

ANTIPASTI DI TERRA


TARTARE DI SCOTTONA

15

Tartare di scottona, uova di quaglia, funghi cardoncelli profumati al rosmarino, chips di carciofo e maionese piccantina

CROCCHETTA DI PATATE ARTIGIANALE

12

Crocchetta di patate artigianale, salsa pomodorino giallo, olive leccine, capperi, polvere di cipolla, spuma di pecorino e menta 


SALUMI PUGLIESI

15

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

FORMAGGI SEMI STAGIONATI DA LATTE BIOLOGICO

15

Formaggi vaccini: Caciotta leccese, tegiano, al fieno, ai semi di carrube, al negroamaro 

ANTIPASTI DI MARE

TRIS DI TARTARE

18

Tartare di tonno* e aneto, tartare di orata* e arancia, tartare di gamberi viola** e lime

CRUDO DI SPIGOLA E CAVOLO VIOLA

16

Crudo di spigola* profumato all'erba cipollina, estratto di cavolo viola, julienne di sedano e ravanello

POLPO IN PIGNATA

16

Polpo** cotto in pignata con sedano, cipolla, pepe nero, alloro e pomodoro ciliegino su quenelle di patata aromatizzata al prezzemolo

CALAMARO FARCITO CON PATATE E CIME DI RAPA

18

Calamaro* farcito con patate, cime di rapa e acciughe, scottato in padella con aromi di campagna e salsa al pane di segale

PRIMI DI TERRA

FAVE E CICORIE LOCALI

13

Vellutata di fave, cicorie stufate del territorio, olive leccine e
crostini fritti 


CANNELLONI DELLA DOMENICA

17

Cannelloni farciti al ragù di manzo, salsa di pomodoro,
besciamella, chips di parmigiano e polvere di prezzemolo

ORECCHIETTE INTEGRALI CON CIME DI RAPE PICCANTINE

14

Orecchiette fresche integrali con cime di rape piccantine
mantecate al pecorino locale Stravecchio 

PRIMI DI MARE

RISOTTO SPINACI, BURRATA AFFUMICATA E CRUDO DI RICCIOLA

18

Riso carnaroli Sybaris, salsa di spinaci, crema di burrata affumicata, crudo di ricciola*, friscous e polvere di limone caramellato

TUBETTO IN ZUPPA DI PESCE

15

Tubetto Benedetto Cavalieri in zuppa di pesce* del mediterraneo profumato al timo

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BOTTARGA DI TONNO

15

Spaghettone Benedetto Cavalieri, aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno


LE NOSTRE PUCCE GOURMET

PUCCIA TARTARE DI TONNO

14

Puccia artigianale con tartare di tonno*, stracciatella, lattuga di mare, pomodori secchi accompagnata da chips di patate e spuma di pecorino

PUCCIA HAMBURGER DI FAVE E CICORIELLE STUFATE 17

Puccia artigianale con hamburger di fave piastrato, cicorielle locali stufate, cipolla in agrodolce, accompagnato da chips di patate e maionese al limone 

PUCCIA CON PEZZETTI DI VITELLO

18

Puccia artigianale con pezzetti di vitello cotti in pignata, burrata affumicata, accompagnata da chips di patate e maionese piccantina

SECONDI DI TERRA

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA

22

Tagliata di manzo alla griglia, funghi cardoncelli profumati alle erbe locali di campagna, pomodoro confit e scaglie di parmigiano

SOVRACOSCIA DI POLLO IN VASOCOTTURA

16

Sovracoscia di pollo in vasocottura e zuppetta con vegetali di stagione

PEZZETTI DI VITELLO IN PIGNATA SU LETTO DI PATATE SCHIACCIATE

18

Pezzetti di vitello cotti in pignata con sedano, carote, cipolla, rosmarino, pomodoro su patate schiacciate al prezzemolo

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI PESCE DEL MEDITERRANEO	20
Filetto di pesce* (secondo disponibilità) con misticanza e citronette	
TONNO SCOTTATO, ALGA NORI E LATTUGA DI MARE	18
Tonno* scottato, alga nori, lattuga di mare e ristretto di crostacei	
FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI SALE	19
Filetto di spigola* in crosta di sale, crudo di carciofo marinato alla menta e crema di zucca ai sentori di lime	


CONTORNI

Verdure alla griglia  6

Misticanza  6

Verdura del giorno  6

Chips patate  5

Patate al forno  6


DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU' 

8

SPUMONE ARTIGIANALE

8

Spumone al mostacciolo dal cuore al mandarino, terra di castagne e castagne glassate 

BAVARESE AI CACHI

7

Bavarese ai cachi, sbriciolata di amaretti e cacao amaro, composta d'arancia, zafferano in pistilli e menta

SEMIFREDDO DI PERA E LIMONE

8

Semifreddo di pera, cremoso al cioccolato fondente al 70%, crumble di mandorle e polvere di limone caramellato 

FRUTTA 

6

Carta dei
VINI



Bollicine

Leone Alato, Sior Gino, Prosecco Millesimato DOC Glera	22
I Pastini, Spumante Brut, Valle d'Itria IGP Verdeca	20
I Pastini, 1759, Spumante Classico, Verdeca	30
Rosa del Golfo, Bolina Brut, Spumante Brut Blanc Metodo Classico Verdeca, Chardonnay	25
Rosa del Golfo, Bolina, Spumante Brut Rosato Metodo Classico Negroamaro, Chardonnay	27

Bianchi

I Pastini, Antico, Locorotondo DOP bianco Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo	20
I Pastini, Rampone, Valle d'Itria IGP Bianco Minutolo	20
I Pastini, Faraone, Valle d'Itria IGP Bianco Verdeca	20
I Pastini, Cupa, Valle d'Itria IGP Bianco Bianco d'Alessano	24
Rosa del Golfo, Bolina, Verdeca del Salento IGP Verdeca, Chardonnay	22
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento bianco IGP Verdeca, Chardonnay	22
Tormaresca, Roycello, Fiano Salento IGT Fiano	22
Tenuta Bocca Di Lupo, Pietrabianca, Castel del Monte DOC Chardonnay, Fiano	30
Cantine Menhir, Pass-O, Salento IGT Fiano	23

Rosati

Tormaresca, Neprica Rosè, Puglia IGT Negroamaro	20
Tormaresca, Calafuria, Rosato IGT Salento Negroamaro	26
I Pastini, Le Rotaie, Valle d'Itria IGP Rosato Susumaniello	23
Cantine Menhir, N° Zero Rosato, Salento IGT Negroamaro, Susumaniello	20
Cantine Menhir, Nina, DOP Terra d'Otranto Negroamaro, Ottavianello	26
Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera Leccese	23
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce	23
Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP Negroamaro	27

Rossi

Cantine Rossetti, Primitivo, IGP Salento Primitivo	25
Agricola Vallone, Flaminio Susumaniello, Rosso IGP Salento Susumaniello	20
Agricola Vallone, Flaminio Primitivo, Salento IGP Primitivo	22
Agricola Vallone, Vereto Riserva, Salice Salentino DOP Riserva Negroamaro	24
Rosa del Golfo, Portulano, Rosso Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera	24
Rosa del Golfo, Primitivo, Rosso del Salento IGP Primitivo, Negroamaro	25
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosso IGP Negroamaro	23
Cantine Menhir, Vola, DOP Terra d'Otranto Primitivo	26
Cantine Menhir, Pepe, DOP Terra d'Otranto Negroamaro	24

Cantine Menhir, N° Zero Negroamaro	20
I Pastini, Verso Sud, Puglia IGP Rosso Susumaniello	23
I Pastini, Arpago, Puglia IGP Rosso Primitivo	21
Cantele, Amativo, IGT Salento Primitivo, Negroamaro	30
Tormaresca, Torcicoda, Primitivo del Salento IGT Primitivo	25
Tormaresca, Masseria Maime, Salento IGT Negroamaro	40
Tenuta Bocca di Lupo, Trentangeli, Castel del Monte DOC Aglianico	25
Tenuta Bocca di Lupo, Locone, Castel del Monte Cabernet	30
Agricola Vallone, Graticciaia, Rosso IGP Salento Negroamaro	60
Tormaresca Carrubo, Primitivo di Manduria DOC Primitivo	50

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.



Piatto Vegetariano

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