

English



LAND APPETIZERS

FRIED PIZZA

12

Fried pizza with Apulian capocollo, local stracciatella, dried figs and negroamaro vincotto

CAPRESE 4.0

13

Local burrata sphere glazed with tomato, edible olive pebbles and basil sauce

APULIAN SALAMI

15

24-month raw ham, bacon heart, capocollo with vincotto, pepper soppressata

APULIAN CHEESES

15

Caciotta leccese, ginger and lemon, negroamaro, caprino, marzotica

SEAFOOD APPETIZERS

TRIS OF TARTARE

19

Tuna* and lime, sea bass* and black sesame, pink shrimp* and glasswort

OCTOPUS SALAD

18

Octopus salad**, its mayonnaise, potato sphere, dried cherry tomatoes, capers, sweet and sour onion, Leccine olives, lemon dressing and rocket sauce

AMBERJACK SASHIMI

20

Amberjack sashimi*, cooked and raw vegetables, finger lime and carousel gel

GRILLED CUTTLEFISH

21

Grilled cuttlefish*, sea asparagus, thyme-flavoured friscous and black garlic mayonnaise

FIRST LAND COURSES

- SPAGHETTONE WITH 3 TOMATO SIZES** 13
Benedetto Cavalieri spaghetti creamed with tomato water, dried tomatoes, and tomato powder 🌿
- SAGNE 'NCANNULATE WITH PIECES OF HORSE** 19
Sagne 'ncannulate with pieces of horse slowly cooked in a pignata and fondue of aged local pecorino cheese
- FRESH TAGLIATELLA WITH BASIL PESTO AND STRACCIATELLA** 17
Fresh egg tagliatella, basil pesto, toasted pine nuts and stracciatella sauce 🌿

FIRST COURSES FROM THE SEA

- THE RICE YOU DON'T EXPECT 15
Carnaroli rice "Sybaris", lightly smoked potato foam, mussels
and parsley powder
- RAVIOLI WITH CHEESE, PEPPER AND PINK PRAWNS 19
Ravioli with cheese and pepper, raw pink prawns*, its
reduction and caramelized lime powder
- MARITATI OF BURNED WHEAT WITH OCTOPUS 19
RAGOUT'
Handmade burnt wheat maritati with octopus ragout**, local
olives, wild rocket and glasswort sauce

SECOND COURSES OF LAND

BEEF TAGLIATA

24

Grilled beef tagliata with wild rocket and flakes of 24-month parmesan

PIECES OF HORSE

19

Pieces of horse cooked in a pignata with celery, carrot, onion, rosemary, tomato on a lightly smoked potato foam

PORK SHANK

20

Pork shank (about 800g) cooked at a low temperature and marked with hazelnut butter with aromas of the Mediterranean scrub on a vegetable caponata flavored with mint, toasted pine nuts and apple vinegar

SECOND COURSES OF FISH

MEDITERRANEAN FISH FILLET

22

Fish fillet* (subject to availability) with mixed salad
and citronette

TUNA TATAKI

19

Tuna tataki* marinated in soy, black sesame seeds, barley
friselle crumble, brunoise of carosello and tomato flavored
with thyme and rocket sauce


SEA BASS FILLET IN A SALT CRUST

20

Sea bass fillet* in a salt crust, green bean salad, Leccine olive
powder and lemon mayonnaise

SIDE DISHES

Grilled vegetables  6

Mixed salad  6

Vegetable of the day  6

Potato chips  5

Baked potatoes  6

DESSERT

OUR TIRAMISU'  8

COFFEE AND VINCOTTO SPUMONE 7

Coffee spumone* with a soft heart of vincotto and 70% dark chocolate glaze


WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY ROCHER 8

White chocolate rocher, raspberry jelly, fresh raspberries, basil sponge and hazelnut crumble

STRAWBERRY SEMIFREDDO  7

Strawberry semifreddo*, mint cream, lemon granita and bitter cocoa crumble

OUR ARTISAN ICE CREAM AND SORBETS
MADE ON THE FIRST 6


FRUITS  6

Natural water 75cl	3
Sparkling water 75cl	3
Ferrarelle water 50cl	1,5
Ferrarelle maxima water 50cl	1,5
Restaurant cover	2

Français



ENTRÉES TERRESTRES

- | | |
|--|----|
| PIZZA FRIT | 12 |
| Pizza frite au capocollo des Pouilles, straciatella, figues séchées et vincotto negroamaro | |
| CAPRESE 4.0 | 13 |
| Sphère de burrata locale glacée à la tomate, aux pépites d'olives comestibles et à la sauce au basilic  | |
| CHARCUTERIE DES POUILLES | 15 |
| Jambon cru 24 mois, cœur de lard, capocollo au vin cuit, soppressata de poivrons | |
| FROMAGES DES POUILLES | 15 |
| Caciotta leccese, gingembre et citron, negroamaro, chèvre brebis, marzotica | |

ENTRÉES DE FRUITS DE MER

TRIS DE TARTARE

19

Thon* et citron vert, bar* et sésame noir, crevettes roses* et salicorne

SALADE DE POULPE

18

Salade de poulpe**, sa mayonnaise, sphère de pommes de terre, tomates cerises séchées, câpres, oignon aigre-doux, olives Leccine, vinaigrette au citron et sauce roquette

SASHIMI DE SÉLECTION DE SÉLECTION

20

Sashimi de sériole*, légumes cuits et crus, citron caviar et gel carrousel

SEICHE GRILLÉE


21

Seiche grillée*, asperges de mer, friscous au thym et mayonnaise à l'ail noir

PREMIERS COURS TERRESTRES

SPAGHETTONE AUX 3 TOMATES

13

Benedetto Cavaliere Spaghettone crémeux à l'eau de tomate, aux tomates séchées et à la poudre de tomate 


SAGNE 'NCANNULÉ AVEC DES MORCEAUX DE CHEVAL

19

Sagne 'ncannulate avec morceaux de viande de cheval mijotés dans une pignata et fondue de pecorino local affiné

TAGLIATELLA FRAÎCHES AU PESTO DE BASILIC ET STRACCIATELLA

17

Tagliatelles aux œufs frais, pesto de basilic, pignons de pin grillés et sauce stracciatella 

PREMIERS PLATS DE LA MER

LE RIZ QUE VOUS N'ATTENDEZ PAS

Riz Carnaroli « Sybaris », mousse de pommes de terre légèrement fumée, moules et poudre de persil

15

RAVIOLIS AU FROMAGE, POIVRE ET CREVETTES ROSES

Raviolis Cacio e pepe, crevettes roses crues*, sa réduction et poudre de citron vert caramélisé

19

MARITATI DE BLÉ BRÛLÉ AU RAGOÛT DE POULPE

Maritati de blé brûlé fait à la main avec ragoût de poulpe**, olives locales, roquette sauvage et sauce à la salicorne

19

SECONDES DE TERRE

BŒUF TRANCHÉ

24

Bœuf tranché grillé avec roquette sauvage et copeaux de parmesan 24 mois

MORCEAUX D'ÉQUIN

19

Morceaux de viande de cheval cuits dans une pignata avec céleri, carotte, oignon, romarin, tomate sur une mousse de pomme de terre légèrement fumée

Jarret de porc

20

Jarret de porc (environ 800 g) cuit à basse température et marqué au beurre de noisette aux arômes de maquis méditerranéen sur caponata de légumes parfumée à la menthe, pignons de pin grillés et vinaigre de pomme

DEUXIÈMES PLATS DE POISSON

FILET DE POISSON MÉDITERRANÉEN

22

Filet de poisson* (sous réserve de disponibilité) avec salade composée et citronnette

TATAKI DE THON

19





Tataki de thon* mariné au soja, graines de sésame noir, crumble de friselle d'orge, brunoise de carosello et tomate parfumée au thym et sauce roquette

FILET DE BAR EN CROÛTE DE SEL

20

Filet de bar* en croûte de sel, salade de haricots verts, poudre d'olives Leccine et mayonnaise au citron

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés		6
Salade mixte		6
Légume du jour		6
Chips patate		5
Pommes de terre au four		6

DESSERT

NOS TIRAMISU'  8

SPUMONE AU CAFÉ ET AU VINCOTTO 7

Spumone au café* avec un cœur moelleux de vin cuit et un glaçage au chocolat noir 70%

ROCHER AU CHOCOLAT BLANC ET À LA FRAMBOISE 8

Rocher au chocolat blanc, gelée de framboise, framboises fraîches, génoise au basilic et crumble aux noisettes

SEMIFREDDO AUX FRAISE  7

Semifreddo de fraises*, crème de menthe, granité de citron et crumble de cacao amer

NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX
MIXTE POUR LE MOMENT 6

FRUIT  6

Eau naturelle 75cl	3
Eau gazeuse 75cl	3
Eau Ferrarelle 50cl	1,5
Eau Ferrarelle maxima 50cl	1,5
Couvert	2

List of
WINES



Carte des
VINS

PÉTILLANT/BUBBLES

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

BLANC/WHITE

I Pastini, Rampone, Valle d'Itria IGP Bianco Minutolo	20
I Pastini, Cupa, Valle d'Itria IGP Bianco Bianco d'Alessano	24
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento bianco IGP Verdeca, Chardonnay	22
Tormaresca, Roycello, Fiano Salento IGT Fiano	22
Tenuta Bocca Di Lupo, Pietrabilanca, Castel del Monte DOC Chardonnay, Fiano	30
Cantine Menhir, Pass-O, Salento IGT Fiano	23
Tormaresca, Chardonnay, Puglia IGT Chardonnay	20
Albea, Il Selva Superiore, Locorotondo DOC Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano	21
Cantine Rossetti, Maresco, Puglia IGP Maresco	28

ROSÉ

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
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce	23
Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP Negroamaro	27
Cantine Rossetti, Susumaniello Rosè, Puglia IGP Susumaniello	23
Albea, Petrarosa, IGP Puglia Rosato Primitivo di Gioia	22

ROUGE/RED

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
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
Albea Due Trulli, Negroamaro, Puglia Rosso IGP Negroamaro	19
Albea Due Trulli, Nero di Troia, Puglia Rosso IGP Uva di Troia	19
Albea Due Trulli, Primitivo, Puglia Rosso IGP Primitivo 100% Bio	20

Albea, Susumaniello, Puglia Rosso IGP Susumaniello	22
Albea, Petranera, IGP Puglia Rosso Primitivo	23
Cantine Menhir, N° Zero Negroamaro	20
I Pastini, Verso Sud, Puglia IGP Rosso Susumaniello	23
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

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.



Possibility of Vegan Dish.

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

Ask the wait staff-