

Antipasti mare

I salumi di mare home made: 4,5,8,9*

Pescatrice dry aged, bresaola di tonno, ventresca di pesce spada, mortadella di mare (ricciola, spada e totano) salamino rosa (gambero, salmone e orata); serviti con gnocchi croccanti caldi

DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE

Homemade Seafood Charcuterie: 4,5,8,9*

Dry-aged monkfish, tuna bresaola, swordfish belly, seafood mortadella (amberjack, swordfish, and flying squid), and pink salami (shrimp, salmon, and sea bream); served with warm, crispy gnocchi

TASTING PLATTER FOR 2 PEOPLE

25,00

La degustazione crudo di mare per persona: 4,5,8*

1 tartare di tonno, 3 gamberi viola, 1 scampone; accompagnati da salsa ponzu

Raw Seafood Tasting (Per Person):

1 tuna tartare, 3 purple prawns, 1 king prawn; served with ponzu sauce

20,00

La degustazione cotto di mare per persona: 4,5,8*

Insalatina di mare, polpo in pignata, bonbon di tonno al papavero, rughetta e cipolla agrodolce

Cooked Seafood Tasting (Per Person)

Seafood salad, octopus "in pignata" (traditional stewed octopus), poppy seed tuna bonbons, wild arugula, and sweet and sour onions

17,00

Antipasti terra

La tartare di fassona alla mediterranea, cetriolo osmotizzato al lime, gel di cipolla ai frutti rossi e gnocco fritto caldo ^{9*}

Mediterranean-Style Fassona Beef Tartare

Lime-infused osmosed cucumber, red berry onion gel, and warm "gnocco fritto" (fried dough). ^{9*}

16,00

I rotolini di melanzana pastellati ripassati al forno, pomodoro e scamorza

^{9,3,14*}

Baked Batter-Fried Eggplant Rolls Tomato sauce and scamorza cheese ^{9,3,14*}

14,00

Primi mare

Il fusillone di mare Oriente (polpo, seppia, gamberone, cozze e vongole)
con dressing di cime di rapa ^{4,5,8,9*}

"Oriente" Seafood Fusillone Large fusilli pasta with octopus, cuttlefish, king prawn, mussels, and clams, served with a turnip top dressing ^{4,5,8,9*}

17,00

Il raviolo di burrata alla bisque di crostacei, scampi dell'Adriatico sgusciati
e scorzetta di limone ^{4,8,9*}

Burrata Ravioli with Seafood Bisque
Shelled Adriatic langoustines and lemon zest ^{4,8,9*}

18,00

Lo spaghettone fresco all'acciuga del cantabrico, vellutata di senape fresca
selvatica e crunch di pane panko con pinoli, uvetta e finocchietto ^{5,9*}

Fresh Spaghettone with Cantabrian Anchovies
Wild fresh mustard cream, and crunchy panko breadcrumbs with pine nuts, raisins,
and wild fennel ^{5,9*}

16,00

Primi terra

La ciceri e tria leccese a modo mio con ceci, crema di ceci, “mugnuli” abbrustoliti e polvere di pomodoro ^{9*}

*Traditional Leccese "Ciceri e Tria" My Way
Fresh pasta strips (partially fried), chickpeas, chickpea cream, roasted "mugnuli"
(local wild broccoli), and tomato powder ^{9*}*

15,00

Un raviolo che sa di parmigiana. ristretto di pomodoro estivo fresco, pesto di basilico, stracciatella liquida e pepite croccanti di melanzana ^{3,9}

*"Parmigiana-Style" Ravioli
Fresh summer tomato reduction, basil pesto, liquid stracciatella cheese, and crispy eggplant nuggets ^{3,9}*

17,00

Secondi mare

La frittura di mare Oriente con calamari veraci dell'adriatico e gamberi fritti ^{4,5,9*}

"Oriente" Fried Seafood

Fried local Adriatic squid and prawns ^{4,5,9*}

18,00

La grigliata di mare dello chef. Salsiccia dolce di spada e pescatrice, salsiccia calabra di tonno home made, tentacolo di polpo, bombetta di pesce spada, gamberone sgusciato e gocce di salmoriglio ^{4,5,8*}

The Chef's Seafood Grill Homemade sweet swordfish and monkfish sausage, homemade Calabrian-style tuna sausage, octopus tentacle, swordfish "bombetta" (stuffed fish roll), shelled king prawn, and drops of salmoriglio sauce ^{4,5,8*}

20,00

Il doppio filetto di ombrina al forno con cuore di gamberone, stick di zucchine e carote marinate all'aceto e gel di cipolla ai frutti rossi ^{5,8*}

Baked Double Fillet of Shiard Fish

Stuffed with a king prawn core, served with carrot and zucchini sticks marinated in vinegar, and red berry onion gel. ^{5,8*}

18,00

Secondi terra

Le bombette leccesi farcite scamorza e capocollo di Martina Franca, mousse di peperone arrosto e colatura di caciocavallo^{3*}

Traditional Leccese "Bombette" Pork rolls stuffed with scamorza cheese and Martina Franca capocollo, served with a roasted bell pepper mousse and melted caciocavallo cheese ^{3*}

15,00

Il filetto di Angus irlandese alla griglia con verdure baby al burro ^{3*}

Grilled Irish Angus Fillet
Served with buttered baby vegetables ³

23,00

Costata di manzo adulto o tomahawk – secondo disponibilità
DEGUSTAZIONE PER DUE PERSONE

Adult Beef Rib-Eye or Tomahawk –
Subject to Availability - TASTING PLATTER FOR TWO PEOPLE

60,00/kg

Contorni

Insalata mista

Mixed salad

5,00

Insalata verde

Green salad

4,00

Patata fritta ^{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

La monoporzione tiramisù – gluten free, lactose free

Single-Portion Tiramisù – Gluten-free, Lactose-free

7,00

Lo spumoncino nocciola e cioccolato farcito fichi e copeta ^{9,2,3}

Hazelnut and Chocolate "Spumoncino" Ice Cream Stuffed with figs and "copeta"
(traditional almond nougat)

7,00

Il semifreddo tarte-limone e yuzu ^{9,3}

Lemon and Yuzu Tarte Semifreddo ^{9,3}

8,00

Il semifreddo mango e cocco ⁹

Mango and Coconut Semifreddo ⁹

8,00

La foresta nera cioccolato e lamponi – gluten free, lactose free

Black Forest Chocolate and Raspberry Cake – Gluten-free, Lactose-free

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*