

The background of the entire page is a textured blue watercolor wash. The colors range from a deep, dark blue at the top and bottom edges to a lighter, almost white-blue in the center. The texture is organic and fluid, with visible brushstrokes and color blending.

Nonna Tina

Eredità popolare e nuove idee nella
CUCINA DI MARE

IL NOSTRO PESCE CRUDO

Our raw fish / Notre poissons crus / Unser roher Fisch

Tartare di Spigola (Branzino) 18

Sea bass tartare
Tartare de loup de mer
Wolfsbarsch-Tartar

Tartare di Salmone 18

Salmon tartare
Tartare de saumon
Lachs-Tartar

Tartare di Tonno 18

Tuna tartare
Tartare de thon
Thunfisch-Tartar

Crudo di Scampi al pezzo 4,50

Raw langoustines (per piece)
Crudités de scampi (par pièce)
Scampi roh (pro stück)

Crudo di gamberi rossi/viola al pezzo 4,50

Raw red or violet local prawns (per piece)
Crevettes rouges ou violette crues (par pièce)
Rote oder lila Garnelen roh (pro stück)

Tris di Tartare - Degustazione delle nostre 3 tartare 33

Tasting of our three kind of tartare
Dégustation de nos trois tartare
Degustation unserer drei Tataren

Tavolozza - Degustazione dei nostri 5 crudi (per due persone) 60

Tasting of our five kind of raw fishes (for two persons)
Dégustation de notre cinq poissons crus (pour deux persone)
Degustation von unserer fünf rohen Fischarten (für zwei Personen)

Pesce al carrello

al Kg. **80**

(il nostro personale vi comunicherà peso e prezzo)

Catch of the day grilled, in a crust of salt, en papillotte

(our staff will inform you about weight and price)

Poissons du jour grillés ou en croûte de sel, en papillotte

(notre personnel vous indiquera le poids et le prix)

Frischen Fisch des Tages auf dem Grill oder in Salzkruste,
en papillotte

(Unser Personal wird Ihnen das Gewicht und den Preis mitteilen)

Entrecôte di manzo con patate al forno

22

Beef entrecôte with baked potatoes

Côte de bœuf avec pommes de terre au four

Entrecôte mit feinkartoffeln

* in mancanza di prodotto fresco usiamo prodotto congelato di altissima qualità

* when fresh product is not available, frozen product of the highest quality will be used

* en l'absence du produit frais nous utilisons du produit congelé de la plus haute qualité

* in Abwesenheit von frisches Produkt verwenden wir gefrorenes Produkt von höchster Qualität



I NOSTRI ANTIPASTI

Our appetisers / Nos entrée / Unsere Vorspeisen

Parmigiana bianca con calamaro* 14

White parmigiana with squid

Blanc parmigiana avec du calamar

Weisse parmigiana mit Tintenfisch

Il pesce povero diventa sorprendente con olive celline e capperi nostrani 16

Simple but surprising fish with local olives and cappers

Poisson simple mais surprenant avec des olives et des câpres

Einfaches Fisch aber beeindruckende mit Lokale Oliven und Kapern

Siamo fritti*...

Filetti di alici panate e polpette di baccalà 18

Breaded fried anchovy fillet and codfish balls

Filets d'anchois frits et boulettes de morue

Panierte und gebratene Sardellenfillets und Stockfischbälle

Tagliata di seppia* 18

con misticanza di erbe e pomodorino

Sliced cuttlefish with cherry tomatoes mixed vegetables

Tranches de seiche aux tomates cerise légumes mélangés

Geschnitten Tintenfisch mit Tomaten und Mischgemüse

Pane e Coperto

Bread and cover charge / Pain et linge de table / Brot und Tischwäsche 3

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Our first courses / Nos premiers cours / Unsere ersten Kurse

Orecchiette della Nonna in salsa di pomodoro con polpettine miste di vitello e maiale **18**

Fresh pasta with tomato sauce and beef and pork meatballs

Pâtes fraîches à la sauce tomate avec boulettes mix de veau

et porc fraîche

Pasta mit Tomatensauce und -Kalb-und Schweinefleisch

frikadellen

Tajeddha

Piatto tradizionale composto da riso, patate e cozze **20**

Traditional dish of rice, potatoes and mussels

Plat traditionnel composé de riz, pommes de terre et moules

Traditionelles Gericht aus Reis, Kartoffeln und Miesmuscheln

Orecchiette con pescatrice* e il suo sugo rosso **20**

Fresh pasta with Monk fish in tomato sauce

Pâtes fraîches avec baudroies dans la sauce tomate

Frische Pasta mit Monkfish und Tomatensauce

Ravioloni ripieni agli scampi*

con pomodorini e cubetti di melanzana **23**

Stuffed pasta with scampi, tomato pieces and eggplants

Pâtes farcies aux langoustines, avec tomates et aubergines

Gefüllte Ravioli mit Scampi, Tomaten und Auberginen

Taglierine con ricciola

bottarga di Muggine e pomodorini **23**

Fresh pasta with Amberjack, Mullet bottarga and cherry tomatoes

Pâtes fraîches avec la Seriole, avec poutargue de mullet

et tomates cerises

Frische Pasta mit Meeräschen-Bottarga und Kirschtomaten

Riccioli di calamaro* (fritti) **18**

su crema di piselli aromatizzata alla menta

Fried squid curls on cream of green peas and mint

Boulettes de calamars frits sur crème de pois verts et crème
de pois verts à la menthe

Gebratene Tintenfischröllchen auf Erbsencreme und
Erbsenminzcreme

Cornetti di Gamberone **18**

King prawns in a croissant

Gambas panées en croissant

Panierte Garnelen in Croissant

Polpette fritte di carne mista vitello e maiale **16**

Fried beef and pork meatballs

Boulettes frites de veau et porc mélangé

Frittierte Kalbs und Schweinefleisch Bällchen

**Mix di formaggi del territorio e
Capocollo di Martina Franca** **20**

Local cheese platters with Capocollo di Martina Franca

Mix de fromage locales et Capocollo di Martina Franca

Mix von Typischen lokalem Käse und

Capocollo von Martina Franca

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Main dishes / Deuxième cours / Zweiten Gängen

Frittura* 'Nonna Tina'

Mix di pesce (in base alla disponibilità giornaliera)

23

Fried mixed fish of the catch of the day

Mélange de poissons frit de la pêche du jour

Gemischter fritierte Fisch vom Tagesfang

Tagliata di Tonno con scaglie

di cacio ricotta, erbette e pomodorini

24

Sliced Tuna with slivers local cheese,

tomatoes and rocket

Ton coupés, avec bandelettes de fromage de maison,

tomates e roquette

Geschnetzeltes Tuna mit Stücken von lokalem Käse

Kirschtomaten und Rucola

Polpo in Pignata*

cotto in casseruola di terracotta 'pignata'

25

Traditional dish of octopus, potatoes

and tomatoes cooked in a clay pot

Poulpe cuit dans un pot en argile traditionnel avec

des tomates et des pommes de terre

Oktopus im traditionellen Tontopf gekocht mit

Tomaten und Kartoffeln

Pane e Coperto

Bread and cover charge / Pain et linge de table / Brot und Tischwäsche **3**

I NOSTRI CONTORNI

Our side dishes / Notre plats d'accompagnement / Beilagen

Insalata mista	5
mixed salad	
salade mixte	
gemischter Salat	
Patatine fritte*	5
french fries	
pommes frites	
Chips	
Patate al forno	7
baked potatoes	
pommes de terre cuites	
gebackenen Kartoffeln	
Purea di fave con crostini	8
puree of broad bean with croutons	
purée de haricots avec croutons	
püree Saubohne mit Croutons	
Verdure al forno	9
baked vegetables	
légumes au four	
Gebackenes Gemüse	

Pane e Coperto	
Bread and cover charge / Pain et linge de table / Brot und Tischwäsche	3

COCKTAILS

Negroni	<i>vermouth rosso, campari bitter, gin</i>	7
Moscow Mule	<i>vodka, lime, ginger beer</i>	7
Americano	<i>Campari bitter, vermouth rosso, soda</i>	7
Aperol Spritz	<i>Aperol, prosecco</i>	7
Campari Spritz	<i>Campari bitter, prosecco</i>	7
Negroni Sbagliato	<i>vermouth, bitter, prosecco</i>	7

GIN TONIC

Tanqueray	7
Acque Verdi	8
Brockmans	8
Traditionnel	9
Hendrick's	10
Immar	10
Fifty Pounds	10
Gin Mare	10
Monkey 47	12
Il Gin del Professore	12



My Way!

LE SCELTE DI FRANCESCO

Se vi va, lasciate fare a Francesco: vi guiderà lungo un piacevole percorso gastronomico tra i classici di Nonna Tina, il pescato e il raccolto del giorno.

MY WAY COTTO € 120,00

4 SPECIALITÀ DI COTTO, 2 PRIMI, 1 SECONDO DA CONDIVIDERE

MY WAY CRUDO E COTTO € 140,00

5 SPECIALITÀ DI CRUDO, 2 PRIMI, 1 SECONDO DA CONDIVIDERE

A COPPIA, COMPRESI: UNA BOTTIGLIA DI VINO, ACQUA, COPERTO.