



Chef: Rocco De Marco

ANTIPASTI

Sauté di Cozze con Crostoni di Pane	€ 15,00
Insalata di Mare: calamari, polpo, seppia, gamberetti, cozze conditi con carote, sedano e olio EVO	€ 17,00
Moscardini in Umido su Friselline ai 5 Cereali	€ 15,00
Alici Spinare Fritte e Bocconcini di Baccalà con Zeste di Limone	€ 12,00
Gnocco Fritto Ripieno con Crema di Burrata, Capocollo di Martina Franca, Pomodori Secchi e Rucola	€ 15,00

PRIMI

Minchiareddhi di Grano Senatore Cappelli ai Frutti di Mare	€ 18,00
Sagne Torte di Grano Senatore Cappelli, Ragù di Costine di Maiale Locale, Pepe Nero e Pecorino	€ 17,00
Troccoli con Cime di Rapa, Vongole e Pane Tostato Profumato	€ 18,00
Gnocchi "Rummo" con Aglio, Olio, Peperoncino e Cozze	€ 15,00

SECONDI

Gran Fritto di Mare con Paglierino di Verdure Croccanti	€ 20,00
Zuppa di Pesce del Mediterraneo	€ 25,00
Tagliata di Tonno Marinato con Pesto di Menta Fresca e Mandorle Tostate	€ 20,00
Polpo Scottato su Purea di Fave Verdi e Cicorietta da Campo Scottata	€ 20,00
Entrecôte di Manzo Locale (circa 400gr) con Pomodorini Scottati e Friggitelli	€ 20,00
Grigliata di Tris di Bombette, Salsiccia e Pancetta	€ 20,00
Pescato del Giorno	€ 7,00 / etto

**Si prega di avvisare il personale di sala in caso di allergie alimentari o di celiachia, saremo lieti di accontentarvi in merito.
Il libro degli allergeni è disponibile in sala, chiedere al personale per consultarlo.**

Chef: Rocco De Marco



CONTORNI

Insalata Mista	€ 4,50
Puntarelle di Cicorie e Finocchi Locali	€ 5,00
Crocchette di Patate Fatte in Casa	€ 7,00
Patatine Fritte	€ 5,00
Verdure alla Griglia Zucchine - Melanzane - Peperoni	€ 7,00

MENU' BIMBO

Prosciutto Cotto e Mozzarella	€ 12,00
Orecchiette al Pomodoro	€ 12,00
Cotolette di Pollo e Patatine	€ 12,00

INSALATONE

1. Martinese: Insalata Mista, Pomodorini, Capocollo di Martina Franca, Cipolla Agrodolce, Olive Leccine, Grana € 14,00
2. Gamberetti: Insalata Mista, Gamberetti Saltati al Miele di Acacia, Carciofi Sott'Olio, Primo Sale, Pomodori Secchi, Semi di Sesamo Bianchi e Neri € 14,00

DESSERT DELLO CHEF

Tiramisù dello Chef Fatto in Casa	€ 6,00
Tortino al Cuore Morbido di Cioccolato Fondente	€ 7,00
Panna Cotta Fatta in Casa: Cioccolato - Frutti di Bosco	€ 4,00
Spumoni Artigianali (Vari Gusti): Nocciola e Cioccolato - Mandorle e Fichi - Nocciola e Pistacchio – Melograno e Fiordilatte	€ 6,00

Si prega di avvisare il personale di sala in caso di allergie alimentari o di celiachia, saremo lieti di accontentarvi in merito.
Il libro degli allergeni è disponibile in sala, chiedere al personale per consultarlo.



BEVANDE

Acqua Viva Microfiltrata	75cl	€ 1,50
Acqua Effervescente Naturale	75cl	€ 3,00
Coca Cola - Fanta - Coca Cola Zero - Soft Drink	33cl	€ 3,00
Forst 1857 - Forst Zero "No Alcool" - Forst Felsenkeller "Non Filtrata"	33cl	€ 3,50
Tennent's - Corona - Super 8 Export "Senza Glutine"	33cl	€ 4,00
Vino della Casa "Castel di Salve"	¼ lt	€ 5,00
Bianco (Verdeca) - Rosato (Negroamaro) - Rosso (Negroamaro)	½ lt	€ 8,00
	1 lt	€ 14,00

BIRRA ALLA SPINA

	P (20cl)	M (40cl)
Forst Pils (Bionda, Pils, Bassa fermentazione, 5%)	€ 4,00	€ 5,50
Forst Sixtus (Rossa, Doppio malto, Bassa fermentazione, 6.5%)	€ 4,50	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI B94*

(Birificio Salentino)

Vista Mare 33cl Session IPA, Bassa fermentazione, Giallo paglierino, Leggera e dissetante con note di pino e frutta tropicale 4,5%	€ 5,50	November Ray 33cl English Pale Ale, Bassa fermentazione, Giallo chiaro, Note di malto accompagnate dal fresco e leggero erbaceo dei luppoli, carbonazione moderata, 4,5%	€ 4,50
Dellacava 33cl Blanche, Bassa fermentazione, Giallo paglierino, Note di cereale e di frutta matura, carbonazione sostenuta ma corpo leggero, 5%	€ 6,00	Terrarossa 33cl Extra Special Bitter, Bassa Fermentazione, Rosso ambrato, Secca, corpo di media struttura lascia un caratteristico amaro di luppolo, 5%	€ 6,00
Warning Hop 33cl APA, Doppio malto, Bassa fermentazione, Scura, Al gusto note agrumate e resinose dei luppoli, corpo medio ed è caratterizzata da una nota amarognola decisa, 7%	€ 6,50	Porteresa 33cl Robust Porter, Doppio malto, Bassa Fermentazione, Scura, Prodotta con 6 malti d'orzo, al gusto note tostate e accenti di anice, carruba, caffè e liquirizia, 7%	€ 6,50
Sant'Irene 33cl Tripel, Doppio malto, Bassa fermentazione, Colore oro, Prodotta con miele di timo artigianale al gusto è amarognolo controbilanciata dalla dolcezza del miele, 8%	€ 7,00	Cassarmonica 33cl Italian Grape Ale, Doppio malto, Bassa fermentazione, Ambrata, Prodotta con vincotto di mosto uva al gusto ha una iniziale nota acidula che lascia spazio poi alla dolcezza di malti e spezie, 8,3%	€ 7,00

*Non pastorizzata, Non microfiltrata
Senza conservanti, Senza additivi, Senza estratti

COPERTO € 2,00 - SERVIZIO TORTA € 1,00
(Si prega di recarsi alla cassa per il conto)

Si prega di avvisare il personale di sala in caso di allergie alimentari o di celiachia, saremo lieti di accontentarvi in merito.
Il libro degli allergeni è disponibile in sala, chiedere al personale per consultarlo.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

***La nostra cucina utilizza esclusivamente prodotti freschi di stagione. Per il pesce siamo soggetti alle variazioni meteorologiche, perciò alcuni piatti non sempre saranno disponibili o verranno utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità, i migliori sul mercato**

Bolina - Tricase Porto - Info: 0833-1694860



COCKTAILS

Spritz Aperol o Campari Bitter o P31, Prosecco, Soda	€ 6,00	Hugo Prosecco, Liquore al sambuco, Soda, Menta	€ 7,00
Negroni Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin	€ 7,00	Negroni Sbagliato Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco	€ 7,00
Americano Bitter Campari, Vermouth rosso, Soda	€ 7,00	Old Fashioned Rye Whiskey, Angostura bitter, Acqua	€ 8,00
Boulvardier Bitter Campari, Vermouth rosso, Rye Whisky	€ 8,00	Manhattan Rye whisky, Vermouth rosso, Angostura bitter	€ 8,00
Caipirinha Cachaca, Succo di lime, Zucchero semolato	€ 8,00	Margarita Tequila, Succo di lime, Triple Sec ("Spicy" : +Tabasco)	€ 8,00
Tequila Sunrise Tequila, Succo d'arancia (Ananas a richiesta), Granatina	€ 8,00	Drink Sour Distillato scelto, Succo fresco di limone, Sciroppo di zucchero	€ 7,00
Cosmopolitan Vodka, Succo di limone, Cointreau, Succo di mirtillo	€ 8,00	Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Succo di lime	€ 8,00
Long Island Iced Tea Vodka, Tequila, Rum Bianco, Gin, Cointreau, Succo di limone, Zucchero, Top Cola	€ 8,00	Japanese Ice Tea Vodka, Rum bianco, Gin, Midori, Succo di limone, Zucchero, Top Lemon Soda	€ 8,00
Porn Star Martini Vodka, Gagliano, Pura frutta della passione, Succo di lime, Zucchero, Prosecco	€ 8,00	Sex on the Beach Vodka, Liquore alla pesca, Succo di arancia o ananas, Sciroppo di cranberry	€ 8,00
Mai Tai Rum bianco e scuro, Orange Curacao, Orzata, Succo di lime, Zucchero	€ 8,00	Pina Colada Rum bianco, Crema al cocco, Succo di ananas	€ 8,00
Mojito Rum bianco, Succo di lime, Menta, Soda	€ 7,00	Caipirissima Rum, Lime, Zucchero, Sciroppo di frutta a scelta	€ 8,00
Gin Fizz Gin, Succo di Limone, Zucchero liquido, Soda	€ 8,00	White Lady Gin, Triple Sec, Succo di limone	€ 8,00
John Collins Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Angostura, Soda	€ 8,00	Gin Tonic Gin Beefeater, Tonic, Garnish di limone	€ 6,00

I cocktails si possono realizzare con distillati di qualità superiore a quelli di base, con una aggiunta al prezzo.



CAFFETTERIA

Espresso "Quarta"	€ 1,50
Lungo - Corto - Macchiato - Normale	
Espresso Americano	€ 2,50
Espresso servito con a parte acqua calda e latte freddo	
Cappuccino	€ 2,20
Possibilità di essere servito con latte senza lattosio o soia	
Caffè in Ghiaccio / Salentino	€ 2,00 / 2,50
Amaro - Zuccherato / Latte di Mandorla (Salentino)	

DIGESTIVI

Passito di Pantelleria	€ 4,50
Grappa	da € 4,00
Bianca - Barricata - Grappa Thurgau - Grappa Chardonnay	
Amari	€ 3,50
Lucano - Averna - Unicum - Petrus - Montenegro - Jagermeister - Del Capo - Fernetbranca - Brancamenta - Bayles - San Marzano - Sambuca	
Amari Speciali	€ 4,50
Jefferson - Sant'Oronzo - Amaro del Salento - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Liquori	€ 3,50
Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - Mirto - Ouzo - Kalua	

DISTILLATI

Rhum (5cl)	da € 4,00
Havana Club 3 - Havana Club 7 - Diplomatico Riserva - Zacapa 23 - Clement XO - Clement Martinique - Comp.dei C. Jamaica 5 - Comp.dei C. Florid 13 - Comp.dei C. Venezuela 12 - Plantation Gran Anejo	
Whisky (5cl)	da € 5,00
Jack Daniel - Talisker 10 - Lagavulin 16 - Oban 14 - Caol Ila 12 - Nikka - Laphroaig 10 - Tokinoka White - Jameson - Bulleit Bourbon / Rye - Jim Beam Bourbon / Rye	
Tequila (5cl)	da € 5,00
Jose Quervo Silver - Jose Quervo Especial - Don Alvaro Blanco Patron Anejo / Reposado / Silver	
Brandy (5cl)	da € 4,00
Cardinal Mendosa - Carlos I - Stravecchia - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Vermouth (5cl)	da € 4,00
Martini Bianco / Rosso - Carpano Bianco / Rosso - Del Profes. Bianco / Rosso	