

# Antipasti mare

La degustazione delle tartare di mare: <sup>2,35,7,8,9\*</sup>

- Tartare di scampi condita con olio evo, limone, millepunti di mousse ai piselli e burrata;
- Tartare di gambero condita con olio evo, limone, granella di pistacchi e spuntoni di bisque fredda;
- Tartare di tonno con riduzione di soia e miele, marinata in salsa ponzu bianca, sesamo tostato e cipolla frita.

**€ 26,00**

Il baccalà fave e cicorie: baccalà panato al panko, vellutata di fave secche di Zollino decorticate, cicoriella selvatica scattariciata, polvere di peperone crusco <sup>5,9\*</sup>

**€ 17,00**

Il polpo d' estate: scottata di polpo, cremoso di zucchine alla menta, rosti di patata, mayo al limone e cipolla frita sbriciolata <sup>4,9,14\*</sup>

**€ 18,00**

Insalata tiepida di mare 2.0: calamari, polpo e gamberi al vapore, mousse di carote al finocchetto selvatico, dressing di sedano, emulsione di limone e olio evo locale <sup>4,8,12\*</sup>

**€ 17,00**

# Antipasti terra

Il pastrami a mare: vein di pastrami stagionato, tartare di “minuncheddhra”, senape morbida, rucola selvatica, olio evo e burratina d' andria, accompagnato da crostini di pane caldi aromatizzati all' origano <sup>9,11\*</sup>

**€ 16,00**

La bruschetta all' impiccato di caciocavallo: fette di puccia leccese grigliate, cime di rapa al vapore, veli di capocollo di Martina Franca, olio evo, polvere d' olive celline e dressing di pomodoro secco <sup>9\*</sup>

**€ 12,00**

# Primi mare

Il risottino di mare bianco alla cernia gialla fresca, ristretto di pesce al pomodoro, prezzemolo liquido e scorzetta di limone <sup>5\*</sup>

€ 20,00

(minimo 2 porzioni)

Lo spaghetti fresco Senatore Cappelli all' aglio nero, olio evo e peperoncino, tartare di gambero rosa al lime, dressing di datterino giallo <sup>8,9\*</sup>

€ 17,00

I troccoli bicolore nero di seppia e basilico all' astice fresco, crumble di pane al finocchetto e cardomomo <sup>5,8,9\*</sup>

€ 25,00

Il cappellaccio di pasta fresca farcito polpo e patate, ragù bianco di pescatrice dell' adriatico, pomodori scattarisciati e cacio ricotta leccese <sup>3,4,5,9\*</sup>

€ 18,00

# Primi terra

Sagne ncannulate ai datterini rossi e gialli con pioggia di cacio ricotta leccese <sup>3,9\*</sup>

€ 16,00

Fagotti alla carbonara vestita: pasta fresca farcita alla carbonara, ragù di straccetti di angus, rughetta selvatica e dressing di cacio e pepe <sup>3,9\*</sup>

€ 17,00

# Secondi mare

Tonno fili d' oriente: tataki di tonno pinna gialla in crosta di nocciole, gazpacho di datterino giallo, mousse di cime di rapa al limone homemade e katsuobushi <sup>2,5\*</sup>

**€ 19,00**

La porchetta tra mare e terra: filetto di pescatrice avvolto in un croccante di pancetta, hummus di ceci alla base, paparine nfucate (rosette di papavero stufate alla salentina) e polvere di peperone crusco <sup>5\*</sup>

**€ 17,00**

Una mugnaia sbagliata: trancette di ombrina alla mugnaia, cremoso al limone, brunoise di verdure croccanti di stagione, polvere di pomodoro <sup>5\*</sup>

**€ 17,00**

L' oro del mare: frittura leggera di anello di calamaro verace abbattuto a bordo, seppie fresche e gamberi rosa del basso adriatico accompagnata da una maionese al limone ed erba cipollina <sup>4,9,14\*</sup>

**€ 20,00**

# Secondi terra

Terra nobile: filetto di black angus in cottura perfetta, rosolato glassato al fondo Bruno, crema soffice allo zafferano e limone, ortaggi di stagione croccanti <sup>3\*</sup>

**€ 27,00**

La tagliata di entrecote estiva: entrecote gallese marinata, tagliata e condita con pomodorini, rughetta e scaglie di grana 30 mesi, dressing di glassa balsamica di aceto <sup>3\*</sup>

**€ 19,00**

# Contorni

Insalata mista <sup>1\*</sup>

*Mixed salad*

**€ 5,00**

Insalata verde

*Green salad*

**€ 4,00**

Patata fritta <sup>9\*</sup>

*French fries*

**€ 4,00**

Patata al forno <sup>3\*</sup>

*Roasted potatoes*

**€ 6,00**

Chips di patate <sup>3,9\*</sup>

*Potato chips*

**€ 5,00**

Verdura cotta del giorno (cicorielle o rape) secondo disponibilità

*Cooked vegetables of the day*

**€ 7,00**



★★★★  
ristorante

# Dolci

Sapore di Salento: millefoglie sottile croccante di mandorle, mousse di ricotta agrumata, canditi e vincotto salentino a filo <sup>2,3,9\*</sup>

€ 7,00

Foresta nera: cupoletta glassata al cioccolato farcita con biscotto e gelè di lampone fresco, cremoso di chantilly, salsina leggera ai frutti di bosco (no glutine) <sup>3\*</sup>

€ 8,00

Affogai lo spumoncino: spumoncino a nocciola e cioccolato farcito con copeta e fichi e affogato al caffè freddo, polvere di cacao <sup>2,3,9\*</sup>

€ 7,00

Il tiramisù (no glutine, no lattosio)

€ 7,00

Macedonia di frutta

€ 5,00

## Allergeni / Allergens

**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

*1 Peanuts 2 Nuts 3 Milk and dairy products 4 Shellfish 5 Fish 6 Sesame 7 Soya  
8 Crustaceans 9 Gluten 10 Lupini beans 11 Mustard 12 Celery 13 Sulphites 14 Eggs and derivatives*

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala.

*In case of allergies or intolerances, please contact the restaurant staff.*

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

*\* Product subject to negative abatement or frozen at origin*