Français

ENTREES DE LA MER

POULPE POÊLÉ ET CHICORINE 16
Poulpe** légèrement saisi, compote de chicorée, sauce tomates séchées et fèves

TRIS DE TARTARE 16
Tartare de thon* enveloppé dans un voile de pomme verte, tartare de bar* parfumé au fenouil sauvage, sériole* et tartare d'orange

CANNOLI DE CREVETTES VIOLES 17
Crevettes violettes crues** farcies à la ricotta et au thym, bisque air, gel de pamplemousse rose et chips d'algues nori

CALAMAR GRILLÉ 17
Calamars grillés*, salade de chicorée catalane, oignon rouge aigre-doux, poudre d'olive et sauce aux pois chiches blancs

ENTREE DE LA TERRE

SÉLECTION DE CHARCUTERIES 15
Jambon cru 24 mois, bacon au poivre de Sarawak, capocollo au vincotto, salami du sud

FROMAGES DES PUILLES AU LAIT BIOLOGIQUE 15
Fromage de cendre, fromage à la feuille d'olivier, fromage de foin, caciotta de Lecce, fromage Frisò

L'ŒUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 13
Œuf bio cuit à basse température, nid de pâtes kataifi, terre aux herbes du pays, artichaut cru mariné à la menthe et mousse de pecorino DOP

CRÉMEUX À LA CITROUILLE 13
Crème de potiron et ses graines grillées aux cardoncelli et légumes glacés au beurre de noisette

PREMIERS PLATS DE LA MER

RISOTTO ET POULPE RÔTI 17
Risotto Vialone Nano IGP avec morceaux de poulpe rôtis**, crème de burrata fumée, tomates séchées, olives Leccine et poudre de persil

LINGUINE À L'AIL, À L'HUILE ET AU THON CRU 14
Linguine Senatore Cappelli, ail Voghiera, huile et thon cru* avec des notes de citron vert

TAGLIOLINO AU RAGU DE LOTTE DE MARE 17
Tagliolini de pâtes aux œufs crémé au ragoût de lotte de mer *, tomates cerises séchées et persil

PREMIER PLATS DE LA TERRE

SPAGHETTONE À LA TOMATE FRAÎCHE ET CACIORICOTTA 14

Spaghettone Senatore Cappelli, tomate cerise jaune et cacioricotta des Pouilles

ORECCHIETTE ET CIME DE NAVET DU TERRITOIRE 14

Orecchiette complète avec navets locaux légèrement épicés crémés au pecorino

TORTELLI FARCIS À LA CITROUILLE 17

Tortelli farcis au citrouille, cardoncelli parfumés au romarin, crumbles de tarallo et fondue au parmesan 24 mois et ses flocons

LE TERRITOIRE A' TABLE

FEVES ET CHICORÉE 13

Velouté de fèves, compote de chicorée à l'oignon rouge, olives Leccine et croûtons de pain frits

POIS CHICHES BLANCS ET CIME DE NAVET 13

Velouté de pois chiches blancs et navets locaux légèrement épicés

SOUPE DE LÉGUMINEUSES MÉLANGÉES SALENTO 13

NOTRE PUCCE GOURMET

AVEC POULPE POÊLÉ 16

Puccia du Salento farcie de poulpe poêlé**, compote de chicorée, tomates séchées, olives noires, oignon rouge aigre-doux, flocons de pecorino, accompagnée de chips et mayonnaise de poulpe

BURGER ANGUS 16

Puccia du Salento farcie de hamburger Angus grillé, bacon croustillant, burrata fumée, champignons cardoncelli sautés au romarin, accompagnés de chips de pommes de terre et sauce barbecue

À CIME DE NAVET 14

Puccia du Salento farcie de navets sautés, caciocavallo grillé affiné en cave, filets d'anchois, accompagnés de chips et sauce à l'ail doux

SECONDS PLATS DE LA MER

FILET DE POISSON MÉDITERRANÉEN 19
Filet de poisson* (selon disponibilité) avec salade composée et citronette

THON POÊLÉ ET COMPOTÉE D'ÉPINARDS 18
Thon poêlé* au sésame blanc, compote d'épinards et sauce à l'ail doux

FILET DE BAR ET POMME VERTE 18
Filet de bar* grillé, brunoise de pomme verte et artichaut, sauce céleri-rave et poudre d'algue nori

SECONDS PLATS DE LA TERRE

ENTRECOTE DE BOEUF AUX POMMES DE TERRE AU FOUR 21
Tranches de bœuf grillées avec pommes de terre anglaises et saveurs du terroir

CARRÉ DE VEAU (CARRÉ FRANÇAIS) 29
Carré de veau braisé au Negroamaro avec carottes, pommes de terre, oignon aigre-doux, laurier et cardoncelli

CUISSE DE POULET ET CHICORINE 19
Cuisse de poulet cuite à basse température et laquée à la poêle aux arômes de maquis méditerranéen sur chicorée sautée, sauce tomate jaune et fondue de pecorino local

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grilles	6
Salade composée	6
Légume du jour	6
Chips de pommes de terre	5
Pommes de terre cuites	6

LE DESSERTS

NOSTRE TIRAMISU' 7

MIEL CRÉMEUX 8
Crème au miel de fenugrec, compote d'orange, biscuit noisette et menthe

GATEAU AU CHOCOLAT 8
Gâteau au chocolat noir 75%, sauce aux fruits rouges et réglisse

SOUPE DE Kaki ET GLACE AUX AMANDES ET AUX FIGUES 7
Soupe de kaki, crumble de mustaccioli, glace amandes et figues* et réduction de vincotto

FRUIT 5

NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 6
CRÉÉ EN CE MOMENT

English

SEAFOOD APPETIZERS

SEARED OCTOPUS AND CHICORY 16
Seared octopus**, stewed chicory, dried tomato and broad bean sauce

TARTARE TRIO 16
Tuna* tartare, green apple, sea bass tartare* flavoured with wild fennel, amberjack* and orange tartare

PURPLE SHRIMP CANNOLI 17
Raw purple shrimps** stuffed with ricotta and thyme, bisque air, pink grapefruit gel and nori seaweed chips

GRILLED SQUID 17
Grilled squid*, Catalonian chicory salad, sweet and sour red onion, olive powder and white chickpea sauce

LAND APPETIZERS

SELECTION OF SALAMI 15
24-month raw ham, bacon with Sarawak pepper, capocollo with vincotto, southern salami

APULIA CHEESES MADE WITH ORGANIC MILK 15
Ash cheese, olive leaf cheese, hay cheese, caciotta Leccese, Frisò cheese

EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE 13
Organic egg cooked at low temperature, kataifi pasta, country herbs, raw artichoke marinated in mint and pecorino foam

PUMPKIN CREAMY 13
Pumpkin cream and its toasted seeds with cardoncelli mushrooms and vegetables glazed with hazelnut butter

FIRST SEASONING

RISOTTO AND ROASTED OCTOPUS 17
Vialone Nano IGP risotto with roasted octopus' pieces**, smoked burrata cream, dried tomato, Leccine olives and parsley powder

LINGUINE WITH GARLIC, OIL AND RAW TUNA 14
Senatore Cappelli linguine, Voghiera garlic, oil and raw tuna* with lime flavours

TAGLIOLINO WITH MONKFISH RAGU' 17
Egg pasta tagliolini creamed with monkfish ragù*, dried cherry tomatoes and parsley

FIRST OF THE LAND

SPAGHETTONE FRESH TOMATO AND CACIORICOTTA 14
Spaghettone Senatore Cappelli, yellow cherry tomato and Apulian cacioricotta

ORECCHIETTE AND LOCAL TURNIP GREENS 14
Wholemeal orecchiette with slightly spicy local turnip greens creamed with pecorino cheese

TORTELLI WITH PUMPKINS 17
Tortelli stuffed with pumpkin, cardoncelli mushrooms flavoured with rosemary, crumbled tarallo and 24 month parmesan fondue

THE TERRITORY ON THE TABLE

BEANS AND CHICORY 13

Broad bean cream soup, stewed chicory with red onion,
Leccine olives and fried bread croutons

WHITE CHEESE AND TURNIP TOPS 13

Velvety with white chickpeas and local turnip tops, very spicy

SALENTO MIXED LEGUMES SOUP 13

OUR GOURMET PUCCE

WITH SEARED OCTOPUS 16

Salento puccia stuffed with seared octopus**, stewed chicory, dried tomatoes, black olives, sweet and sour red onion, pecorino flakes, accompanied by potato chips and Octopus mayonnaise

ANGUS BURGER 16

Salento puccia stuffed with grilled Angus hamburger, crispy bacon, smoked burrata, cardoncelli mushrooms sautéed with rosemary, accompanied by potato chips and barbecue sauce

WITH CIME DI RAPE 14

Salento puccia stuffed with sautéed turnip tops, grilled caciocavallo, anchovy fillets, accompanied by potato chips and sweet garlic sauce

SECONDS OF THE SEA

MEDITERRANEAN FISH FILLET 19
Fish fillet* (according to availability) with mixed salad and citronette

SEARED TUNA AND STEWED SPINACH 18
Seared tuna* with white sesame, stewed spinach and sweet garlic sauce

FILLET OF SEASASS AND GREEN APPLE 18
Grilled sea bass* fillet, green apple and artichoke brunoise, celeriac sauce and nori seaweed powder

SECONDS OF THE LAND

BEEF ENTRECOTE WITH BAKED POTATOES 21
Grilled sliced beef with English potatoes and country flavourssalt

RACK OF VEAL (FRENCH RACK) 29
Rack of veal braised in Negroamaro with carrots, potatoes, sweet and sour onion, bay leaf and cardoncelli Mushrooms

CHICKEN THIGH AND CHICORINE 19
Chicken thigh cooked at low temperature and glazed in a pan with the aromas of the Mediterranean scrub on sautéed chicory, yellow tomato sauce and local pecorino fondue

SIDE DISHES

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

DESSERT

OUR TIRAMISU' 7

HONEY CREAMY 8
Fenugreek honey cream, orange compote, hazelnut biscuit and mint

CHOCOLATE CAKE 7
75% dark chocolate cake, berries and liquorice sauce

PERSIMMON SOUP AND ALMOND AND FIG ICE CREAM 8
Persimmon soup, mustaccioli crumble, almond and fig ice cream* and vincotto reduction

FRUTTA 5

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

Carte des VINS

Wine List

PÉTILLANT/BUBBLES

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

BLANC/WHITE

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

ROSÉ

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

ROUGE/RED

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 Maime, Salento IGT
Negroamaro 45

Agricola Vallone, Graticciaia, Rosso IGP Salento
Negroamaro 60

Albea, Pietranera, IGP Puglia Rosso
Primitivo 22

Produits sous contrôle de température interne.

* Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru, pour garantir la qualité et la 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 du 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.

ossibilité 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.

ssibility of Vegan Dish.

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