

ANTIPASTI DI MARE

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E CARBONE VEGETALE 15

Salmone* marinato alla barbabietola, carbone vegetale, caviale di limone e menta, insalatina di sedano, ravanello e gel di cetriolo

JULIENNE DI SEPPIA AL LIME 17

Julienne di crudo di seppia* al profumo di lime, il suo nero e insalatina di salicornia

TRIS DI TARTARE 16

Tartare di tonno* perle di mango e tea matcha, tartare di trota iridea* ed erba cipollina, tartare di gambero viola** e lime

POLPO LEGGERMENTE SCOTTATO 16

Polpo** leggermente scottato, la sua maionese, sfera di patata, carota baby, cipolla rossa in agrodolce e pomodori confit

ROMBO AL VAPORE 16

Rombo* cotto al vapore, lattuga di mare, cicoria Otrantina, maracujà del Salento e spugna di alghe

ANTIPASTI DI TERRA

SELEZIONE DI SALUMI

13

Prosciutto crudo 24 mesi, guanciale al pepe Sarawak, capocollo al vincotto, salame del sud

FORMAGGI PUGLIESI DA LATTE BIOLOGICO

13

Pecorino stagionato, marzotica semistagionata, caprino semistagionato, caciocavallo al lime, caciotta leccese semistagionata

CAPRESE RIVISITATA

14

Pomodoro farcito con crema di burrata pugliese su terra aromatizzata al basilico, polvere di olive e spuntoni di datterino



FRISA PUGLIESE

13

Frisa integrale con ricotta forte, pomodoro confit, capperi di Racale, origano delle terre d'Otranto, melanzane cotte al forno, cipolla in agrodolce e pesto di rucola



PARMIGIANA DELLO CHEF

13

Melanzana laccata alla soia, spuma di parmigiano, salsa di pomodoro fresco e basilico

PRIMI DI MARE

RISOTTO AGLIO NERO E CRUDO DI GAMBERI VIOLA

19

Risotto della riseria Gazzani, crema di aglio nero, crudo di gambero viola** e lime

LINGUINA AI RICCI DI MARE

26

Linguina di semola Senatore Cappelli, aglio di Voghera e polpa di ricci** di mare

TAGLIOLINO NERO, ASPARAGI DI MARE E VONGOLE

16

Tagliolino fresco al nero di seppia, asparagi di mare, vongole e timo

MACCHERONE AL RAGU' DI POLPO

16

Maccherone fresco al ragù di polpo**, olive leccine, pomodoro confit, rucola selvatica, salsa di patate al profumo di alloro e polvere di prezzemolo

PRIMI DI TERRA



SPAGHETTONE POMODORO DATTERINO E CACIORICOTTA

13

Spaghettone di semola Senatore Cappelli, tris di datterini e cacioricotta leccese

TAGLIATELLA AL PESTO DI BASILICO

14

Tagliatella fresca di pasta all'uovo al pesto di basilico del nostro orto, pinoli tostati e salsa di stracciatella

RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA

14

Raviolo (gr 120circa) ripieno di burrata pugliese, pesto di rucola, crumble di mandorle e brunoise di pomodoro grappolo saltato ai sentori di timo

LE NOSTRE PUCCE GOURMET

AL POLPO SCOTTATO

16

Puccia salentina farcita con polpo**caramellato in salsa barbeque, pomodori secchi, cipolla rossa in agrodolce, rucola, burrata affumicata, accompagnata di chips di patate e maionese di polpo

AL SALMONE MARINATO

16

Puccia salentina farcita con salmone* marinato alla barbabietola, mousse di ricotta al profumo di limone, pepe rosa, insalatina di asparagi di mare, accompagnata da chips di patate e maionese al lime

AL CAPOCOLLO PUGLIESE

16

Puccia salentina farcita con Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodori secchi, cipolletta borettana in olio d'oliva, accompagnata di chips di patate e maionese al peperoncino



ALLA VEGETARIANA

14

Puccia salentina farcita con melanzana al forno, scaglie di caciocavallo stagionato in grotta, rucola selvatica, mandorle tostate, accompagnata di chips di patate e maionese al pomodoro

SECONDI DI MARE

PESCATO DEL GIORNO E MISTICANZA	18
Pescato del giorno* (secondo la disponibilità) con misticanza e citronette	
FRITTURA DI PESCE DEL MEDITERRANEO*	26
TATAKI DI SALMONE MARINATO AL RUM	20
Tataki di salmone* marinato al rum bianco, alga nori, perle di lime, menta e mango caramellato	
TONNO SCOTTATO E FAGIOLINI	20
Tonno scottato*, fagiolini, gel di pomodoro e polvere di olive	

SECONDI DI TERRA

ENTRECOTE DI MANZO

20

Tagliata di manzo alla griglia, rucola, pomodori secchi, fonduta di pecorino canestrato e sale maldon affumicato

COSCIA DI POLLO PANATA E FRITTA

17





Coscia di pollo ruspante cotta a bassa temperatura, panata e fritta, quenelle di melanzane ai sentori di menta e maionese al pomodoro

TOMAHAWK

29

Tomahawk di vitello (gr. 500 circa) cotto a bassa temperatura e marcato in padella con gli aromi della macchia mediterranea, lingotto di patate croccanti glassate al burro nocciola

CONTORNI

-  Patate al forno 6
-  Chips di patate 5
-  Verdura del giorno 6
-  Vegetali alla griglia 6
-  Misticanza 5

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU' 7

PANNA COTTA AI LAMPONI E RAFANO 8

Panna cotta ai lamponi, cremoso al rafano e spirale di cioccolato fondente

CAFFE' E LATTE DI MANDORLA 7

Semifreddo al caffè*, la sua granita*, mandorle caramellate e gelato al latte di mandorla*

COCCO E TEA MATCHA 8

Cremoso al cocco*, terra al cioccolato bianco, salsa fragole e gelato al tea matcha*



FRUTTA

5



**I NOSTRI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI
MANTECATI AL MOMENTO**

6

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
Alba, Il Selva Superiore, Locorotondo DOC Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano	20
Alba 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

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, Masseria Maimè, 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.



Assibilità 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 -