

ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Tartare di tonno rosso, stracciatella, estratto di basilico (2, 7)

Bluefin tuna tartare, stracciatella cheese, basil extract

Tartare de thon rouge, stracciatella, extrait de basilic

€18,00

Tartare di ricciola, "pupuneddha", citronette
(2)

Amberjack tartare, salentine cucumber, lemon vinaigrette

Tartare de sériole, cocombre des Pouilles, citronette

€18,00

Calamaro in dolce cottura con sedano e carote croccanti (4, 7, 9)

Slow-cooked squid, served with crispy celery and carrots

Calamars cuits lentement, avec céleri et carottes croquants

€16,00

Burratina, estratto di ciliegino, "frizzuli" ed essenza di basilico (7, 1)

Burrata, cherry tomato extract, crispy frisella bread crumbles, basil extract

Burratina, extrait de tomate cerise, éclats de friselles des Pouilles et essence de basilic

€10,00

Tartare di manzo, senape di Digione, polvere di capperi (5, 6, 12)

Beef tartare, Dijon mustard, caper powder

Tartare de boeuf, moutarde de Dijon, poudre de câpres

€16,00

Fico, crudo San Daniele, stracciatella, polvere di frisella, mandorle ed estratto di basilico
(1, 5, 7, 8, 12)

Fig, San Daniele raw ham, stracciatella, frisella powder, almonds and basil extract

Figue, jambon cru San Daniele, stracciatella, poudre de frisella, amandes et extrait de basilic

€ 16,00

PRIMI (FIRST COURSE/PREMIERE PLATS)

Linguina alle vongole, estratto di prezzemolo (1, 2, 4, 14)

Linguine with clams and persley extract

Linguine aux palourdes, extrait de persil

€ 18,00

Spaghettone nero, cotto in bisque e crudité di gambero viola di Gallipoli (1, 4, 14)

Black spaghettone cooked in bisque with Gallipoli purple prawn tartare

Spaghettone noir à la bisque, tartare de crevette violette de Gallipoli

€ 24,00

Ravioli ripieni di assoluto di scampi e la sua bisque (1, 3, 4, 14)

Ravioli filled with scampi essence, served with its bisque

Raviolis à la langoustine et bisque

€ 20,00

Orecchiette alla crema di rape e salsiccia con pecorino in mantecatura (1, 7)

Orecchiette pasta with turnip greens' cream and sausage, bound with pecorino cheese

Orecchiette, crème de pousses de navet, saucisse et pecorino

€ 16,00

Mezze maniche al ragù bianco di maialino e basilico in cristallo (1, 7)

Mezze maniche pasta with white pork ragù and crystalized basil

Mezze maniche au ragoût blanc de porcelet, basilic en cristal

€ 18,00

Spaghettone quadrato con astice fresco, coulis di pomodoro e ciliegino a nudo (1, 3, 4, 14)

Spaghetti with lobster, tomato coulis and peeled cherry tomato

Spaghettone carré au homard, coulis de tomate et tomates cerises pelées

€ 28,00

SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)

Tonno scottato con salsa teriyaki e insalatina (2, 6, 10, 12)

Seared tuna with teriyaki sauce and salad

Thon snacké, sauce teriyaki, salade

€ 20,00

Tentacoli di polpo in dolce cottura su crema di patate e polvere di capocollo (7)

Octopus tentacles with potato purée and Capocollo powder

Tentacules de poulpe cuits lentement, crème de pommes de terre et poudre de capocollo

€ 18,00

Frittura di calamari e gamberi (1, 6, 14)

Fried calamari and shrimps

Friture de calmars et crevettes

€ 16,00

Sovracoscia di pollo cotta in umido con verdure (1, 7)

Chicken thigh stew with vegetables

Ragoût de cuisses de poulet aux légumes

€ 15,00

PER I PIU' PICCOLI (BABY MENU')

ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Cotto Gran Biscotto e mozzarella (7)

Cured ham and mozzarella

Jambon cuit et mozzarella

€ 8,00

Crocchette di patate (1, 3, 5, 7)

Potato croquettes

Croquettes de pommes de terre

€ 9,00

Polpette fritte (1, 3, 7)

Fried meatballs

Boulette de viande frites

€ 12,00

PRIMI (FIRST COURSE/PREMIER PLATS)

Orecchiette al sugo di pomodoro (1, 3, 7)

Orecchiette pasta with tomato sauce

Orecchiette à la sauce tomate

€ 12,00

Pastina alla crema di Parmigiano (1, 3, 7)

Small pasta shapes with Parmigiano cream

Pâtes à la crème de Parmigiano

€ 12,00

SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)

Polpette al sugo (1, 3, 7)

Meatballs with tomato sauce

Boulette de viande à la sauce tomate

€ 12,00

Cotoletta e patatine (1, 3)

Breaded chicken coulet and fries

Escalope panée et frites

€ 12,00

DESSERT

Sorbetto al limone/mandarino

Lemon/Mandarin Sorbet

€ 6,00



Gelato fior di latte e aceto

Milk ice cream with vinegar

€ 7,00

Croccantino all'amarena

€ 7,00



Spumone cupeta e fichi

Spumone with Cupeta and Figs

€ 7,00



Spumone pistacchio e nocciola

Spumone with Pistachio and Hazelnut

€ 7,00



Semifreddo ai 3 cioccolati

Three-Chocolate Semifreddo

€ 8,00



Semifreddo cocco e rum

Coconut and Rum Semifreddo

€ 8,00



Semifreddo al tiramisù

Tiramisù Semifreddo

€ 8,00



Sfera rocher

Rocher Sphere

€ 8,00



DESSERT FATTI DA NOI

Cappuccino al tiramisù (1,3,7,8)

Tiramisù Cappuccino

€ 9,00



Barchette di frolla con panna e marmellata di albicocca (1,3,7)

Shortcrust tartlets with cream and apricot jam

Tartelettes brisées à la crème et à la confiture d'abricots

€ 9,00

Cheesecake al caramello/frutti di bosco/mela/albicocca (1,3,7,8)

Caramel / Wild Berries / Apple / Apricot Cheesecake

€ 9,00

senza glutine



senza lattosio



LA TRADIZIONE (TRADITIONAL MENU/MENU TRADITIONNEL)

ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Purea di fave e cicorie
Broad bean purè with sauteed chicory
Purée de fèves avec chicorées
€12,00

Cozze alla vampa (2)
Flame-cooked mussels
Moules flambées
€12,00

Polpette fritte o al sugo (1,3,7)
Meatballs (fried or in tomato sauce)
Boulettes de viande (frites ou à la sauce tomate)
€12,00

Panzerotti di patate (1,3,5,7)
Potato croquettes
Croquettes de pommes de terre
€9,00

Pittule (1)
Traditional deep-fried dough balls
boules de pâte frites traditionnelles
€6,00

PRIMI (FIRST COURSE/PREMIER PLATS)

Parmigiana di melanzane (1,3,7)
Eggplant parmigiana
Parmigiana d'aubergines
€15,00

Orecchiette ai "pummidori schiattarisciati", basilico e cacioricotta (1,7)
Orecchiette with burst cherry tomatoes, basil and cacioricotta cheese
Orecchiette aux « tomates éclatées », basilic et cacioricotta
€16,00

Pasta "mbisca" e cozze di mare (1,2)
Mixed pasta with mussels
pâtes mixtes aux moules
€18,00

SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)

ALLA BRACE

Tagliata di manzo (350/400gr)

Sliced beef steak

Tranche de bœuf grillée

€22,00



Costata di vitello

Veal rib steak

Côte de veau



€ 4, 50/hg

Arrosto misto: salsiccia, capocollo, pancetta. bombetta classica (7, 8)

Mixed roasted meats: sausage, pork neck, pork belly, Apulian "bombetta" (pork meat roll)

*Mélange de viandes rôties : saucisse, cou de porc, poitrine de porc, bombetta des Pouilles
(rouleau de viande de porc)*

€18,00



Degustazione di bombette (1, 7, 8)

Selection of Apulian "bombette" (pork meat rolls)

Sélection de bombettes des Pouilles (rouleaux de viande de porc)

€18,00



Pescato del giorno alla griglia (su disponibilità) *

Grilled fish of the day (on availability)

Pêche du jour grillé (selon disponibilité)

Pescato del giorno al sale (su disponibilità) *

Fish of the day in salt (on availability)

Pêche du jour au sel (selon disponibilité)

***soggetto a variazione di prezzo giornaliera in base al pescato**

***subject to daily price variation depending on catch**

***Sous réserve d'une variation quotidienne des prix en fonction des captures.**

ALLERGENI (Allergens)

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1 - GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform our staff on duty of any allergies or intolerances to any of the following food categories, in accordance with Regulation (EU) 1169/2011:

- 1 - GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2 - CRUSTACEANS AND DERIVATES** (marine and freshwater: shrimps, prawns, crabs and similar)
- 3 - EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4 - FISH AND DERIVATES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5 - ARACHIDS AND DERIVATIVES** (creams and condiments in which they are present, even in small amounts)
- 6 - SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and the like)
- 7 - MILK AND MILK PRODUCTS** (any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8 - NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)
- 9 - CELERY AND DERIVATES** (both in pieces and in soup preparations, sauces and vegetable concentrates)
- 10 - SENAPE AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially in mustard)
- 11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours that contain it in small percentages)
- 12 - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, can be found in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13 - LUPIN AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar)
- 14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.)

Fishery products served raw are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

* In the absence of fresh produce, some products can be frozen.