

# Antipasti

## Mare

La delizia Oriente €20 \* 2,3,4,5,8,9,14

La bruschetta di mare €10 4,5,8,9

*cozze, vongole, gamberi viola, pomodorini, mozzarella, origano, sale, olio, timo e limone grattugiato*

Il cruditè di gambero viola gallipolino €15 3,4,5,8,9

*con insalata saporita di friscus, gocce di burrata e pioggia di lime*

La zuppetta di cozze nere €12 4,5,8,9

*allo scalogno fresco e limone con crostini di pane dorati*

La scottata di polpo su delicata alla zucca €13 \*4,5

*con ciuffi di spinaci freddi, lampascioni e pomodori secchi*

La degustazione di tartare di mare €20 \*4,5,7,8

Il crudo di mare Oriente €35 4,5,7,8

Ostrica al pezzo €3,50 4

## Terra

Il cilindro croccante €10 3,9,14

*alla parmigiana di melanzane e guazzetto di datterino rosso locale*

Il tagliere di formaggi freschi e stagionati €15 3,12

I veli di capocollo di Martina Franca €12 3

*con caciocavallo e sott'oli locali*

Millefoglie di bresaola €11 3,9

*con avocado e cialde di parmigiano*

Roast beef di manzo €12 3,9

*con rucola, grana e citronette al pepe rosa*

# Primi

## Mare

Gli schiaffoni €15 \*3,4,5,9,14

*al delicato di baccalà e cicorielle selvatiche con ragù di calamaro verace e datterino rosso*

Il risottino al gambero viola €15 3,5,8

*burrata e clorofilla di rucola*

Il troccolo Oriente €14 5,9

*cozze, bottarga e crema di rape dolce*

Lo gnocchetto di patata viola ai frutti di mare €13 3,5,9,14

*scaglie di pecorino di grotta pugliese e lime*

Lo scialatiello all'astice €18 \*5,8,9

## Terra

La sagna ncannulata €10 3,9

*al pomodoro, basilico e ricotta forte*

Le orecchiette alle cime di rape €10 5,9

*acciughe del cantabrico e salsa grissino*

Il risotto ai porcini e brie €15 1,2,3,9

*briciole di noci e scagliette di tartufo nero estivo*

Il tagliolino al primitivo di Manduria €12 3,9

*ragù di black angus al profumo di taleggio*

Il tortello di burrata €12 3,9,14

*alla bolognese di melanzane*

# Secondi

- Mare**
- La tagliata di calamaro verace €13<sup>\*3,4,5</sup>  
*marmellata salata di pomodori secchi, rucola e scaglie di grana*
- La zuppa di pesce Oriente €18<sup>4,5,8</sup>  
*al cartoccio*
- La scottata di tonno pinna gialla €15<sup>3,5</sup>  
*con mousse di ricotta al basilico e crostone di polenta grigliato*
- Il fritto misto di pesce €14<sup>\*4,5,8,9</sup>
- Il filetto di ombrina scottato in crosta di pinoli €13<sup>\*1,2,5</sup>  
*insalatina fredda di patate, olive nere, cipolla di tropea in guazzetto di rucola e scorzetta d'arancia*
- Pescato del giorno<sup>5</sup>
- Allevato a mare €4/etto  
Di mare €7/etto
- Scamponi/Gamberoni - Griglia/Graten/Catalana €9/etto<sup>8</sup>
- Astice fresco €9/etto<sup>8</sup>
- Terra**
- Il filetto di manzo €18<sup>10</sup>  
*su crema di fave secche, con cicorielle selvatiche e lardo croccante*
- L'entrecote argentina ai ferri €15
- La tagliata di pollo estiva €12<sup>3</sup>  
*guazzetto freddo di datterino giallo, rucola e grana*
- La tartare di manzo €15<sup>3,14</sup>  
*cuore morbido di burrata, tuorlo d' uovo fritto e scaglie di tartufo estivo*
- La pancetta di maiale cotta a bassa temperatura €12<sup>3</sup>  
*zuppeta di caciocavallo e asparagi grigliati*

## Contorni

Insalata mista €4

Insalata verde €4

Patatine fritte €3\*

Patate al forno €4

Verdure grigliate €5

Cicorielle selvatiche €5\*

Coperto €2

### Allergeni

1 Arachidi 2 Frutta secca 3 Latte e derivati 4 Molluschi 5 Pesce 6 Sesamo 7 Soia  
8 Crostacei 9 Glutine 10 Lupini 11 Senape 12 Sedano 13 Solfiti 14 Uova e derivati

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

\* Prodotto soggetto ad abbattimento negativo in struttura o surgelato all'origine