

English



APPETIZERS

SEARED OCTOPUS

Seared octopus** served with its own mayonnaise, Otranto-style chicory, fresh radish, and sweet-and-sour onion 16

GOLDEN ANCHOVIES

Fillets of anchovies* from our coasts in a crispy fried coating, served with vegetable tempura and scapece sauce 13

THREE SEA AROMAS

Tuna* tartare with lime, sea bream* tartare with smoked oil and salt, pink shrimp* tartare with thyme 20

APULIAN CURED MEATS AND CHEESES

Cured meats: 24-month aged prosciutto, capocollo with vincotto, peppered soppressata
Organic raw milk cheeses: Lecce caciotta, helichrysum and wild fennel, Divoto Riserva Apollonio 16

CAPRESE 4.0

Local burrata sphere glazed with tomato, olive "pebbles", and basil sauce 16

WATER AND SALT – THE BREAD OF THE PAST

Grilled multigrain stale bread, dressed with water, salt, and extra virgin olive oil, topped with sun-dried tomato, carosello melon, sweet-and-sour red onion, wild arugula, Leccino olives, oregano, and sweet garlic sauce 12

FIRST COURSES

LINGUINE WITH MUSSELS

Linguine by Benedetto Cavalieri with mussels, confit cherry tomatoes, and parsley 13

CACIO E PEPE MEETS THE SEA

Cacio e pepe ravioli, raw pink shrimp*, bisque, and caramelized lime powder 17

BLUE CRAB GNOCCHI

Potato gnocchi tossed with blue crab* sauce, dried red datterino tomatoes, and samphire 18

RISOTTO IN THREE TEXTURES

Carnaroli "Sybaris" rice creamed with tomato in three textures: cream, powder, and dried 14

GREEN GOLD

Fresh egg tagliatelle, basil pesto, toasted pine nuts, and stracciatella cream 16

SUMMER SPAGHETTONE

Spaghettoni by Benedetto Cavalieri with baked eggplant and sun-dried tomato, wild arugula, almond crumble, and grated Lecce cacioricotta cheese 14

MAIN COURSES

STEAMED SEA BREAM FILLET

Steamed sea bream* fillet, tomato and carosello brunoise, frisa crumble, and basil sauce 20

BLACK SESAME TUNA

Seared tuna* in a black sesame crust, chef's crunchy pickled vegetables, and sweet garlic sauce 22

CRUSTED SEA BASS FILLET

Sea bass* fillet in a salt crust, served with fresh vegetable pinzimonio and citronette 24

CHEF'S MIXED ROAST (SLOW-COOKED AND GRILLED)

Beef ribs, black pork sausage, and chicken thigh served on rosemary-scented mashed potatoes 24

SALENTO-STYLE BOMBETTE

Grilled bombette (stuffed pork rolls) glazed with thyme-infused butter, breaded and fried cornetto pepper, and cacio e pepe sauce 18

NEGROAMARO-BRAISED PORK CHEEK

Pork cheek braised in Negroamaro wine with countryside herbs, glazed with its reduction and served with hazelnuts and low-temperature cooked carrots sautéed in butter 17

SIDE DISHES

 Grilled Vegetables 6

 Mixed Salad 6

 Vegetable of the Day 6

 Potato Chips 6

 Rasted Potato 6

DESSERT

OUR TIRAMISÙ

The classic reinterpreted by the chef 9

ARTISANAL SPUMONE

Spumone* with almonds, figs, Negroamaro vincotto,
coated with 70% dark chocolate 9

SALTED CARAMEL CRAQUELIN CHOUX

Craquelin choux pastry filled with salted caramel and vanilla mousse,
served with salted caramel ice cream, dark chocolate spiral, bitter
cocoa crumble, and mint 9

OUR ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

Freshly churned to order 7

FRUIT 7

Still Filtered Water (75 cl) 2

Sparkling Filtered Water (75 cl) 2

Still Mineral Water (75 cl) 3

Sparkling Mineral Water (75 cl) 3

Ferrarelle Water (50 cl) 1.5

Ferrarelle Maxima Sparkling Water (50 cl) 1.5

Cover Charge 3

Français



ENTRÉES

POULPE SAISI

Poulpe** snacké servi avec sa mayonnaise, chicorée d'Otranto, radis frais et oignon aigre-doux 16

ANCHOIS DORÉS

Filets d'anchois* de nos côtes en panure frite, accompagnés de tempura de légumes et sauce scapece 13

TROIS SAVEURS DE LA MER

Tartare de thon* au citron vert, tartare de dorade* au sel et huile fumée, tartare de crevettes roses* au thym 20

CHARCUTERIES ET FROMAGES DES POUILLES

Charcuteries : jambon cru 24 mois, capocollo au vin cuit, soppressata au poivre

Fromages au lait cru bio : caciotta de Lecce, hélichryse et fenouil sauvage, Divoto Riserva Apollonio 16

CAPRESE 4.0

Sphère de burrata locale glacée à la tomate, petites billes d'olive et sauce au basilic 16

EAU ET SEL – LE PAIN D'ANTAN

Pain rassis aux céréales grillé, assaisonné d'eau, de sel et d'huile d'olive extra vierge, garni de tomate séchée, carosello, oignon rouge aigre-doux, roquette sauvage, olives leccine, origan et sauce à l'ail doux 12

PREMIERS PLATS

LINGUINE AUX MOULES

Linguine Benedetto Cavalieri avec moules, tomates cerises confites et persil 13

CACIO E PEPE RENCONTRE LA MER

Ravioli cacio e pepe, tartare de crevettes roses*, bisque et poudre de citron vert caramélisé 17

GNOCCHI AU CRABE BLEU

Gnocchi de pommes de terre liés avec une sauce au crabe bleu*, tomates datterino rouges séchées et salicorne 18

RISOTTO AUX TROIS TEXTURES

Riz Carnaroli "Sybaris" crémeux au tomate en trois textures : crème, poudre et séché 14

OR VERT

Tagliatelles fraîches aux œufs, pesto de basilic, pignons de pin torréfiés et crème de straciatella 16

SPAGHETTONE D'ÉTÉ

Spaghettonne Benedetto Cavalieri avec aubergines au four et tomates séchées, roquette sauvage, crumble d'amandes et ricotta salée de Lecce râpée 14

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE DAURADE CUIT À LA VAPEUR

Filet de daurade* cuit à la vapeur, brunoise de tomate et carosello, crumble de frisa et sauce au basilic 20

THON AU SÉSAME NOIR

Thon* snacké en croûte de sésame noir, pickles croquants du chef et sauce à l'ail doux 22

FILET DE BAR EN CROÛTE DE SEL

Filet de bar* en croûte de sel, accompagné de crudités (pinzimonio) et sauce citronnée 24

GRILLADES MIXTES DU CHEF (CUITES À BASSE TEMPÉRATURE ET GRILLÉES)

Côtes de bœuf, saucisse de porc noir, haut de cuisse de poulet, servies sur une purée de pommes de terre parfumée au romarin 24

BOMBETTE DU SALENTO

Bombette salentine grillées, nappées de beurre aromatisé au thym, poivron cornetto pané et frit, sauce cacio e pepe 18

JOUE DE PORC BRAISÉE AU NEGROAMARO

Joue de porc braisée au vin Negroamaro avec aromates des champs, glacée avec sa réduction, accompagnée de noisettes et carotte cuite à basse température puis sautée au beurre

ACCOMPAGNEMENTS

 Légumes grillés 6

 Mesclun (salade variée) 6

 Légumes du jour 6

 Chips de pommes de terre 6

 Pommes de terre au four 6

DESSERT

NOTRE TIRAMISÙ

Le grand classique réinterprété par le chef 9

SPUMONE ARTISANAL

Spumone* aux amandes, figues, vincotto de Negroamaro, enrobé de chocolat noir 70% 9

CHOUX CRAQUELIN AU CARMEL SALÉ

Chou craquelin garni de mousse au caramel salé et vanille, accompagné de glace au caramel salé, spirale de chocolat noir, crumble de cacao amer et menthe 9

NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Turbinés à la minute 7

FRUITS 7

Eau filtrée plate (75 cl) – 2

Eau filtrée pétillante (75 cl) – 2

Eau plate (75 cl) – 3

Eau gazeuse (75 cl) – 3

Eau Ferrarelle (50 cl) – 1,5

Ferrarelle Maxima (50 cl) – 1,5

Couvert – 3

Español



ENTRANTES

PULPO SELLADO

Pulpo** sellado servido con su mayonesa, achicoria de Otranto, rábano fresco y cebolla en agrodulce 16

BOQUERONES DORADOS

Filetes de boquerón* de nuestras costas en rebozado frito, acompañados de tempura de verduras y salsa escabeche 13

TRES AROMAS DE MAR

Tartar de atún* con lima, tartar de dorada* con sal y aceite ahumado, tartar de gambas* rosas al tomillo 20

EMBUTIDOS Y QUESOS PUGLIESES

Embutidos: jamón curado 24 meses, capocollo al vin cotto, sopressata al pimienta.

Quesos de leche cruda ecológica: caciotta leccese, helicriso e hinojo silvestre, Divoto Riserva Apollonio 16

CAPRESE 4.0

Esfera de burrata local glaseada con tomate, "sassolini" de aceituna y salsa de albahaca 16

AGUA Y SAL – EL PAN DE ANTAÑO

Pan rústico de cereales a la parrilla, aliñado con agua, sal y aceite de oliva virgen extra, con tomate seco, "carosello", cebolla roja en agrodulce, rúcula silvestre, aceitunas leccine, orégano y salsa de ajo dulce 12

PRIMEROS PLATOS

LINGUINE CON MEJILLONES

Linguine Benedetto Cavalieri con mejillones,
tomate cherry confitado y perejil 13

CACIO E PEPE SE ENCUENTRA CON EL MAR

Raviolis de cacio e pepe, tartar de gambas rosas*, bisque y polvo de
lima caramelizada 17

ÑOQUIS CON CANGREJO AZUL

Ñoquis de patata ligados con salsa de cangrejo azul*, tomate
datterino rojo seco y salicornia 18

RISOTTO DE TRES TEXTURAS

Arroz Carnaroli "Sybaris" cremoso con tomate en tres texturas: crema,
polvo y seco 14

ORO VERDE

Tagliatelle frescas al huevo, pesto de albahaca, piñones tostados y
crema de straciatella 16

SPAGHETTONE DE VERANO

Spaghettono Benedetto Cavalieri con berenjena al horno y tomate
seco, rúcula silvestre, crumble de almendras y ricotta salada leccese
rallada 14

SEGUNDOS PLATOS

FILETE DE DORADA AL VAPOR

Filete de dorada* cocida al vapor, brunoise de tomate y carosello, crumble de frisa y salsa de albahaca 20

ATÚN CON SÉSAMO NEGRO

Atún* marcado en costra de sésamo negro, encurtido crujiente del chef y salsa de ajo dulce 22

FILETE DE LUBINA EN COSTRA

Filete de lubina* en costra de sal con pinzimonio de verduras y citroneta 24

ASADO MIXTO DEL CHEF

(COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y A LA PARRILLA)

Costillas de ternera, salchicha de cerdo negro, contramuslo de pollo sobre puré de patatas aromatizado al romero 24


BOMBETTE SALENTINAS


Bombette salentinas a la plancha, glaseadas con mantequilla aromatizada al tomillo, pimienta "cornetto" empanado y frito, salsa cacio e pepe 18

CARRILLERA BRASADA AL NEGROAMARO

Carrillera de cerdo braseada al Negroamaro con aromas de campo, glaseada con su reducción y acompañada de avellanas y zanahoria cocida a baja temperatura y salteada en mantequilla 17

GUARNICIONES

 Verduras a la parrilla 6

 Misticanza (ensalada mixta) 6

 Verdura del día 6

 Patatas chips 6

 Patatas al horno 6

DESSERT

NUESTRO TIRAMISÚ

El clásico reinterpretado por el chef 9

SPUMONE ARTESANAL

Spumone* con almendras, higos, vin cotto al Negroamaro y glaseado con chocolate negro 70% 9

BIGNÉ CRAQUELIN AL CAMELO SALADO

Bigné craquelin relleno de mousse de caramelo salado y vainilla, acompañado de helado de caramelo salado, espiral de chocolate negro, crumble de cacao amargo y menta 9

NUESTROS HELADOS Y SORBETES ARTESANALES

elaborados al momento 7

FRUTA 7

Agua filtrada natural 75 cl – 2

Agua filtrada con gas 75 cl – 2

Agua natural 75 cl – 3

Agua con gas 75 cl – 3

Agua Ferrarelle 50 cl – 1,5

Agua Ferrarelle Maxima 50 cl – 1,5

Servicio (cubierto) – 3

List of
WINES

Carte des
VINS

Lista de
VINOS



PÉTILLANT/BUBBLES/ESPUMOSO

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

BLANC/WHITE/BLANCO

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

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

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

ROUGE/RED/TINTO

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

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-