, crème d'ail noir, crevettes violettes  
crues\*\* et citron vert

**LINGUINE AUX OURSINS** 26  
Linguine de semoule Senatore Cappelli, ail de Voghera et  
pulpe d'oursin\*\*

**TAGLIOLINO NOIR, ASPERGES DE MER ET PALOURDES** 16  
Tagliolino frais à l'encre de seiche, asperges de mer,  
palourdes et thym

**MACARONE À LA SAUCE DE POULPE** 16  
Macaroni frais au ragoût de poulpe\*\*, olives leccines,  
tomates confites, roquette sauvage, sauce pomme de terre et  
mayonnaise au poulpe

# PREMIER PLATS DE LA TERRE

- V SPAGHETTONE AVEC TOMATE DATTERINO ET CACIORICOTTA** 13  
Spaghettonne de semoule Senatore Cappelli, trio de tomates datterini et cacioricotta de Lecce
- TAGLIATELLA AU PESTO DE BASILIC** 14  
Tagliatelles de pâtes aux œufs frais au pesto de basilic de notre jardin et sauce straciatella
- PACCHERI FARCI À LA RICOTTA** 14  
Paccheri Senatore Cappelli farcis à la mousse de ricotta et citron, pesto de roquette, amandes grillées et brunoise de tomates sautées aux notes de thym

# NOTRE PUCCE GOURMET

## AVEC POULPE 16

Puccia du Salento farcie de poulpe\*\* caramélisé en sauce barbecue, tomates séchées, oignon rouge aigre-doux, roquette, burrata fumée, accompagnée de chips et mayonnaise de poulpe

## AU SAUMON MARINÉ 16

Puccia du Salento farcie de saumon\* mariné à la betterave, charbon vegetal, mousse de ricotta parfumée au citron, poivre rose, salade d'asperges de mer, accompagnée de chips et mayonnaise au citron vert

## AU CAPOCOLLO PUGLIESE 16

Puccia du Salento farcie de Martina Franca Capocollo, stracciatella, tomates séchées, oignon Boretana à l'huile d'olive, accompagnée de chips et mayonnaise au piment

## V VÉGÉTARIEN 14

Puccia du Salento farcie d'aubergines cuites au four, flocons de caciocavallo vieillis en grotte, roquette sauvage, amandes grillées, accompagnés de chips et de mayonnaise à la tomate

## SECONDS PLATS DE LA MER

POISSON DU JOUR ET MISTICANZA	18
Poisson du jour* (selon arrivage) avec salade et citronette	
FRIT DE POISSON MÉDITERRANÉEN*	26
TATAKI DE SAUMON MARINÉ	20
Tataki de saumon* mariné au rhum blanc, algue nori, perles de citron vert, menthe et mangue caramélisée	
THON POÊLÉ ET HARICOTS VERTS	20
Thon poêlé*, haricots verts, gelée de tomate et poudre d'olive	

## SECONDS PLATS DE LA TERRE

### ENTRECÔTE DE BOEUF

20

Tagliata de bœuf grillé, roquette, tomates séchées, fondue au pecorino canestrato et sel de Maldon fumé

### CUISSE DE POULET PANEE ET FRITE

17

Cuisse de poulet cuite à basse température, panée et frite sur concassé d'aubergines, julienne de menthe et mayonnaise de tomate

### TOMAHAWK

29

Tomahawk de veau (600 g) cuit à basse température et marqué à la poêle aux arômes du maquis méditerranéen, lingot de pommes de terre croustillantes laquées au beurre noisette



# ACCOMPAGNEMENTS

- V** Pomme de terre à l'anglaise **6**
- V** Chips de pommes de terre **5**
- V** Légumes de jour **6**
- V** Légumes grillés **6**
- V** Salade composéé **5**

# LE DESSERTS

## **NOTRE TIRAMISU'** 7

Mousse au mascarpone, sauce chocolat, biscuits, café et poudre de cacao

## **PANNA COTTA AUX FRAMBOISES ET AU RAIFORT** 8

Panna cotta aux framboises, crème de raifort et spirale de chocolat noir

## **CAFÉ ET LAIT D'AMANDE** 7

Semifreddo au café\*, son granité\*, amandes caramélisées et glace au lait d'amande\*

## **COCO ET THE MATCHA** 8

Crèmeux de noix de coco\*, moulu de chocolat blanc, coulis de fraise et glace au thé matcha

## **V FRUIT** 5

## **V NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX** 6

English



# SEAFOOD APPETIZERS

- MARINATED SALMON WITH BEET AND VEGETABLE COAL** 15  
Beetroot marinated salmon\*, charcoal, lemon and mint caviar, celery salad, radish and cucumber gel
- CUTTLEFISH JULIENNE WITH LIME** 17  
Julienne of raw cuttlefish\* with lime scent, its ink and glasswort salad
- TRIO OF TARTAR** 16  
Tuna tartare\* with mango pearls and tea matcha, rainbow trout tartare\* with chives, purple prawn tartare\*\* and lime
- LIGHTLY SEARED OCTOPUS** 16  
Slightly seared octopus\*\*, its mayonnaise, potato sphere, baby carrot, sweet and sour red onion and confit tomatoes

# LAND APPETIZERS

## SELECTION OF SALAMI

13

24-month-old raw ham, sarawak pepper bacon, vincotto capocollo, southern salami

## APULIA CHEESES

13

Semi-seasoned Apulian Pecorino, farm blue blue veined vaccine, seasoned Don Carlo vaccine, semi-seasoned goat cheese, cave-aged caciocavallo

## CAPRESE REVISITED

14

Tomato stuffed with Apulian burrata cream on basil-flavoured earth, olive powder and cherry tomato spikes

## V APULIAN FRISA

13

Wholegrain frisa with ricotta forte, tomato confit, capers from Racale, oregano from the lands of Otranto, baked aubergines, sweet and sour onion and rocket pesto

## V PARMESAN FROM THE CHEF

13

Lacquered aubergine with soy and tricolor sauces (tomato, stracciatella and basil)

# FIRST SEASONING

## **RISOTTO WITH BLACK GARLIC AND RAW PURPLE PRAWNS** 19

Risotto from the Gazzani rice mill, black garlic cream, raw purple shrimp\*\* and lime

## **LINGUINA WITH SEA URCHINS** 26

Senatore Cappelli semolina linguina, Voghera garlic and sea urchin\*\* pulp

## **BLACK TAGLIOLINO, SEA ASPARAGUS AND CLAMS** 16

Fresh tagliolino with cuttlefish ink, sea asparagus, clams and thyme

## **MACCHERONE WITH OCTOPUS SAUCE** 16

Fresh maccheroni with octopus ragout\*\*, leccine olives, tomato confit, wild rocket, potato sauce and octopus mayonnaise

# FIRST OF EARTH

**V SPAGHETTONE DATTERINO TOMATO AND CACIORICOTTA 13**

Senatore Cappelli semolina spaghettone, trio of datterini tomatoes and cacioricotta from Lecce

**TAGLIATELLA WITH BASIL PESTO 14**

Fresh egg pasta tagliatelle with basil pesto from our garden and stracciatella sauce

**PACCHERI STUFFED WITH RICOTTA 14**

Paccheri Senatore Cappelli stuffed with ricotta and lemon mousse, rocket pesto, toasted almonds and tomato brunoise sautéed with hints of thyme

# OUR GOURMET PUCCE

## WITH SEARED OCTOPUS

16

Salento puccia stuffed with caramelized octopus\*\* in barbeque sauce, dried tomatoes, sweet and sour red onion, rocket, smoked burrata, accompanied by potato chips and octopus mayonnaise

## WITH MARINATED SALMON

16

Salento puccia stuffed with beetroot marinated salmon\*, vegetable charcoal, lemon scented ricotta mousse, pink pepper, sea asparagus salad, accompanied by potato chips and lime mayonnaise

## TO THE APULIA CAPOCOLLO

16

Salento puccia stuffed with Capocollo di Martina Franca, stracciatella, dried tomatoes, Borettana onion in olive oil, accompanied by potato chips and chilli mayonnaise

## V VEGETARIAN

14

Salento puccia stuffed with baked aubergine, cave-aged caciocavallo flakes, wild rocket, toasted almonds, accompanied by potato chips and tomato mayonnaise



## SECONDS OF THE SEA

<b>CATCH OF THE DAY AND MISTICANZA</b>	<b>18</b>
Catch of the day* (subject to availability) with mixed salad and citronette	
<b>MEDITERRANEAN FISH FRIED *</b>	<b>26</b>
<b>MARINATED SALMON TATAKI</b>	<b>20</b>
Salmon tataki* marinated in white rum, nori seaweed, lime pearls, mint and caramelized mango	
<b>SEARED TUNA AND GREEN BEANS</b>	<b>20</b>
Seared tuna*, green beans, tomato gel and olive powder	

# SECONDS OF EARTH

## **BEEF ENTRECOTE**

**20**

Grilled beef tagliata, rocket, sun-dried tomatoes, canestrato pecorino cheese fondue and smoked Maldon salt

## **BREADED AND FRIED CHICKEN Thigh**

**17**

Chicken leg cooked at low temperature, breaded and fried on crushed aubergines, mint julienne and tomato mayonnaise

## **TOMAHAWK**

**29**

Veal tomahawk (600g) cooked at low temperature and marked in a pan with the aromas of the Mediterranean maquis, ingot of crunchy potatoes glazed with hazelnut butter

## SIDE DISHES

- V** Baked potatoes 6
- V** Potato chips 5
- V** Vegetable of the day 6
- V** Grilled vegetables 6
- V** Mixed salad 5

# DESSERT

OUR TIRAMISU' 7

PANNA COTTA WITH RASPBERRIES AND HORSERADISH 8

Raspberry panna cotta, horseradish cream and dark chocolate spiral

COFFEE AND ALMOND MILK 7

Coffee semifreddo\*, its granita\*, caramelized almonds and almond milk ice cream \*

COCCO E TEA MATCHA 8

Creamy coconut\*, white chocolate ground, strawberry sauce and matcha tea ice cream

V FRUTTA 5

V OUR ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS  
CREATE YOURSELF AT THE MOMENT 6

Carte des Vins

Wine List





# PÉTILLANT/BUBBLES

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

## BLANC/WHITE

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



# ROSÉ

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

## ROUGE/RED

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

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

Produits sous contrôle de température interne.

\* Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru, pour garantir sa qualité et sa sécurité, a été soumis à un traitement préventif de régénération avec réduction rapide de la température ou acheté congelé, selon la disponibilité du produit, tel que décrit dans le Plan HCCP et conforme aux exigences de Règlement CE 853/2004.

\* Les denrées alimentaires ont subi un abattage rapide ( reg . CE853/04 )

\*\* Produit acheté auprès de l'entreprise de surgelés gardant la température conforme et acheminés par des moyens de transport appropriés.

V Possibilité de Plat Vegan.

- Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, la carte des aliments et la liste des allergènes sont disponibles.  
Demandez aux serveurs –

Products under internal temperature monitoring.

\* The fish intended to be eaten raw or practically raw, to ensure quality and safety, has been subjected to preventive reclamation treatment with rapid temperature reduction or purchased frozen, according to product availability, as described in the HCCP Plan and compliant with the requirements of EC Regulation 853/2004.

\* The foodstuffs have been subjected to rapid slaughter ( reg . CE853/04 )

\*\* Product purchased from the frozen company keeping the temperature compliant and transported by suitable means of transport.

V Possibility of Vegan Dish.

- For any food allergies or intolerances, the food card and the list of allergens are available.  
Ask the wait staff -