



LeGaTo

RISTORANTE • PIZZERIA

Menu

C O P E R T O 2 . 0 0 €

Menu

A N T I P A S T I

- SALMONE MARINATO "homemade" con cipolla
caramellata e yogurt..... 16.00€
- CRUDO DI SEPPIA con finocchi e arance..... 15.00€
- TENTACOLI DI POLPO nostrano arrostiti al
barbecue con misticanza, carote, sedano e
olio EVO a filo..... 15.00€
- INSALATA DI MARE..... 14.00€
- TARTARE DI MANZO..... 15.00€
- TORTINO DI MELANZANE come una volta, su
fonduta di pomodorino ciliegino..... 12.00€
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA stagionato,
affumicato alle bacche di mirto e BURRATINA
salentina..... 13.00€
- PUREA DI FAVE "NETTE" E CICORIELLE
SELVATICHE e muersi di pane fritto..... 10.00€
- FRITTINO MISTO..... 9.00€

Menu

P R I M I

- TONNARELLI AL CACIO E PEPE con gamberi
rosa di Gallipoli cotti e crudi..... 16.00€
- PACCHERO DI GRAGNANO ALLE ARAGOSTELLE
con pomodorino scattarisciato..... 16.00€
- LA "TAIEDDRA" tutto in un risotto MIN. 2
PORZIONI..... 15.00€
- LINGUINA AI RICCI (secondo disponibilità)..... 20.00€
- ORECCHIETTE DI GRANO con ragù di
braciolette, crema leggera di ricotta "scante"
e basilico..... 12.00€
- LA CARBONARA. (PUNTO.)..... 15.00€

Menu

S E C O N D I

- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ROSA con
maionese agli agrumi..... 16.00€
- TRANCIO DI PESCE SPADA del Mediterraneo
alla brace, con salsa all'olio EVO e limone
verde..... 14.00€
- CALAMARO NOSTRANO ALLA GALLIPOLINA..... 16.00€
- MIX DI BOMBETTE : "speck e caciocavallo" e
"piccantine", su caponata di melanzane in
agrodolce..... 16.00€
- DIAFRAMMA alla brace con patate novelle al
burro profumato al rosmarino e misticanza..... 18.00€
- COSTATA DI SCOTTONA "Italiana" circa 500 g... 20.00€
- PLATEAU DI CARNE alla brace (salsiccia dolce,
bombetta dolce e piccantina, capocollo,
pancetta, pollo e turcinieddhru) con patate al
forno e misticanza..... 20.00€

Menu

C O N T O R N I

- VERDURE ALLA GRIGLIA (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI)..... 6.00€
- CICORIE SALTATE CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, POMODORO SECCO E OLIVE KALAMATA..... 6.00€
- PATATE AL FORNO..... 5.00€
- PATATE FRITTE..... 4.00€
- CHIPS DI PATATE AL CACIO E PEPE..... 6.00€
- INSALATA VERDE..... 4.00€
- INSALATA MISTA..... 5.00€

Menu

P I Z Z E T R A D I Z I O N A L I

- MARGHERITA : pomodoro S. Marzano, fior di latte, basilico, olio EVO..... 6.00€
- MARINARA : pomodoro S. Marzano, aglio, origano, olio EVO..... 4.00€
- BUFALA : pomodoro S. Marzano, bufala D.O.P., basilico, olio EVO..... 8.50€
- NAPOLI : base margherita, acciughe, capperi, origano, basilico, olio EVO..... 7.00€
- DIAVOLA : base margherita, vetricina, olio EVO..... 7.50€
- CAPRICCIOSA : base margherita, carciofi, olive taggiasche, funghi freschi, cotto, basilico, olio EVO..... 8.00€
- 4 FORMAGGI : base margherita, emmental, grana, gorgonzola, basilico, olio EVO..... 7.00€
- FRESCA : base piadina con grana in cottura, in uscita prosciutto crudo, ciliegino fresco, rucola, bufala, grana, olio EVO..... 9.00€
- RIPIENO : calzone al forno con pomodoro S. Marzano e mozzarella fior di latte..... 6.00€
- LA SALSICCIA E FRIARIELLI : base bianca, salsiccia e friarelli, olio EVO..... 8.00€
- LA GIOVANE : base margherita, wurstel e patatine..... 7.50€
- L 'AFFUMICATA : Ombra pomodoro S.Marzano, provola d' Agerola, pepe, basilico, olio EVO..... 7.00€

Menu

P I Z Z E S P E C I A L I

- COSACCA RIVISITATA: base rossa, semidry, basilico, origano, olio EVO..... 6.00€
- L'ULTIMO BACIO : base bianca, tonno, cipolla di tropea, olive taggiasche, in uscita : tarallo, basilico, olio EVO..... 8.00€
- MOMENTI PICCANTI : base bianca di provola D'Agerola, olive taggiasche, nduja di Spilinga IGP, friarielli..... 8.50€
- ALLA ROMANA : base pomodoro S. Marzano, provola D'Aregola, salsiccia norcina IGP, funghi freschi, pecorino romano D.O.P., basilico, olio EVO..... 9.00€
- SAPORITA : base provola D'Agerola, patate al forno, pancetta arrotolata, in uscita :pane profumato, basilico, olio EVO..... 9.00€
- BORDO MARGHERITA : bordo ricotta, base pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO..... 7.50€
- CHIARA E TONDA : ombra di pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, porcini, salsiccia norcina IGP, basilico, olio EVO..... 9.50€
- STRA "COTTO" DI PATATE : crema di patate al forno, fior di latte, pecorino romano D.O.P., in uscita cotto, basilico, olio EVO..... 8.50€
- LA DECISA : ombra di pomodoro S. Marzano, bufala, olive taggiasche, acciughe, semidry, basilico, olio EVO..... 8.50€

Menu

B E V A N D E

- ACQUA MINERALE 1L..... 2.00€
- COCA COLA 33CL..... 3.00€
- FANTA 33CL..... 3.00€
- COCA ZERO 33CL..... 3.00€
- COCA COLA 1L..... 5.00€

B I R R E

- BECK'S 33ML..... 3.00€
- PERONI NASTRO AZZURRO 33ML..... 3.00€
- HEINEKEN 33ML..... 3.00€
- TENNENTS 33ML..... 4.00€
- PERONI NASTRO AZZURRO 62ML..... 4.00€
- HEINEKEN 66ML..... 4.00€

Menu

V I N O D E L L A C A S A

- Vino della casa 1 calice..... 3.00€
- Vino della casa 0.5L..... 4.00€
- Vino della casa 1L..... 7.00€

C A R T A D E I V I N I

BIANCHI

- Cenate Vecchie - Bonseigna..... 12.00€
- Bolina..... 20.00€

ROSATI

- Cenate vecchia - Bonseigna..... 12.00€
- Pungirosa - Azienda Riviera..... 22.00€
- Aka - Produttori di Manduria..... 24.00€

ROSSI

- Cenate Vecchie - Bonseigna..... 12.00€

Menu

D O L C I E A M A R I

- PANNA COTTA..... 5.00€
- TIRAMISU' CLASSICO..... 5.00€
- CREMA CATALANA AI FRUTTI DI BOSCO..... 5.00€
- SPUMONE : NOCCIOLA E CIOCCOLATO,
NOCCIOLA E PISTACCHIO, MANDORLA E FICHI.. 5.00€
- CAFFE'..... 1.00€
- AMARO LUCANO..... 3.00€
- AMARO DEL CAPO..... 3.00€
- AMARO JAGERMEISTER..... 3.00€
- AMARO MONTENEGRO..... 3.00€
- LIMONCELLO..... 2.00€
- GRAPPA BARRICATA..... 3.00€



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze dei nostri menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita, ove necessario, a chiedere al personale di sala circa la presenza di alcuni allergeni in pietanze specifiche.



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marinied'acquadolce: gamberi, scampi, granchi e) simili



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui visiva anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come lattici di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di caca, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interiusati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(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)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegetali sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capesante, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)