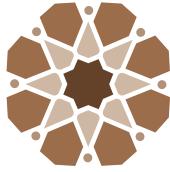


DALESCO

suites & restaurant



antipasti

Tartare di Tonno (1,2,6,12)

Tonno del Mediterraneo, crema di datterino giallo,
polvere di cappero e croccante di carasau

€ 16

Il Pignato (1,4,7)

Tentacoli di polpo cotti lentamente
con crema di patate novelle e chips di pane raffermo

€ 18

Cuor di Puglia (1,7)

Burratina del territorio con pomodori confit,
acqua di basilico e crumble di frisella

€ 15

Lo Sgombro (4)

Sgombro marinato agli agrumi
con insalatina di erbe e gel al limone

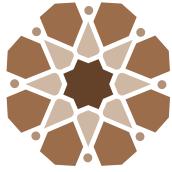
€ 16

Il Cesto del Pescatore (4)

Fritto di totani novelli, alici e polpo

€ 16

COPERTO € 2,50 a persona



primi

Ciceri e Tria (1,8)

Pasta fresca di grano, saltata con aglio, olio e peperoncino,
su crema di ceci neri di Zollino, croccante di tria fritta e rosmarino

€ 14

Le Orecchiette (1,7,9)

Orecchiette di grano arso con ragù di coniglio
e scaglie di caciocavallo podolico

€ 16

Linguine al nero di seppia (1,2,4,7,12)

Linguine al nero di seppia con battuto di gambero viola di Gallipoli
e crema di burrata aromatizzata al limone

€ 20

Risotto al primitivo (7)

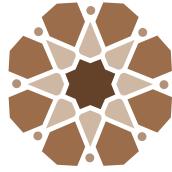
Riso Carnaroli Riserva San Massimo al primitivo di Manduria
con fonduta di pecorino e polvere di olive leccine

€ 22

Il Raviolone (1,2,3,7,9,12)

Raviolone ripieno di burrata su crema di scampi,
la sua tartare e zeste di limone

€ 22



secondi di carne

L' agnello

Agnello al forno con erbe mediterranee,
carciofi confit e riduzione di negroamaro

€ 18

La Tagliata

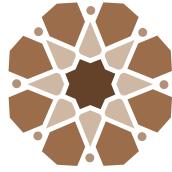
Tagliata di entrecote con chips di patate

€ 24

Il Vitello (7,9)

Guancia di vitello brasato al primitivo,
purea di patate dolci e cipolla rossa di acquaviva caramellata

€ 20



secondi di pesce

Il Filetto (4)

Filetto di pesce fresco del giorno con crema di fave bianche,
cicoria selvatica e olio al peperoncino

€ 22

I Rossi di Gallipoli (2,7,12)

Gamberoni rossi di Gallipoli scottati con purea di patate sieglinde
e riduzione di agrumi del Salento

€ 22

La frittura (1,2)

Calamari e gamberi

€ 18



dessert

Pasticciotto scomposto (1,3,7)

Pasticciotto Leccese, frolla croccante con crema alla vaniglia e amarene

€ 8

Mousse di fichi (7,8)

Mousse di fichi del Salento con croccante di mandorle e salsa al vincotto

€ 8

Semifreddo al caffè (7,8)

Semifreddo al caffè Quarta con spuma di ricotta del territorio e biscotto alle noci

€ 8

Sorbetto (1,3,7,8)

Sorbetto al limone con crumble di tarallo dolce, olio evo e zeste di limone

€ 6

Spumoni artigianali (5,7,8)

Vari gusti

€ 6

ALLERGENI - Reg. (UE) N. 1169/2011
Allergens

Gentile Ospite/Cliente, se hai delle allergie o delle intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul cibo e sulle bevande somministrate in questo locale. Il nostro personale è preparato per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



GLUTINE - 1

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



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: 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 vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte 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 acagiù, 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 interi usati 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 vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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