

English



APPETIZERS

THREE SCENTS OF THE SEA

Three tartares: tuna* and fennel, red seabream* and lemon, pink shrimp* and smoked extra virgin olive oil 20

SEARED OCTOPUS

Seared octopus, stewed chicory and pumpkin velouté 19

SCOTTONA BEEF TARTARE

Scottona tartare, extra virgin olive oil and salt, with fried egg yolk and lemon mayonnaise 15

GOLDEN ANCHOVIES

Local coast anchovy fillets* in a fried crust, vegetable tempura and scapece sauce 14

POTATO CROQUETTE

Potato croquette on yellow cherry tomato sauce, Leccino olives, capers, onion powder, and pecorino-mint foam 10

PUGLIA COLD CUTS AND BIO RAW MILK CHEESES

Cold cuts: 24-month cured ham, capocollo with vincotto, pepper soppressata.
Cheeses: caciotta leccese, helichrysum and fennel, Divoto Riserva Apollonio 16

FIRST COURSES

AUTUMN MACCHERONCINI

Handmade Salvatore Cappelli maccheroncini
with cardoncelli mushrooms, local sausage
and light cave-aged caciocavallo fondue 16

CICERI E TRIA

Salento fresh pasta with chickpeas cooked
in a terracotta *pignata* and scented with thyme 13

FUSILLONI WITH PUMPKIN CREAM

Benedetto Cavalieri fusilloni with pumpkin cream,
crispy guanciale,
wild fennel and roasted chestnut crumble 14

BLACK GARLIC CREAM AND RAW SHRIMP RISOTTO

Sybarys Carnaroli rice, black garlic cream,
raw pink shrimp*, its reduction and lemon zest 17

OCTOPUS ORECCHIETTE

Handmade Senatore Cappelli orecchiette,
stewed octopus, local olives and wild arugula 17

CLAM SPAGHETTONE

Benedetto Cavalieri spaghetti, clams,
confit tomato and parsley 18

SECOND COURSES

GRIDDLE-SEARED MULLET FILLET

Griddle-seared mullet fillet*,
sautéed turnip greens and pumpkin sauce 19

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

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

RED SEABREAM IN PARCHMENT PAPER

Red seabream* in parchment paper, potato brunoise,
Leccino olives, capers, cherry tomato and parsley powder 25

BLACK SESAME TUNA

Seared tuna* in a black sesame crust*,
mixed salad greens and citronette 20

PORK BELLY

Low-temperature cooked pork belly seared in the pan
with Mediterranean scrub herbs, with stewed chicory
and yellow cherry tomato sauce 18

CRISPY CHICKEN THIGH

Fried chicken thigh served with thyme-scented
pumpkin mille-feuille and barbecue sauce 17

SIDE DISHES

Grilled vegetables 6 

Mixed salad 6 

Vegetable of the day 6 

Potato chips 6 

Baked potatoes 6 

DESSERT

OUR TIRAMISÙ

Chef's twist on the classic 9

PASTICCIOTTO LECCESE

Homemade pasticciotto leccese with pomegranate foam and candied lemon zest 7

MANDARIN BAVARIAN CREAM

Mandarin Bavarian cream served with 70% dark chocolate crumble, fig compote, and mint spheres 11

OUR ICE CREAMS AND SORBETS

House-made and freshly churned 7

FRUITS 7 

Natural water 75cl 3

Sparkling water 75cl 3

Natural filtered water 75cl 2

Sparkling filtered water 75cl 2

Ferrarelle water 50cl 1,5

Ferrarelle maxima water 50cl 1,5

Restaurant cover 3

Français



ENTRÉES

TROIS PARFUMS DE LA MER

Trois tartares: thon* et fenouil, pagre* et citron,
crevettes roses* et huile d'olive extra vierge fumée 20

POULPE SAISI

Poulpe saisi, chicorée étuvée et velouté de potiron 19

TARTARE DE SCOTTONA

Tartare de scottona, huile d'olive extra vierge et sel,
avec jaune d'œuf frit et mayonnaise au citron 15

ANCHOIS DORÉS

Filets d'anchois* de nos côtes panés et frits,
tempura de légumes et sauce scapece 14

CROQUETTE DE POMMES DE TERRE

Croquette de pommes de terre sur sauce de tomates cerises jaunes,
olives leccine, câpres, poudre d'oignon
et écume de pecorino et menthe 10

CHARCUTERIE DES POUILLES ET FROMAGES AU LAIT CRU BIO

Charcuterie: cru 24 mois, capocollo au vincotto,
soppressata au poivre.
Fromages: caciotta leccese, hélichryse et fenouil,
Divoto Riserva Apollonio 16

PREMIERS PLATS

MACCHERONCINI D'AUTOMNE

Maccheroncini Salvatore Cappelli faits main aux champignons cardoncelli, saucisse locale et fondue légère de caciocavallo affiné en grotte 16

CICERI E TRIA

Pâtes fraîches du Salento avec pois chiches cuits en *pignata* et parfumés au thym 13

FUSILLONI À LA CRÈME DE POTIRON

Fusilloni Benedetto Cavalieri à la crème de potiron, guanciaie croustillant, fenouil sauvage et crumble de châtaignes rôties 14

RISOTTO À LA CRÈME D'AIL NOIR ET CREVETTES CRUES

Riz Carnaroli Sybarys, crème d'ail noir, crevettes roses* crues, sa réduction et zeste de citron 17

ORECCHIETTE AU POULPE

Orecchiette Senatore Cappelli faites main, poulpe étuvé, olives locales et roquette sauvage 17

SPAGHETTONE AUX PALOURDES

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, palourdes, tomate confite et persil 18

SECONDES

FILET DE MULET À LA PLANCHA

Filet de mulet* à la plancha,
pousses de navet sautées et sauce au potiron 19

RÔTI MIXTE DU CHEF (CUISSON BAS TEMPÉRATURE ET GRILLÉ)

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

FILET DE PAGRE EN PAPILLOTE

Filet de pagre* en papillote, brunoise de pommes de terre,
olives leccine, câpres, tomate cerise et poudre de persil 25

THON AU SÉSAME NOIR

Thon* snacké en croûte de sésame noir
mesclun et citronnette 20

POITRINE DE PORC

Poitrine de porc cuite à basse température et marquée à la poêle
aux arômes du maquis méditerranéen,
avec chicorée étuvée et sauce de tomates cerises jaunes 18

CUISSÉ DE POULET CROUSTILLANTE

Haut/cuisse de poulet frit servi avec mille-feuille
de potiron au thym et sauce barbecue 17

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés 6 

Salade mixte 6 

Légume du jour 6 

Chips patate 6 

Pommes de terre au four 6 

DESSERT

NOTRE TIRAMISÙ

Le classique revisité par le chef 9

PASTICCIOTTO LECCESE

Pasticciotto leccese fait maison avec écume de grenade
et zeste de citron confit 7

BAVAROISE À LA MANDARINE

Bavaroise à la mandarine
servie avec crumble au chocolat noir 70%,
compote de figues et sphères de menthe 11

NOS GLACES ET SORBETS

Fait maison et turbinés à la minute 7

FRUIT 7 

Eau naturelle 75cl 3

Eau gazeuse 75cl 3

Eau filtrée naturelle 75cl 2

Eau gazeuse filtrée 75cl 2

Eau Ferrarelle 50cl 1,5

Eau Ferrarelle maxima 50cl 1,5

Couvert 3

Español



ENTRANTES

TRES AROMAS DEL MAR

Tres tartares: atún* y hinojo, pargo* y limón,
gambas rosadas* y aceite de oliva virgen extra ahumado 20

PULPO SELLADO

Pulpo sellado, achicoria estofada y crema de calabaza 19

TARTARE DE SCOTTONA

Tartare de scottona, aceite de oliva virgen extra y sal,
con yema de huevo frita y mayonesa de limón 15

BOQUERONES DORADOS

Filetes de boquerón* de nuestras costas empanados y fritos,
tempura de verduras y salsa scapece 14

CROQUETA DE PATATA

Croqueta de patata sobre salsa de tomate cherry amarillo,
aceitunas leccine, alcaparras, polvo de cebolla
y espuma de pecorino y menta 10

EMBUTIDOS DE PUGLIA Y QUESOS DE

LECHE CRUDA BIO

Embutidos: crudo de 24 meses, capocollo al vincotto,
soppressata al pimienta.

Quesos: caciotta leccese, siempreviva (elicriso) e hinojo,
Divoto Riserva Apollonio 16

PRIMEROS

MACCHERONCINI DE OTOÑO

Maccheroncini Salvatore Cappelli hechos a mano
con setas cardoncelli, salchicha local
y fondue ligera de caciocavallo madurado en cueva 16

CICERI E TRIA

Pasta fresca de Salento con garbanzos cocidos en *pignata* de barro
y aromatizados con tomillo 13

FUSILLONI CON CREMA DE CALABAZA

Fusilloni Benedetto Cavalieri con crema de calabaza,
guanciales crujientes, hinojo silvestre y crumble de castañas asadas 14

RISOTTO CON CREMA DE AJO NEGRO Y GAMBAS CRUDAS

Arroz Carnaroli Sybarys, crema de ajo negro,
gambas rosadas* crudas, su reducción y ralladura de limón 17

ORECCHIETTE CON PULPO

Orecchiette Senatore Cappelli hechas a mano,
pulpo estofado, aceitunas locales y rúcula silvestre 17

SPAGHETTONE CON ALMEJAS

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, almejas,
tomate confit y perejil 18

SEGUNDOS

FILETE DE MÚJOL A LA PLANCHA

Filete de mújol* a la plancha,
brotes de nabo salteados y salsa de calabaza 19

ASADO MIXTO DEL CHEF (BAJA TEMPERATURA Y A LA PARRILLA)

Costillar de ternera, salchicha de cerdo negro,
muslo de pollo sobre puré de patata aromatizado con romero 24

FILET DE PARGO EN PAPILLOTE

Filete de pargo* al papillote, brunoise de patata, aceitunas leccine,
alcaparras, tomate cherry y polvo de perejil 25

ATÚN CON SÉSAMO NEGRO

Atún* marcado en costra de sésamo negro,
mezclum de lechugas y citronette

PANCETA DE CERDO

Panceta de cerdo cocida a baja temperatura y marcada en sartén
con los aromas del monte bajo mediterráneo,
con achicoria estofada y salsa de tomate cherry amarillo 18

MUSLO DE POLLO CRUJIENTE

Muslo de pollo frito servido con milhojas
de calabaza al tomillo y salsa barbacoa 17

GUARNICIONES

Verduras a la parrilla 6 

Mezcla de ensaladas 6 

Verdura del día 6 

Chips de patata 6 

Patatas al horno 6 

POSTRES

NUESTRO TIRAMISÚ

El clásico reinterpretado por el chef 9

PASTICCIOTTO LECCESE

Pasticciotto leccese casero con espuma de granada
y ralladura de limón confitado 7

BAVARESA DE MANDARINA

Bavaresa de mandarina servida
con crumble de chocolate negro 70%,
compota de higos y esferas de menta 11

NUESTROS HELADOS Y SORBETES

De elaboración propia y mantecados al momento 7

FRUTA 7 

Agua natural 75cl 3

Agua con gas 75cl 3

Agua filtrada sin gas 75 cl 2

Agua filtrada con gas 75 cl 2

Agua Ferrarelle 50cl 1,5

Agua Ferrarelle Maxima 50cl 1,5

Cubierto 3

List of
WINES

Carte des
VINS

Lista de
VINOS



PÉTILLANT/BUBBLES/ESPUMOSO

Leone Alato, Sior Gino, Prosecco Millesimato DOC	
<i>Glera</i>	22
I Pastini, Spumante Brut, Valle d'Itria IGP	
<i>Verdeca</i>	26
I Pastini, 1759, Spumante Classico	
<i>Verdeca</i>	34
Albea, R'osè, Spumante IGP Rosato	
<i>Uva di Troia 100%</i>	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, Torrerose, 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.

 Vegetarian Dish.

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