

# Antipasti

<i>Terra e Mare</i>	28,00
<i>Carrellata di sei portate (Consigliato per due)</i>	
<i>Insalata di Mare*</i>	14,00
<i>Ricetta fatta al momento (20 minuti di attesa)</i>	
<i>Ostriche (Al pz.)</i>	3,00
<i>Gamberi Viola di Gallipoli (Al pz.)*</i>	3,00
<i>Crudo di Mare (Se disponibile)</i>	0,00
<i>Cozze al Gratin*</i>	12,00
<i>Cozze alla Marinara</i>	10,00
<i>Carpaccio di Tonno*</i>	15,00
<i>Gamberi in salsa Aurora</i>	14,00
<i>Munaceddhe alla Salentina</i>	12,00
<i>Lumache di terra locali raccolte a mano</i>	

# Primi Piatti

<i>Gnocchi Cardinal ai Gamberi*</i> <i>Stracciatella Pugliese, Pistacchio di Bronte DOP, Zafferano e</i> <i>Bisque di gamberi</i>	16,00
<i>Linguine ai Ricci</i>	28,00
<i>Paccheri Oro giallo ai Crostacei*</i>	18,00
<i>Quadrotti ripieni all'Astice</i> <i>Con tartufo fresco e Gamberi Viola di Gallipoli</i>	30,00
<i>Maccheroncini Salentini allo Scoglio</i>	18,00
<i>Linguine all'Aragosta</i> <i>Un aragostina intera a piatto 350 gr. Circa</i>	30,00
<i>Risotto del Pescatore (San Andrea)</i> <i>Minimo due porzioni (25 minuti di attesa)</i>	17,50
<i>Orecchiette alle Cime di Rapa</i> <i>Ricetta tradizionale Barese (Piccanti)</i>	14,00

# Secondi

<i>Pesce fresco del giorno</i>	0,00
<i>(6,00 euro all'etto) Chiedere al personale in sala</i>	
<i>Grigliatina mista di Pesce</i>	23,00
<i>Spada, Polpo, Gamberoni e insalatina di accompagnamento</i>	
<i>Frittura dorata dello Ionio</i>	17,00
<i>Calamaretti freschi, gamberi, polpo, e pesci di paranza</i>	
<i>Frittura Mista</i>	15,00
<i>Calamari e Gamberi</i>	
<i>Gamberoni in Tempura e miele all'Arancia</i>	20,00
<i>Ciambotto Pugliese</i>	40,00
<i>30 minuti circa di attesa. Zuppa di pesce consigliata per due persone.</i>	
<i>Non vi è una ricetta vera e propria, poiché nasce come piatto povero delle famiglie dei pescatori, che cucinavano quello che riuscivano a pescare</i>	
<i>Bracirole Baresi</i>	12,00
<i>Piatto tipico della provincia di Bari</i>	
<i>Tagliata di Vitello</i>	16,00
<i>Diaframma 250 gr. circa</i>	
<i>Costata di Vitello alla Brace</i>	22,00
<i>450 gr. circa</i>	