

Antipasti mare

I medaglioni di pescatrice tocchettati, crema di fave secche e cicoriella selvatica ^{5,*}

Monkfish medallions, cream of dried broad beans and wild chicory ^{5,*}

€ 17,00

La scottata di polpo croccante, crema di topinambur, porcini trifolati e prezzemolo liquido ^{4*}

Crispy octopus scottata, topinambur cream, trifolate porcini mushrooms and liquid parsley

€ 18,00

Insalatina 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 ^{4,8,12*}

Sea salad 2.0 : steamed squid, octopus and shrimp, wild fennel carrot mousse, celery dressing, lemon emulsion and local EVO oil

€ 17,00

Antipasti terra

La parmigiana di melanzane ^{9,3*}

Eggplant parmigiana

€ 11,00

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 ^{9*}

Caciocavallo bruschetta: grilled slices of leccese puccia, steamed turnip green, slices of Martina Franca capocollo, evo oil, olive powder and dried tomato dressing

€ 12,00

Primi mare

Lo spaghetti fresco Senatore Cappelli all' aglio nero, olio evo e peperoncino, tartare di gambero rosa al lime, dressing di datterino giallo ^{8,9*}
Pasta with black garlic. evo oil and chili, pink shrimp tartare with lime, yellow cherry tomato dressing
€ 17,00

La calamarata all' astice fresco ^{5,8,9*}
Calamarata pasta with fresh lobster
€ 25,00

Il cappellaccio di pasta fresca farcito polpo e patate, ragù bianco di pescatrice dell' adriatico, pomodori scattarisciati e cacio ricotta leccese ^{3,4,5,9*}
Fresh octopus and potato stuffed pasta, adriatic monkfish ragù, "scattarisciati" tomatoes and cacio ricotta cheese
€ 18,00

Primi terra

Sagne ncannulate ai datterini rossi e gialli con pioggia di cacio ricotta leccese ^{3,9*}
"Sagna 'ncannulata": fresh pasta with red and yellow cherry tomatoes, topped with typical cacio ricotta cheese
€ 16,00

Fagotti alla carbonara vestita: pasta fresca farcita alla carbonara, ragù di straccetti di angus, rughetta selvatica e dressing di cacio e pepe ^{3,9,14*}
Carbonara pasta: fresh pasta filled with carbonara cream, angus ragù, wild rocket and cacio e pepe dressing
€ 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 ^{2,5,14,9*}

Yellowfin tuna tataki crusted with hazelnuts, yellow cherry tomato gazpacho, homemade lemon turnip green mousse and katsuobushi

€ 19,00

Una mugnaia sbagliata: trancette di ombrina alla mugnaia, cremoso al limone, brunoise di verdure croccanti di stagione, polvere di pomodoro ^{5,9*}

Wrong Mugnaia: sea bass fillet "Mugnaia" style, lemon cream, crunchy seasonal vegetables brunoise, tomato powder

€ 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 ^{4,9,8*}

Sea gold: fried squid rings, fresh cuttlefish, pink shrimp from the lower Adriatic, served with lemon and chive mayonnaise

€ 20,00

Secondi terra

La tagliata di pollo con pomodorini e grana^{3*}

Chicken with cherry tomatoes and parmesan

€ 13,00

L'entrecôte gallese grigliata, porcini al salto e rughetta

Grilled Welsh entrecôte, sautéed porcini mushrooms and rocket

€ 19,00

Contorni

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Insalata verde

Green salad

€ 4,00

Patata frita ^{9*}

French fries

€ 4,00

Patata al forno ^{3*}

Roasted potatoes

€ 6,00

Chips di patate ^{3,9*}

Potato chips

€ 5,00

Verdura cotta del giorno (cicorielle o rape) secondo disponibilità

Cooked vegetables of the day

€ 7,00

Dolci

Il tiramisù gluten free

€ 7,00

Cupoletta dolce pistacchio e lamponi ^{2*}

€ 7,00

Il lingottino con ganache di cioccolato e gianduia, colata di caramello
salato ^{2,3,9*}

€ 8,00

Lo spumoncino artigianale ^{2,3,9*}

€ 7,00

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*