

VICKY'S

F O O D & D R I N K S



5 SUMMERMENU2025 SUMMERMENU2025 SUMMERMENU2025 S



Antipasti

<i>Tonno laccato</i> (1-4-6-7)	16
Sashimi di tonno* laccato alla soia, panna cotta di burratina, pan tostato e zeste di limone	
<i>La nostra insalata di mare</i> (2-4-14)	22
Insalatina di mare* e carciofi con bottarga di muggine e lime	
<i>Poker!</i> (1-2-4-5-7-8-14)	18
Tartare di gambero* con salsa agli agrumi	
Tartare di tonno* con salsa teryiaki e friscous	
Tartare di salmone con crema di avocado e semi di zucca,	
Tartare di melone e menta	
<i>Polpo e frisella</i> (1-4-9)	18
Tocchetti di polpo* CBT arrostito con panzanella alla salentina	
<i>Burger vegetariano</i> (1-3-5-6-8) 	14
Mini hamburger di verdura in crosta di cornflakes con mini buns aromatizzati, mayo alla barbabietola e misticanza	
<i>L'antipasto della nonna</i> (1-3-7)	12
Polpettine di vitello con salsa al negramaro	

Primi

<i>Tagliatella alle rape</i> (1-7)	16
Tagliatelle con crema alle cime di rapa, pomodorino confit, colata di stracciatella e crumble di salsiccia	
<i>Calzoncini rossi al tartufo</i> (1-3-7)	28
Calzoncini alla barbabietola ripieni di parmigiano e patate, con scaglie di tartufo nero estivo	
<i>Pacchero all'aragostella</i> (1-2-4)	30
Pacchero fresco con sugo all'aragostella*	
<i>Mezze maniche e calamaro</i> (1-4-14)	18
Mezze maniche con calamaretto spillo*, pomodoro secco, terra di olive leccine e datterino giallo semicandito	
<i>Tagliolino all'alga</i> (1-4-14)	18
Tagliolino all'alga spirulina con cozze, scaglie di bottarga e lime	
<i>Linguina aglio, olio, peperoncino e...gambero</i> (1-4-14)	18
Linguina Benedetto Cavalieri aglio, olio, peperoncino e tartare di gambero*	

Secondi

Cotoletta di fico d'india (1-3-7-8)  16

Cotoletta di fico d'india con colata di stracciatella, cipolla
caramellata, gazpacho e fiore del capperio

Polpo e cous cous (1-4-8-9-14) 26

Tantacoli di polpo* cotti in pignata con cous cous home
made

Cernia CBT (1-4-5-8) 26

Darna di cernia* in oliocottura con Mayo agli agrumi, chips
di riso e misticanza con frutta secca

La nostra frittura (1-2-14) 24

Frittura di totani* e gamberi* con verdure in tempura
e Mayo zenzero e lime

Selezione di mare (2-4-14) 28

Calamaro*, tonno* e mazzancolla* alla griglia con cartoccio
di ricciola* in zuppetta di mare

Costine di manzo (7-8-10) 18

Costina di manzo brasata con schiacciata di patate alla
paprika al cartoccio

Dessert

Crostatina alla frutta (1-3) 7

Crostatina con crema Chantilly alla vaniglia, frutta di stagione e veli di cocco fresco

Cheesecakes (1-3-8) 7

Tris di mignon di Cheesecakes con confetture

Tiramisù (1-3-8) 7

Tiramisù con scaglie di cioccolato 75% e crema fredda al caffè

Sorbetto alla frutta (1-5-7-8) 7

Sorbetto Home made alla frutta di stagione con mustaccioli salentini artigianali

Semifreddo alla "cupeta" (1-5-7-8) 7

Semifreddo alla cupeta con cialda croccante e caramello salato

Tagliata di frutta 7

Frutta di stagione

Coperto

3

Elenco degli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI

Seguici sui social



vickysotranto



vickysotranto