



negroamaro

ANTIPASTI

TRE PROFUMI DI MARE

Tre tartare: tonno* e finocchietto, pagro* e limone,
gamberi rosa* e olio EVO affumicato 20

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato**, cicoria stufata e vellutata di zucca 19

TARTARE DI SCOTTONA

Tartare di scottona, olio EVO e sale,
con tuorlo fritto e maionese al limone 15

ALICI DORATE

Filetti di alici* delle nostre coste in panatura frita,
tempura di verdure e salsa di scapece 14

CROCCHETTA DI PATATE

Crocchetta di patate su salsa di pomodorino giallo,
olive leccine, capperi, polvere di cipolla
e spuma di pecorino e menta 10

SALUMI PUGLIESI E FORMAGGI DA LATTE CRUDO BIO

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

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI D'AUTUNNO

Maccheroncini Salvatore Cappelli fatti a mano
con funghi cardoncelli, salsiccia locale
e fonduta leggera di caciocavallo stagionato in grotta 16

CICERI E TRIA

Pasta fresca salentina con ceci cotti in pignata
e profumati al timo 13

FUSILLONI CON CREMA DI ZUCCA

Fusilloni Benedetto Cavalieri con crema di zucca,
guanciale croccante, finocchietto selvatico
e crumble di castagne arrostiti 14

RISOTTO CREMA DI AGLIO NERO E CRUDO DI GAMBERI

Riso carnaroli Sybarys, crema di aglio nero,
crudo di gamberi rosa*, il suo ristretto e zest di limone 17

ORECCHIETTE AL POLPO

Orecchiette Senatore Cappelli fatte a mano,
polpo stufato**, olive locali e rucola selvatica 17

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, vongole,
pomodoro confit e prezzemolo 18

SECONDI PIATTI

FILETTO DI CEFALO ALLA PLANCIA

Filetto di cefalo* alla plancia,
cimette di rapa saltate e salsa di zucca 19

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

FILETTO DI PAGRO AL CARTOCCIO

Filetto di pagro* al cartoccio, brunoise di patate,
olive leccine, capperi, pomodoro ciliegino
e polvere di prezzemolo 25

TONNO AL SESAMO NERO

Tonno* scottato in crosta di sesamo nero,
misticanza e citronette 20

PANCETTA DI SUINO

Pancetta di suino cotta a bassa temperatura e marcata in padella
con gli aromi della macchia mediterranea,
con cicoria stufata e salsa di pomodorino giallo 18

COSCIA DI POLLO CROCCANTE

Coscia di pollo frita servita con millefoglie
di zucca al timo e salsa barbecue 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

PASTICCIOTTO LECCESE

Pasticciotto leccese fatto in casa con spuma di melograno
e zest di limone candito 7

BAVARESE AL MANDARINO

Bavarese al mandarino servita
con crumble al cioccolato fondente 70%,
composta di fichi e sfere di menta 11

I NOSTRI GELATI E SORBETTI

di produzione propria e mantecati al momento 7

FRUTTA 7 

Acqua naturale 75cl 3

Acqua frizzante 75cl 3

Acqua filtrata naturale 75cl 2

Acqua filtrata frizzante 75cl 2

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 26

I Pastini, 1759, Spumante Classico,

Verdeca 34

Albea, 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, Torrerose, 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