



MENU

I MANGIARINI			LE PINSE*		
1,8,5	PASSATIEMPU <i>tarallini, olive, arachidi, mais salato</i>	€1.5	COSÌ COM'È <i>sale, olio evo, rosmarino</i>	€4.5	1,6,7
8,9	PASTELLATE <i>tris di verdure pastellate</i>	€4.0	MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo</i>	€6.0	1,6,7,8
1,8	PETALI piccolo* <i>patatine fritte, salse a scelta</i>	€3.0	DIAVOLA <i>pomodori semi dry, caciocavallo, salamino piccante, olio evo</i>	€6.5	1,6,7,8
1,8	PETALI grande* <i>patatine fritte, salse a scelta</i>	€5.0	CAPOCOLLO <i>capocollo di Martina Franca, stracciatella, olio evo</i>	€8.5	1,6,7,8
1,2,3,4, 5,7,8,14	FRITTO piccolo* <i>polpette, pittule, panzerotti, arancini, calzoncini</i>	€4.0	CRUDAIOLA <i>pomodorini, mozzarella, rucola, origano, olio evo</i>	€6.5	1,6,7
1,2,3,4, 5,7,8,14	FRITTO grande* <i>polpette, pittule, panzerotti, arancini, calzoncini</i>	€6.0	MORTADELLA <i>mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio evo</i>	€7.5	1,6,7,8
1,3,4, 5,7,8	CROSTINI <i>condimenti vari</i>	€5.0	TONNO E CIPOLLA <i>tonno, cipolla, pomodorini, capperi, olio evo</i>	€7.0	1,4,6,7,8
1,3,7,8, 12	TAGLIERE <i>tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone)</i>	€14.0	VEGETALE <i>pomodorini, verdure grigliate sott'olio, olio evo</i>	€6.0	1,6,7,8



MENU

I PIATTI

TAVOLO DELLA CHEF

prenota il tuo tavolo per un menù particolare (almeno 3 gg prima)

1,3,7,8 **PARMIGIANA** € 9.0

melanzane fritte, passata di pomodoro, tritato, mozzarella

1,3,7,8 **POLPETTE** € 8.0

polpette di misto al sugo

8 **CICORELLE** € 7.0

cicorietta piccante saltata in padella con olio evo e pomodorini

8,9 **CAPONATA** € 7.0

melanzane, sedano, cipolla, olive, capperi e pomodoro

PIATTI DEL GIORNO

le proposte della chef Claudia, sempre diverse e ricercate

VERDURE GRIGLIATE € 5.0

zucchine, melanzane, pomodori, peperoni grigliati, rucola, olio evo

PEZZETTI € 9.0 9

pezzetti di cavallino al sugo

BACCALÀ IN TEMPURA € 9.0 1,7

*baccalà*in tempura su crema di patate e porri e cipolla caramellata*

FRIARELLI € 7.0 8

rape stufate piccanti condite con olio evo

I DOLCI

3,7,8 **SPUMONE** € 5.0

tradizionale dolce salentino, alla nocciola, al cioccolato, al pistacchio

1,7,8 **MUSTAZZUELI** € 3.0

il tipico dolce salentino

SOUFFLÈ* € 4.0 1,3,6,7

tortino di cioccolato con cuore fondente (al cioccolato o pistacchio)

TARTUFO € 4.0 1,3,5,6,7

cioccolato e crema o cioccolato bianco e caffè



VINI

I ROSSI	I ROSATI
NEGROAMARO €16.0 <i>Negroamaro - Cantele</i>	NEGROAMARO €16.0 <i>Negroamaro - Cantele</i>
VEGAMARO €15.0 <i>Negroamaro - Feudi di Guagnano</i>	ROSARÒ €15.0 <i>Negroamaro - Feudi di Guagnano</i>
PRIMITIVO €16.0 <i>Primitivo - Cantele</i>	CISARIA €13.0 <i>Negroamaro - Cantine Leuci</i>
NOTARPANARO €20.0 <i>Negroamaro - Cosimo Taurino</i>	FIVEROSES €16.0 <i>Negroamaro - Leone De Castris</i>
DIECIANNI €15.0 <i>Malvasia nera - Feudi di Guagnano</i>	CALAFURIA €20.0 <i>Negroamaro - Tormaresca</i>
IDUME €20.0 <i>Negroamaro Cabernet - Cantine Leuci</i>	ROHESIA €23.0 <i>Negroamaro - Cantele</i>
SALICESALENTINO €18.0 <i>Salice Salentino riserva - Cantele</i>	GIOIA €11.0 <i>IGT Salento - Azienda Agricola Casilli</i>
CANONICO €14.0 <i>Negroamaro - Cantine Due Palme</i>	
PRIMITIVO €12.0 <i>Primitivo - Azienda Agricola Casilli</i>	
NEGROAMARO €12.0 <i>Negroamaro - Azienda Agricola Casilli</i>	
	AL CALICE
	ROSSOROSATOBIANCO €4.0
	BOLLE / PASSITO €3.0



VINI

I BIANCHI	LE BOLLICINE
CHARDONNAY €16.0 <i>Chardonnay - Cantele</i>	ANIMÈ €15.0 <i>Verdeca - Feudi di Guagnano</i>
DIECI ANNI €17.0 <i>Verdeca - Feudi di Guagnano</i>	MELAROSA €16.0 <i>Negroamaro - Cantine Due Palme</i>
MARINA €14.0 <i>Chardonnay - Cantine Leuci</i>	AMALUNA €13.0 <i>Negroamaro - Cantine Due Palme</i>
TERESAMANARA €25.0 <i>Chardonnay - Cantele</i>	I PREGIATI
GIOIA €11.0 <i>IGT Salento - Azienda Agricola Casilli</i>	
I NATURALI	
ANNE €20.0 <i>Negroamaro - Natalino del Prete</i>	
NATALÌ €20.0 <i>Primitivo - Natalino del Prete</i>	PATRIGLIONE €60.0 <i>Negroamaro - Cosimo Taurino</i>
ROSA €17.0 <i>Negroamaro - Agricola Q</i>	MOROS €50.0 <i>Salice Salentino - Cantina Moros</i>
	NERODIVELLUTO €40.0 <i>Negroamaro - Feudi di Guagnano</i>
	AMATIVO €30.0 <i>Primitivo Negroamaro - Cantele</i>
	LEBRACI €60.0 <i>Negroamaro - Cantine Garofano</i>



SPIRITI

COCKTAILS		SPIRITI	
SPRITZ	€ 4.0	GIN	
<i>negroamaro spumante, Aperol, ½ fetta di arancia</i>		BEEFEATER	€ 5.0
NEGRONI	€ 6.0	EDGAR	€ 5.0
<i>Campari, gin, Cocchi vermouth rosso, ½ fetta di arancia</i>		TANQUERAY	€ 6.0
AMERICANO	€ 5.0	BOMBAY	€ 6.0
<i>Campari, Cocchi vermouth rosso, soda, ½ fetta di arancia</i>		PLYMOUTH	€ 6.0
GIN/VODKA TONIC da	€ 5.0	MARCONI	€ 7.0
<i>gin/vodka, acqua tonica, scorza di limone</i>		YUGIN	€ 7.0
GIN/VODKA LEMON da	€ 5.0	BULLDOG	€ 7.0
<i>gin/vodka, lemon, scorza di limone</i>		HENDRICK'S	€ 8.0
OLDFASHIONED	€ 7.0	MALFY	€ 8.0
<i>Rye Whiskey, Angostura soda, zucchero, scorza di arancia</i>		MARE	€ 8.0
LONG ISLAND	€ 7.0	VODKA	
<i>gin, rum bianco, triple sec, vodka, tequila sciroppo di canna, succo di limone, cola</i>		ABSOLUT	€ 5.0
MOSCOW MULE	€ 6.0	GREY GOOSE	€ 9.0
<i>vodka, ginger beer, succo di lime, fetta di lime, zenzero</i>		MOSKOVSKAYA	€ 5.0
		RUSSIAN STANDARD	€ 5.0
		STOLICHNAYA	€ 5.0
		BELVEDERE	€ 8.0
		WYBOROWA	€ 6.0
		COGNAC	
		MARTELL	€ 4.0
		BRANDY	
		VECCHIA ROMAGNA	€ 3.0



SPIRITI

SPIRITI

WHISKY

MONKEYSHOULDER	€5.0
JAMESON	€3.5
TULLAMORE	€3.0
BUSHMILLS	€4.0
JOHNNIEWALKER RED	€3.0
JOHNNIEWALKER BLACK	€4.0
BULLEITRYE	€4.0
JIM BEAM RYE	€3.5
BALLANTINE'S	€3.0
LAGAVULLIN	€9.0
LAPHROAIG SELECT	€4.0
BULLEIT BOURBON	€4.0
JIM BEAM	€3.5
JACK DANIEL'S	€3.5

RUM

PAMPERO ESPECIAL	€3.0
PAMPERO ANIVERSARIO	€4.0
MATUZALEM RESERVA	€4.0
J. BALLY AGRICOLO	€5.0
ZACAPA 23 ANNI	€8.0
HAVANA ESPECIAL	€3.0
HAVANA CLUB 7	€4.0
HAMPDEN ESTATE	€9.0
DON PAPA BAROKO	€5.0

TEQUILA/ASSENZIO/MEZCAL

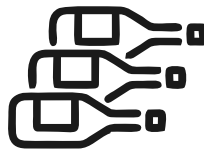
JOSE CUERVO	€3.0
MEZCAL/ASSENZIO	€4.0

AMARI

CAFFÈ BORGHETTI	€2.5
CYNAR	€2.5
MIRTO ZEDDA PIRAS	€2.5
AMARO DEL CAPO	€2.5
AMARO LUCANO	€2.5
FERNET BRANCA	€2.5
AVERNA	€2.5
MONTENEGRO	€2.5
RAMAZZOTTI	€2.5
AMARA	€3.5
JEFFERSON	€3.5
BRANCAMENTA	€2.5
COINTREAU	€3.0
JAGERMAISTER	€2.5
UNICUM	€2.5
BAYLES	€2.5
SAN MARZANO BORSCHI	€2.5
SAMBUCA	€2.5
GRAPPE	€3.0
LIQUIRIZIE	€3.0
LIMONCELLO	€2.5



barrik
spiriti al cubo



BIRRE

ALLA SPINA	LE BOTTIGLIE
CRISTAL Nazionalità: Belgio Stile: Pils Colore: Chiaro Fermentazione: Bassa Grado alcolico: 5,0% vol.	ICHNUSA non filtrata € 4.5 Italia, Lager, Ambrata, Bassa, 5,0%
BULLDOG Nazionalità: UK Stile: Strong Ale Colore: Dorato Fermentazione: Alta Grado alcolico: 7,1% vol.	BREWDOG PUNKIPA € 6.0 Scozia, IPA, Dorato, Alta, 5,6%
MORETTI IPA Nazionalità: Italia Stile: IPA Colore: Chiaro Fermentazione: Alta Grado alcolico: 5,2% vol.	CHIMAY ROUGE € 6.0 Belgio, Trappista, Rosso, Bassa, 7,0%
	LACHOUFFE BLONDE € 7.0 Belgio, Strong Ale, Bionda, Alta, 8,0%
	DELIRIUM TREMENS € 7.0 Belgio, Strong Ale, Bionda, Alta, 8,5%

LE ARTIGIANALI

NOVEMBERAY B94 € 6.0 Italia, Pale Ale, Ambrata, Alta, 4,5%	FLAMINGO BAFF € 9.0 Italia, Session Ale, Chiara, Bassa, 3,5%
SANTIRENE B94 € 7.0 Italia, Tripel, Dorato, Alta, 8,0%	KORÀSI BAFF € 9.0 Italia, Grape Ale, Dorato, Alta, 9,5%

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

- | | | |
|----|---|--|
| 1 |  | Cereali, Glutine, <i>Céréales</i> Gluten, Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i> |
| 2 |  | Crostacei, <i>Crustacés</i> , Krebstiere, <i>Crustacea</i> |
| 3 |  | Uova, <i>Oeufs</i> , Eier, <i>Eggs</i> |
| 4 |  | Pesce, <i>Poissons</i> , Fische, <i>Fish</i> |
| 5 |  | Arachidi, <i>Arachides</i> , Erdnüsse, <i>Peanuts</i> |
| 6 |  | Soia, <i>Soja</i> , Sojabohnen, <i>Soy</i> |
| 7 |  | Latte, lattosio, <i>Lait lactose</i> , Milch, Laktose, <i>Milk, Lactose</i> |
| 8 |  | Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> , Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i> |
| 9 |  | Sedano, <i>Céleri</i> , Sellerie, <i>Celery</i> |
| 10 |  | Senape, <i>Moutarde</i> , Senf, <i>Mustard</i> |
| 11 |  | Sesamo, <i>Sésame</i> , Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i> |
| 12 |  | Anidride solforosa, solfiti, ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites,¹</i>
Schwefeldioxid, Sulfite, ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites¹</i> |
| 13 |  | Lupini, <i>Lupins</i> , Lupinen, <i>Lupines</i> |
| 14 |  | Molluschi, <i>Mollusques</i> , Weichtiere, <i>Mollusks</i> |

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Troverai nel menù gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti. I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.