



negroamaro

# ANTIPASTI

## **POLPO SCOTTATO**

Polpo\*\* scottato servito con la sua maionese, cicoria otrantina, ravanello fresco e cipolla in agrodolce 16

## **ALICI DORATE**

Filetti di alici\* delle nostre coste in panatura frita accompagnati da tempura di verdure e salsa scapece 13

## **TRE PROFUMI DI MARE**

Tartare di tonno\* al lime, tartare di orata\* con sale e olio affumicato, tartare di gamberi\* rosa al timo 20

## **SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI**

Salumi: crudo 24 mesi, capocollo al vincotto, soppressata al pepe Formaggi da latte crudo bio: caciotta leccese, elicriso e finocchietto, Divoto Riserva Apollonio 16

## **CAPRESE 4.0**

Sfera di burrata del territorio glassata al pomodoro, sassolini alle olive e salsa al basilico 16

## **ACQUA E SALE – IL PANE DI UNA VOLTA**

Pane raffermo ai cereali grigliato, condito con acqua, sale e olio EVO, guarnito con pomodoro secco, carosello, cipolla rossa in agrodolce, rucola selvatica, olive leccine, origano e salsa all'aglio dolce 12

# PRIMI PIATTI

## LINGUINE ALLE COZZE

Linguine Benedetto Cavalieri con cozze, pomodorino confit e prezzemolo 13

## CACIO E PEPE INCONTRANO IL MARE

Ravioli cacio e pepe, crudo di gamberi rosa\*, bisque e polvere di lime caramellato 12

## GNOCCHI AL GRANCHIO BLU

Gnocchi di patate mantecati con salsa di granchio blu\*, datterino rosso secco e salicornia 17

## RISOTTO ALLE TRE CONSISTENZE



Riso Carnaroli "Sybaris" mantecato con pomodoro in tre consistenze: crema, polvere, secco 14

## ORO VERDE



Tagliatella fresca all'uovo, pesto di basilico, pinoli tostati e crema di stracciatella 16

## SPAGHETTONE D'ESTATE



Spaghettoni Benedetto Cavalieri con melanzane al forno e pomodoro secco, rucola selvatica, crumble di mandorle e grattugiata di caciocotta leccese 14

## SECONDI PIATTI

### **FILETTO DI ORATA AL VAPORE**

Filetto di orata\* cotta al vapore, brunoise di pomodoro e carosello, crumble di frisa e salsa al basilico 20

### **TONNO AL SESAMO NERO**

Tonno\* scottato in crosta di sesamo nero, giardiniera croccante dello chef e salsa all'aglio dolce 22

### **FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA**

Filetto di spigola\* in crosta di sale con pinzimonio di verdure e citronette 24

### **ARROSTO MISTO DELLO CHEF (COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO)**

Costine di manzo, salsiccia di suino nero, sovracoscia di pollo su purea di patate profumata al rosmarino 24


### **BOMBETTE SALENTINE**


Bombette salentine piastrate e nappate al burro aromatizzato al timo, peperone cornetto panato e fritto, salsa cacio e pepe 18


### **GUANCIA BRASATA AL NEGROAMARO**

Guancia di suino brasata al Negroamaro con aromi di campagna, glassata con la sua riduzione e accompagnata da nocciole e carota cotta a bassa temperatura e spadellata al burro 17


# CONTORNI

 Verdure alla griglia 6

 Misticanza 6

 Verdura del giorno 6

 Chips patate 6

 Patate al forno 6

# DESSERT

## **IL NOSTRO TIRAMISU'**

Il classico reinterpretato dallo chef 9

## **SPUMONE ARTIGIANALE**

Spumone\* con mandorle, fichi, vincotto al Negroamaro e glassato al cioccolato fondente 70% 9

## **BIGNE' CRAQUELIN AL CARMELLO SALATO**

Bigné craquelin farcito con mousse al caramello salato e vaniglia, accompagnato da gelato al caramello salato, spirale di cioccolato fondente, crumble al cacao amaro e menta 9

## **I NOSTRI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI**

mantecati al momento 7

## **FRUTTA 7**

Acqua filtrata naturale 75cl 2

Acqua filtrata frizzante 75cl 2

Acqua naturale 75cl 3

Acqua frizzante 75cl 3

Acqua Ferrarelle 50cl 1,5

Acqua Ferrarelle Maxima 50cl 1,5

Coperto 3



---

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*

Alba, R'osè, Spumante IGP Rosato

*Uva di Troia 100% 24*

# Bianchi

Masseria Li Veli, Torremossa, Salento IGT

*Fiano* 24

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

Tenuta Bocca Di Lupo, Pietrabilanca,  
Castel del Monte DOC

*Chardonnay, Fiano* 30

Tormaresca, Chardonnay, Puglia IGT

*Chardonnay* 20

Albea, Il Selva Superiore, Locorotondo DOC

*Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano* 21

Cantele, Teresa Manara Chardonnay, Salento IGP

*Chardonnay* 24

# 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

Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP

*Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce* 23

Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP

*Negroamaro* 27

Albea, Petrarosa, IGP Puglia Rosato

*Primitivo di Gioia* 22

Masseria Li Veli, Torrerosa, Salento IGT

*Negroamaro* 24

# Rossi

Cantele, Teresa Manara Negroamaro, Salento IGP

*Negroamaro 28*

Masseria Li Veli, Passamante,  
Salice Salentino Rosso DOC

*Negroamaro 24*

Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosso IGP

*Negroamaro 23*

Albea Due Trulli, Negroamaro, Puglia Rosso IGP

*Negroamaro 19*

Albea Due Trulli, Primitivo, Puglia Rosso IGP

*Primitivo 100% Bio 20*

Albea, Susumaniello, Puglia Rosso IGP

*Susumaniello 22*

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*

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 HACCP 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