



ALLERGENI

Informiamo i nostri Clienti che gli alimenti e le bevande servite nel nostro locale possono contenere allergeni. Gli elementi contenenti allergeni secondo il Regolamento EU N° 1169/2011 sono “sostanze che possono causare allergie o intolleranze”: **1. Cereali contenenti glutine, inclusi ibridati e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati.**

ALLERGENS

We inform our Customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “substances or products causing allergies or intolerances”: **1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products; 2. Crustaceans and products based on shellfish; 3. Eggs and by-products; 4. Fish and products based on fish; 5. Peanuts and peanut-based products; 6. Soy and soy-based products; 7 Milk and dairy products (lactose included); 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products; 9. Celery and products based on celery; 10. Mustard and mustard-based products; 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products; 12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg; 13. Lupine and lupine-based products; 14. Molluscs and products based on molluscs.**

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con una o più materie prime surgelate all'origine
Dishes marked with () sometimes could be prepared with some deep-frozen items at origin*

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance

ANTIPASTI

Crocchette (7 pz)	5
<i>Crocchette di Patate con Menta e Pecorino (All. 1, 3, 5, 7) (*)</i>	
Chips Artigianali	6
<i>Chips Artigianali di Patate (All. 1, 5) *<u>Vegetariano</u>*</i>	
Tempura dello Chef	8
<i>Verdure Miste Pastellate e Fritte (All. 1, 3, 6, 7, 10) (*)</i>	
Bruschette Pugliesi (3 pz)	6
<i>Bruschette al Pomodoro Fresco ed Olio EVO Valeo di Lillo (All. 1) *<u>Vegetariano</u>*</i>	
Crostoni della Casa (3 pz)	8
<i>Crostoni con Melanzane, Zucchine e Peperoni Grigliati (All. 1) *<u>Vegetariano</u>*</i>	
Crostoni alla Norcina (3 pz)	9
<i>Crostoni con Salsiccia Norcina e Porcini (All. 1)</i>	
Pecorino Fritto (3 pz)	10
<i>Pecorino locale semi-stagionato pastellato e fritto con Miele o Marmellata (All. 1, 3, 7, 12)</i>	
Tagliere di Pecorini (6 pz)	10
<i>Pecorini locali semi-stagionati da degustazione con Miele o Marmellata (All. 7, 12)</i>	
Black Angus	12
<i>Carpaccio di Black Angus Affumicato</i>	
Battilarda 2.0	25
<i>Tagliere per Due con Affettati, Formaggi, Frittini, Pane ai Mirtilli e Frutta (All. 1, 3, 6, 7, 8, 10)</i>	

PRIMI

Rigatone alla Fonduta di Parmigiano	14
<i>Rigatoni con Fonduta al Parmigiano e Guanciale Croccante (All. 1, 7, 8)</i>	
Troccolo alla Carbonara	14
<i>Troccoli alla Carbonara (All. 1, 3, 7)</i>	
Amatriciana	14
<i>Pasta corta o lunga con Guanciale, Pecorino e Pomodoro (All. 1, 7)</i>	
Risotto ai Porcini	16
<i>Riso Carnaroli con Porcini, mantecato al Parmigiano (All. 7) (*)</i>	
Raviolo Capocollo e Cacio Cavallo	16
<i>Ravioli con Capocollo di Martina Franca e Cacio cavallo con Burro e Salvia (All. 1, 3, 7) (*)</i>	
Pacchero con Tonno Yellowfin e Katsuobushi	18
<i>Paccheri con Tonno Fresco, Melanzane Fritte, Datterini, Katsuobushi (All. 1, 4) (*)</i>	
Tagliolino Aglio, Olio, Peperoncino e Bottarga	18
<i>Tagliolini all'Uovo con Aglio, Olio, Peperoncino e Bottarga (All. 1, 3, 4) (*)</i>	

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



SECONDI

Tataki di Tonno Yellowfin	18
<i>Tonno con Semi di Sesamo, Coulis di Peperoni, Cipolla in Agrodolce e Basilico (All. 1, 4, 11) (*)</i>	
Filetto Lardellato	18
<i>Filetto di Maialino Lardellato con Mini Ortaggi e Salsa al Bourbon Whiskey (All. 1, 7, 10, 12)</i>	
Polpo in CBT	20
<i>Polpo in Doppia Cottura, Chutney di Carote, Peperoni Friggitelli, Crostini fritti (All. 1, 14) (*)</i>	
Petto d'Anatra	20
<i>Petto d'Anatra Glassato al Miele, Patate Novelle, Mini Carote Arrosto (All. 4, 7)</i>	
Angus Argentino	22
<i>Entrecote di Angus Argentino con Senape al Miele e Composta di Mirtilli Neri (All. 10, 12)</i>	

CONTORNI

Contorno della Casa	5
<i>Grigliata di Patate, Zucchine, Peperoni e Melanzane <u>*Vegetariano*</u></i>	

DESSERT

Piccoli Cannoli Siciliani Artigianali con Gelato (3 pz)	8
<i>Mini Cannoli Artigianali con Ricotta e Granella di Pistacchio (All. 1, 3, 7, 8) (*)</i>	
New York Cheesecake	6
<i>Cheesecake con Marmellata di Arance (All. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12) (*)</i>	
Tiramisù	6
<i>Savoardi, Mascarpone e Caffé (All. 1, 3, 5, 6, 7, 8) (*)</i>	
Torta della Nonna	6
<i>Torta con Crema al Limone, Vaniglia e Pinoli (All. 1, 3, 5, 6, 7, 8) (*)</i>	
Brownie Artigianale Senza Lattosio <i>*secondo disponibilità*</i>	6
<i>Dolce al cioccolato fondente senza lattosio (All. 1, 3, 7)</i>	
Crema Catalana Artigianale <i>*secondo disponibilità*</i>	6
<i>Dolce al cucchiaino con Zucchero Caramellato (All. 1, 3, 7)</i>	

COPERTO

Coperto a persona	2
--------------------------	---

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



BOLLICINE

SENIOR Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	26
<i>Bortolomiol; Glera; Metodo Charmat; Veneto</i>	
SUMARE`	30
<i>Tenute Rubino; Susumaniello; Metodo Classico; Puglia</i>	
CREMANT de LIMOUX Brut Rosé	32
<i>Domaine Vergnes de Martinolles; Metodo Classico; Francia</i>	
CONTADI CASTALDI Franciacorta Brut D.O.C.G.	36
<i>Contadi castaldi; Chardonnay; Pinot Bianco; Pinot Nero; Metodo Classico; Lombardia</i>	
PLOYEZ-JACQUEMART Brut Extra	60
<i>Champagne Brut A.O.C., Francia</i>	
PIPER-HEIDSIECK Cuvée Brut	65
<i>Champagne Brut A.O.C., Francia</i>	
LAURENT-PERRIER La Cuvée	70
<i>Champagne Brut A.O.C., Francia</i>	

VINI BIANCHI

LAMIRO Salento IGT	22
<i>Tenute Rubino; Verdeca; Puglia</i>	
SALENDE Salento IGT	24
<i>Tenute Rubino; Vermentino; Puglia</i>	
PASSERINA Colli Aprutini IGT	26
<i>San Lorenzo; Passerina; Abruzzo</i>	
CHARDONNAY TERESA MANARA Salento IGT	26
<i>Cantele; Chardonnay; Puglia</i>	
SAUVIGNON BLANC ATTEMS Venezia Giulia IGT	28
<i>Frescobaldi; Sauvignon Blanc; Venezia Giulia</i>	
PINOT GRIGIO ATTEMS Venezia Giulia IGT	28
<i>Frescobaldi; Pinot Grigio; Venezia Giulia</i>	
VIOGNIER	32
<i>Chateau Martinolles; Viognier; Francia</i>	
SAUVIGNON BLANC Venezia Giulia IGT	32
<i>Jermann; Sauvignon Blanc; Venezia Giulia</i>	
GEWURZTRAMINER FALLWIND Alto Adige D.O.C.	34
<i>St. Michael Eppan; Gewurztraminer; Südtirol Alto Adige</i>	
RIBOLLA GIALLA VINNAE Venezia Giulia IGT	36
<i>Jermann; Ribolla Gialla; Venezia Giulia</i>	
CHABLIS SAINT PIERRE	50
<i>Albert Pic; Chardonnay; Francia</i>	

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



VINI ROSATI

SABIA MORGANA Rosato Salento IGT	22
<i>Cantine Risveglio; Negroamaro; Puglia</i>	
SATURNINO Rosato Brindisi DOC	24
<i>Tenute Rubino; Negroamaro; Puglia</i>	
CASABIANCA Cerasuolo d'Abruzzo DOC	24
<i>San Lorenzo; Cerasuolo; Abruzzo</i>	
OLTREME' Rosato Salento IGT	26
<i>Tenute Rubino; Susumaniello; Puglia</i>	
TORRE TESTA VINTAGE 2022 Rosato Salento IGT	28
<i>Tenute Rubino; Susumaniello; Puglia</i>	
ALIE Rosato Toscana IGT	28
<i>Frescobaldi; Syrah e Vermentino; Toscana</i>	

VINI ROSSI

PUNTA AQUILA Salento Primitivo IGT	22
<i>Tenute Rubino; Primitivo; Puglia; 2020</i>	
NEGROAMARO RISERVA 2019 Brindisi Rosso DOC	24
<i>Tenute Rubino; Negroamaro; Puglia; Riserva 2019</i>	
ARMENTINO Salento IGP	25
<i>Cantina Schola Sarmenti; 50% Negroamaro, 50% Primitivo; Puglia; 2023</i>	
OLTREME' Brindisi Rosso DOC	26
<i>Tenute Rubino; Susumaniello; Puglia; 2020</i>	
NERIO RISERVA 2021 Nardò DOC	26
<i>Cantina Schola Sarmenti; 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera; Puglia; Riserva 2021</i>	
VALPOLICELLA RIPASSO Valpolicella Ripasso DOC Superiore	28
<i>Cesari; Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara; Veneto; 2021</i>	
TORCICODA Salento IGT	30
<i>Tormaresca Marchesi Antinori; Primitivo; Puglia; 2022</i>	
ANTIERI Salento IGT	30
<i>Cantina Schola Sarmenti; Susumaniello; Puglia; 2023</i>	
CUBARDI Salento IGT	30
<i>Cantina Schola Sarmenti; Primitivo; Puglia; 2022</i>	
ROSSO DI MONTALCINO DOC	32
<i>Cava d'Onice, Sangiovese, Toscana, 2021</i>	
NAUNA Salento IGT	34
<i>Cantina Schola Sarmenti; 60% Negroamaro, 40% Primitivo; Puglia; 2021</i>	
NIPOZZANO Chianti Rufina Riserva DOCG	36
<i>Frescobaldi, Sangiovese 90%, Altre varietà 10%, Toscana, Riserva 2021</i>	
MASSERIA MAIME Salento IGT	40
<i>Tormaresca Marchesi Antinori; Negroamaro; Puglia; 2022</i>	
AMARONE IL BOSCO Valpolicella Classico DOCG	45
<i>Cesari; Corvina e Rondinella; Veneto; Riserva 2018</i>	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	55
BRUNELLO DI MONTALCINO COLOMBAIO DOCG	70
<i>Cava d'Onice, Sangiovese, Toscana, 2019</i>	

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



BIRRE

NASTRO AZZURRO Pilsner 5,1% (33cl) <i>Italia, Birra Peroni</i>	4
ESTRELLA GALICIA Lager Especial 5,5% (33cl) <i>Spagna, Corporacion Hijos de Rivera</i>	4
ESTRELLA 1906 RED VINTAGE Doppelbock 8,0% (33cl) <i>Spagna, Corporacion Hijos de Rivera</i>	5
ESTRELLA GALICIA 0,0 Alcohol Free (33cl) <i>Spagna, Corporacion Hijos de Rivera</i>	4
ESTRELLA GALICIA Lager Especial Gluten Free 5,5% (33cl) <i>Spagna, Corporacion Hijos de Rivera</i>	5
FORST KRONEN Lager 5,2% (33cl) <i>Italia, Birra Forst</i>	4
HOP HOUSE 13 Lager 5% (33cl) <i>Irlanda, Guinness Brewery</i>	5
GUINNESS DRAUGHT STOUT Irish Stout 4,3% (33cl) <i>Irlanda, Guinness Brewery</i>	6
BALI VERTIGA Session IPA 4,3% (33cl) <i>Italia, Altimalti</i>	7
ALMA VERTIGA West Coast IPA 6,3% (33cl) <i>Italia, Altimalti</i>	7
HOBGOBLIN IPA 5,3% (50cl) <i>Inghilterra, Wychwood Brewery</i>	7
WEIHENSTEPHANER VITUS Weiss Bock 7,7% (50cl) <i>Germania, Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan</i>	8

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



SPRITZ

€ 6

SPRITZ APEROL

SPRITZ CAMPARI

SPRITZ SELECT

SPRITZ BIANCO

CLASSIC COCKTAILS

€ 8

HI – LIFE

London Dry Gin, Elderflower Liqueur, Lime, Prosecco

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Zuccherò, Angostura Bitter

NEGRONI

Gin, Vermouth, Campari

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime, Sale

CAIPIRINHA

Cachaça, Lime, Zuccherò

MOJITO

Rum Bianco, Lime, Menta, Zuccherò

DARK N' STORMY

Rum Scuro, Gingerbeer, Limone

CLOVER CLUB

Gin, Lampone, Limone

MANHATTAN

Rye Whiskey, Vermouth, Angostura Bitter

MARTINI COCKTAIL

Gin, Vermouth Dry, Oliva

BRUMBLE R.V.

Gin, Zuccherò, Limone, Liquore alle Marasche

SPECIAL COCKTAILS

€ 9

RENDEZ-VOUS

Gin, Liquore al Basilico, Lime, Zuccherò, Tonic, Sale, Pepe

SPICY FIFTY #2

Vodka, Vaniglia, Maraschino, Lime, Miele, Peperoncino Fresco

ANTONIO SPECIAL

Rum Bianco, Maraschino, Lime, Soda, Pompelmo Rosa

BALA PERDIDA

Vodka, Passion Fruit, Infuso di Frutti Rossi, Ginger Beer, Limone, Zuccherò

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



GIN LIST

MARE	9
TANQUERAY	8
HENDRICK'S	8
POLI MARCONI 46	8
G'VINE FLORAISON	8
BROOKLYN	9
WHITLEY NEIL ORIENTAL SPICED	8
NORDES	8
MALFY	8
OPIHR	8

AMARI

AMARO DEL CAPO	5
JAGERMEISTER	5
JEFFERSON	5
CARDUUS	5
PETRUS	5
SAMBUCA	5
LIMONCELLO	5
BAILEYS	5
FERNET BRANCA	5
BRANCA MENTA	5
ANGOSTURA	5

DISTILLATI

Chiedere al Personale di Servizio

Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance



Vi preghiamo di informare subito il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze
Please, inform the staff of any food intolerance or allergy in advance