



Chef: Rocco De Marco

FRANCAIS

ENTRÉES

Moules Sautées aux Croûtons	€ 15,00
Salade de Mer: Calamars, Poulpes, Seiches, Crevettes, Moules assaisonné de Carottes, Céleri, Huile d'Olive Extra Vierge	€ 17,00
Fried Anchovies et Morue Salée avec Zeste de Citron	€ 12,00
Soupe au Petite Pieuvre avec Pain Grillé	€ 15,00
Gnocco Frites (est un pain, préparé avec de la farine, de l'eau et du saindoux comme ingrédients principaux) à la crème Burrata, Capocollo de Martina Franca (salami typique), Tomates Séchées au Soleil, Roquette	€ 15,00

PLATS PRINCIPAUX

Minchiareddhi (pâtes maison typiques) de Blé "Senatore Cappelli" (blé italien antique) aux Fruits de Mer	€ 18,00
Sagne (pâtes maison typiques) de Blé "Senatore Cappelli" (blé italien antique) au Ragoût de Porc Local, Poivre Noir et Pecorino (fromage)	€ 17,00
Troccoli (pâtes maison typiques) de Blé "Senatore Cappelli" (blé italien antique) aux Navets, Palourdes et Chapelure Aromatisée	€ 18,00
Gnocchi "Rummo" à l'Ail, Huile de Piment et Moules	€ 15,00

PLATS DEUXIEME

Fruits de Mer Frits avec Chiffonade de Légumes Croustillants	€ 20,00
Soupe de Poisson	€ 25,00
Thon Mariné au Pesto de Menthe Fraîche et Amandes Grillées	€ 20,00
Poulpe Poêlé sur Purée de Fèves Vertes et Chicorée Sauvage	€ 20,00
Entrecôte de Bœuf Local (environ 400 grammes) avec Poivrons «Friggitelli» Frits	€ 20,00
Trio Grillé de Bombette Pouilles, Saucisse and Lard	€ 20,00
Pêche du Jour	€ 7,00/ hectogramme

Veuillez aviser le personnel de la salle à manger en cas d'allergies alimentai.

Le carnet d'allergènes est disponible dans la chambre, demandez au personnel de le consulter.res ou de maladie cœliaque, il nous fera plaisir de s'en contenter.

Chef: Rocco De Marco



ACCOMPAGNEMENTS

Salade Composée	€ 4,50
Salade de Fenouil et Chicorée	€ 5,00
Croquettes de Pommes de Terre Maison	€ 7,00
Frites	€ 5,00
Légumes grillés	€ 7,00
Courgettes - Aubergines - Poivrons	

MENU ENFANT

Jambon Cuit et Mozzarella	€ 12,00
Orecchiette (pâtes maison typiques) à la Sauce Tomate	€ 12,00
Côtelettes à la Milanaise (panée) et Frites	€ 12,00

SALADES

1. Martinese: Salade composée, Tomates Cerises, Capocollo Martina Franca, Oignon Aigre-Doux, Olives Leccine, Grana € 14,00
2. Gamberetti: Salade Composée, Crevettes Sautées au Miel d'Acacia, Artichauts à l'Huile, Primo Sale (fromage frais), Tomates Séchées au Soleil, Graines de Sésame Blanches et Noires € 14,00

DESSERT DU CHEF

Tiramisu Maison	€ 6,00
Soufflé au Cœur Moelleux au Chocolat	€ 7,00
Panna Cotta Maison	€ 5,00
Chocolat - Fruits Rouges	
Spumoni (glace artisanale typique aux divers goûts):	€ 6,00
Noisette et Chocolat - Amande et Figs - Noisette et Pistache - Grenade et Glace au Lait	

COUVERT € 2,00

(Veuillez vous rendre à la caisse pour le compte)

Veuillez aviser le personnel de la salle à manger en cas d'allergies alimentaires.

Le carnet d'allergènes est disponible dans la chambre, demandez au personnel de le consulter. En cas de maladie cœliaque, il nous fera plaisir de s'en contenter.

Le poisson destiné à être consommé cru était soumis à un traitement d'assainissement préventif conformément aux exigences de la réglementation (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

***Notre cuisine utilise uniquement des produits frais de saison. Pour le poisson nous sommes soumis aux changements climatiques, donc certains plats ne seront pas toujours disponibles ou viendront usagés produits surgelés de la plus haute qualité, les meilleurs du marché**



BOISSONS

Eau Microfiltrée	75cl	€ 1,50
Eau Gazeuse Naturelle (Bouitelle)	75cl	€ 3,00
Coca Cola - Fanta - Coca Zero - Soft Drink	33cl	€ 3,00
Forst 1857 - Forst Zero "No Alchool" - Forst Felsenkeller "Non Filtré"	33cl	€ 3,50
Tennent's - Corona - Super 8 Export "Sans Gluten"	33cl	€ 3,50
Vin de la Maison "Castel di Salve"	¼ lt	€ 5,00
Blanc (Verdeca) - Rosé (Negroamaro) - Rouge (Negroamaro)	½ lt	€ 8,00
	1 lt	€ 14,00

BIÈRE PRESSION

	P (20cl)	M (40cl)
Forst Pils (Blonde, Pils, Fermentation basse, 5%)	€ 4,00	€ 5,50
Forst Sixtus (Rouge, Double malt, Fermentation basse, 6.5%)	€ 4,50	€ 6,00

BIÈRES ARTISANALES "B94"* (Salento Brasserie)

Vista Mare 33cl € 5,50 La Session IPA de couleur jaune paille. Le houblon Mosaic en sautillage sec au nez libère des notes rafraîchissantes de pin et de fruits tropicaux. Le corps est léger et sa teneur en alcool donne envie d'en boire. 4,5%	November Ray 33cl € 4,50 Bière de bière blonde anglaise, couleur ambrée claire. En bouche émerge l'arôme malté avec le goût doux, frais et léger du houblon. Carbonatation modérée, corps moyen. Idéal avec tous les aliments lorsqu'ils sont servis frais, en particulier les entrées, les collations et les plats frits, 4,5%
Dellacava 33cl € 6,00 Inspiré de la rafraîchissante bière blanche, il est opalescent de paille, avec une mousse blanche et large, brassée avec du malt d'orge et de blé, de l'avoine, de l'eau, du levain, du houblon, des épices. Bouche fraîche, carbonatation moyennement forte, corps léger, avec une note délicate d'agrumes, le rendent facile à boire surtout en été. Parfait à l'apéritif, avec du poisson cru, délicieux avec des risotti, de la viande blanche et des fromages bleus frais. 5%	Terrarossa 33cl € 6,00 Style amer extra spécial, couleur ambrée rouge C'est une « ale » qui est elle-même l'expression d'un équilibre parfait entre des malts spéciaux qui la caractérisent avec des notes fruitées séchées, qui dégagent noisette, caramel fudge et caramel, par une utilisation prudente des notes de houblon à base de plantes et d'agrumes. Excellent avec de la charcuterie et des fromages de maturité moyenne, et avec les plats typiquement méditerranéens, les viandes rouges rôties et les légumes grillés ou sauvages. 5%
Warning Hop 33cl € 6,50 Inspirée de l'APA, bière orange légère, brassée avec de l'orge maltée, de l'eau de houblon et de la levure, de la mousse importante et persistante. Le nez révélera des notes d'agrumes et de houblon résineux. Notes chaudes de malt en bouche. Idéal pour ceux qui aiment le style et l'arôme et l'amertume du houblon. Superbe avec de la charcuterie et des fromages structurés ou des viandes rouges rôties. 7%	Porteresa 33cl € 6,50 Style porteur robuste, couleur sombre, avec mousse de couleur cappuccino, brassée à partir d'un mélange de six malts d'orge, d'eau, de sucre de canne équitable, de houblon et de levure. Nez intense et grillé, avec des accents d'anis, de caroube, de réglisse et de café, goût corporel complet, bonne structure. Idéal avec fromages secs, viande rouge, gibier, desserts au chocolat à la cuillère, gâteaux au chocolat sec et fruits secs. 7%
Sant'Irene 33cl € 7,00 Bière tripel de couleur dorée brassée avec de l'eau, du malt d'orge & blé, du sucre bonbon, du houblon et de la levure, du miel de thym maison qui lui donne un fruité, typique de la Méditerranée. La douceur et les épices du miel de thym du Salento équilibrent l'amertume modérée à la fin. L'accord idéal est avec la viande grasse et juteuse, mais il est également fabuleux avec des fromages structurés et des desserts secs comme les tartes aux fruits ou la pâte à tarte. 8%	Cassarmonica 33cl € 7,00 «Italian Grape Ale» bière corsée, aspect lumineux, brassée avec de l'eau, du malt d'orge, de l'avoine, du houblon et de la levure avec du «vincotto» à partir de moût de raisin, du sucre brun, des épices. Tous ces ingrédients ensemble caractérisent le côté organoleptique et gustatif de cette bière. Le nez est épicé et fruité, tandis qu'en bouche il est frais et acide au début qui se transforme en douceur de malts et d'épices, avec une note tourbeuse. Fin sèche et amère. 8,3%

***Non pasteurisé, non microfiltré**

Sans conservateurs, sans additifs, sans extraits



COCKTAILS

Spritz Aperol o Campari Bitter o P31, Prosecco, Soda	€ 6,00	Hugo Prosecco, Liqueur de sureau, Soda, Menthe	€ 7,00
Negroni Bitter Campari, Vermouth rouge, Gin	€ 7,00	Negroni Sbagliato Bitter Campari, Vermouth rouge, Prosecco	€ 7,00
Americano Bitter Campari, Vermouth rouge, Soda	€ 7,00	Old Fashioned Rye Whiskey, Angostura bitter, Eau	€ 8,00
Boulavardier Bitter Campari, Vermouth rouge, Rye Whisky	€ 8,00	Manhattan Rye whisky, Vermouth rouge, Angostura bitter	€ 8,00
Caipirinha Cachaca, Jus de citron vert, Sucre semoule	€ 8,00	Margarita Tequila, Jus de citron, Triple Sec ("Spicy" : +Tabasco)	€ 8,00
Tequila Sunrise Tequila, Jus d'orange (Ananas sur demande), Grenadine	€ 8,00	Drink Sour Distillat sélectionné, Jus de citron frais, Sirop de sucre	€ 7,00
Cosmopolitan Vodka, Jus de citron, Cointreau, Jus de canneberge	€ 8,00	Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Jus de citron vert	€ 8,00
Long Island Iced Tea Vodka, Tequila, Rum Blanc, Gin, Cointreau, Jus de citron, Sucre, Top Cola	€ 8,00	Japanese Ice Tea Vodka, Rum blanc, Gin, Midori, Jus de citron, Sucre, Top Lemon Soda	€ 8,00
Porn Star Martini Vodka, Gagliano, Purée de fruit de la passion, Jus de citron vert, Sucre, Prosecco	€ 8,00	Sex on the Beach Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange ou d'ananas, Sirop de canneberge	€ 8,00
Mai Tai Rhum blanc et sombre, Orange Curacao, Orzata, Jus de citron vert, Sucre	€ 8,00	Pina Colada Rum blanc, Crème de noix de coco, Jus d'ananas	€ 8,00
Mojito Rhum blanc, Jus de citron vert, Menthe, Soda	€ 7,00	Caipirissima Rum, Lime, Sucre, Sirop de fruits au choix	€ 8,00
Gin Fizz Gin, Jus de citron, Sirop de sucre, Soda	€ 8,00	White Lady Gin, Triple Sec, Jus de citron	€ 8,00
John Collins Gin, Jus de citron, Sirop de sucre, Angostura, Soda	€ 8,00	Gin Tonic Gin Beefeater, Tonica, Garnish citron	€ 6,00

Les cocktails peuvent être préparés avec des spiritueux de qualité supérieure
aux basiques, avec un supplément au prix.



BAR A CAFÉ

Espresso “Quarta”	€ 1,50
Long - Court - Macchiato - Normale	
Espresso Americano	€ 2,50
Espresso servi avec, séparément, de l'eau chaude et du lait froid	
Cappuccino	€ 2,20
Même avec du lait sans lactose ou de soja	
Café sur l'étagère / Salentino	€ 2,00 / € 2,50
Amer - Sucré - Lait d'amande (Salentino)	

DIGESTIFS

Passito di “Pantelleria”	€ 4,50
Grappa	de € 4,00
Blanc - Barricade - Grappa Thurgau - Grappa Chardonnay	
Bitter	€ 3,50
Lucano - Averna - Unicum - Petrus - Montenegro - Jagermeister - Del Capo – Fernetbranca - Brancamenta - Bayles - San Marzano - Sambuca	
Bitter Spéciaux	€ 4,50
Jefferson - Sant’Oronzo - Amaro del Salento - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Liqueurs	€ 3,50
Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - Mirto - Ouzo - Kalua	

DISTILLATS

Rhum (5cl)	de € 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)	de € 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)	de € 5,00
Jose Quervo Silver - Jose Quervo Especial - Don Alvaro Blanco Patron Anejo / Reposado / Silver	
Brandy (5cl)	de € 4,00
Cardinal Mendosa - Carlos I - Stravecchia - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Vermouth (5cl)	de € 4,00
Martini Blanc / Rouge - Carpano Blanc / Rouge - Del Profes. Blanc / Rouge	