



Antipasti | Apulian starters

Antipasto pugliese di capocollo, caciocavallo e olive baresane Capocollo cured meat, aged caciocavallo cheese, and "baresane" olives	14,00 €
Polpette di pane della tradizione Traditional Breadballs, a rustic Apulian recipe	9,00 €
Parmigiana di melanzane Eggplant Parmigiana – Classic layered baked eggplant with tomato and cheese	12,00 €
Caprese di mare con fiordilatte, gambero* cotto a vapore, pomodorino e coulisse di basilico Seafood Caprese with fiordilatte mozzarella, steamed shrimp*, cherry tomatoes, and basil coulis	12,00 €
Impepata di cozze con crostone di pane caldo Peppered Mussels- Served with warm crusty bread	14,00 €
Insalata di mare con verdure croccanti Sea Salad – With crispy seasonal vegetables	16,00 €
Tartare di tonno con burratina pugliese, pomodoro scoppiato e crumble di tarallo Tuna Tartare – With Apulian burratina, blistered tomato, and tarallo crumble	15,00 €
Pinsa* con tartare di tonno, stracciatella, misticanza , pomodorini e mandorle tostate Pinsa with Tuna Tartare* – Stracciatella cheese, mixed greens, cherry tomatoes, and toasted almonds	14,00 €

Primi piatti | Main courses

Paella ostinati mari e monti (min x2) Sea&Land mixed Paella (minimum 2 people)	15,00 €
Cavatello con cozze, pomodorini e rucola Cavatelli Pasta with Mussels – Cherry tomatoes and arugula	14,00 €
Foglie d'ulivo al sugo di zampina, pomodorini, basilico e ricotta salata "Foglie d'ulivo" pasta with Zampina Sausage sauce – Cherry tomatoes, basil, and salted ricotta	14,00 €
Orecchiette con cime di rape e pangrattato croccante aromatizzato al lime Orecchiette with turnip tops and crunchy lime-flavored breadcrumbs	13,00 €
Primo del giorno Pasta of the Day	18,00 €

Secondi piatti | Second courses

Frittura di calamari* e gamberi* Mixed Fried Calamari and Shrimp**	16,00 €
Gamberoni* in crosta di sale marino King Prawns in a Sea Salt Crust*	15,00 €
Trancio di tonno scottato con insalatina pugliese Seared Tuna Steak – With Apulian house salad	16,00 €
Tagliata di pollo* con pomodorini, rucola e grana Grilled Chicken Tagliata* – With cherry tomatoes, arugula, and shaved Grana Padano	12,00 €
Secondo del giorno Second course of the Day	18,00 €



Insalate | Salads

Pollo* - insalata mista, pomodorini, grana, salsa yogurt e mandorle tostate

12,00 €

Chicken Salad* – Mixed greens, cherry tomatoes, Grana Padano, yogurt dressing, and toasted almonds

Tartare di Tonno - insalata mista, pomodorini, mozzarella e cetrioli

13,00 €

Tuna Tartare Salad – Mixed greens, cherry tomatoes, mozzarella, and cucumber

Contorni | Sides

Patatine fritte*
French fries*

7,00 €

Verdure grigliate
Grilled vegetables

7,00 €

Insalata mista
Mixed Salad

6,00 €

Dolci | Dessert

Tiramisù
Tiramisù

7,00 €

Cheesecake ai frutti di bosco
Mixed berry cheesecake

7,00 €

Semifreddo cocco e gianduia
Coconut and hazelnut chocolate semifreddo

7,00 €

Dolce del giorno
Dessert of the day

7,00 €

Bevande | Drinks

Acqua naturale/frizzante
Still/sparkling water

2,50 €

Coca Cola/Coca Cola 0/Fanta
Coca Cola/Coca Cola 0/Fanta

3,00 €

Calice di vino
Glass of wine

6,00 €

Birre | Beers

La decisa - Castello - Lager

3,50 €

Abboccata - Birranova - Ambrata

6,00 €

Giara - Birranova - Blanche

6,00 €

Linfa - Birranova - Italian Pale (Gluten Free)

6,50 €

Coperto | Service 3,00 €

*Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati per garantire qualità e disponibilità.

*Some ingredients may be frozen to ensure quality and availability.