



# ANTIPASTI DI TERRA


## PIZZA FRITTA

12

Pizza frita con capocollo pugliese, stracciatella locale, fichi secchi e vincotto al negroamaro

## CAPRESE 4.0

13

Sfera di burrata del territorio glassata al pomodoro, sassolini edibili alle olive e salsa al basilico 

## SALUMI PUGLIESI

15

Prosciutto crudo 24 mesi, cuore di pancetta, capocollo al vincotto, soppressata al pepe

## FORMAGGI PUGLIESI

15

Caciotta leccese, zenzero e limone, negroamaro, ovi caprino, marzotica

# ANTIPASTI DI MARE

## TRIS DI TARTARE

19

Tonno\* e lime, spigola\* e sesamo nero, gambero rosa\* e salicornia

## INSALATA DI POLPO

18

Insalata di polpo\*\*, la sua maionese, sfera di patata, pomodorino secco, capperi, cipolla in agrodolce, olive leccine, dressing al limone e salsa di rucola

## SASHIMI DI RICCIOLA

20


Sashimi di ricciola\*, verdure cotte e crude, finger lime e gel di carosello

## SEPPIA GRIGLIATA

21

Seppia\* grigliata, asparagi di mare, friscous profumato al timo e maionese all'aglio nero

# PRIMI DI TERRA

SPAGHETTONE ALLE 3 CONSISTENZE DI POMODORO 13  
Spaghettoni Benedetto Cavalieri mantecati all'acqua di pomodoro, pomodoro secco, e polvere di pomodoro 

SAGNE 'NCANNULATE AI PEZZETTI DI EQUINO 19  
Sagne 'ncannulate ai pezzetti di equino cotto lentamente in pignata e fonduta di pecorino stravecchio del territorio

TAGLIATELLA FRESCA AL PESTO DI BASILICO E 17  
STRACCIATELLA  
Tagliatella fresca all'uovo, pesto di basilico, pinoli tostiti e salsa stracciatella 

# PRIMI DI MARE

## IL RISO CHE NON TI ASPETTI

15

Riso Carnaroli "Sybaris", spuma di patate leggermente affumicata, cozze e polvere di prezzemolo

## RAVIOLI CACIO, PEPE E GAMBERI ROSA

19

Ravioli cacio e pepe, crudo di gamberi rosa\*, il suo ristretto e polvere di lime caramellato

## MARITATI DI GRANO ARSO AL RAGU' DI POLPO

19

Maritati di grano arso fatti a mano al ragù di polpo\*\*, olive locali, rucola selvatica e salsa salicornia

# SECONDI DI TERRA

## TAGLIATA DI MANZO

24

Tagliata di manzo alla griglia con rucola selvatica e scaglie di parmigiano 24 mesi

## PEZZETTI DI EQUINO

19

Pezzetti di equino cotti in pignata con sedano, carota, cipolla, rosmarino, pomodoro su spuma di patate leggermente affumicata

## STINCO DI SUINO

20

Stinco di suino (800g circa) cotto a bassa temperatura e marcato al burro di nocciola con aromi della macchia mediterranea su caponatina di verdure aromatizzata alla mentuccia, pinoli tostati e aceto di mele

## SECONDI DI PESCE

FILETTO DI PESCE DEL MEDITERRANEO	22
Filetto di pesce* (secondo disponibilità) con misticanza e citronette	
TATAKI DI TONNO	19
Tataki di Tonno* marinato alla soia, semi di sesamo nero, crumble di frisa d'orzo, brunoise di carosello e pomodoro profumati al timo e salsa di rucola	
FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI SALE	20
Filetto di spigola* in crosta di sale, insalatina di fagiolini, polvere di olive leccine e maionese al limone	

# CONTORNI

Verdure alla griglia  6

Misticanza  6


Verdura del giorno  6

Chips patate  5

Patate al forno  6



# DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU' 	8
SPUMONE CAFFE' E VINCOTTO	7
Spumone* al caffè dal cuore morbido al vincotto e glassato al cioccolato fondente al 70%	
ROCHER AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI	8
Rocher al cioccolato bianco, gelée ai lamponi, lamponi freschi, spugna al basilico e sbriciolona alle nocciole	
SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA 	7
Semifreddo alla fragola*, cremoso di menta, granita al limone e crumble al cacao amaro	
I NOSTRI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI	6
MANTECATI AL MOMENTO	
FRUTTA 	6

Acqua naturale 75cl	3
Acqua gassata 75cl	3
Acqua Ferrarelle 50cl	1,5
Acqua Ferrarelle maxima 50cl	1,5
Coperto	2

---

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, 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

# 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
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

## 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
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

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 -