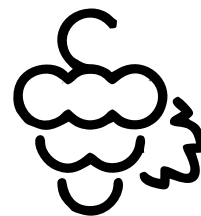
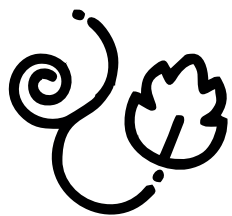


MENU

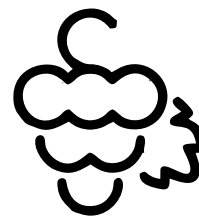
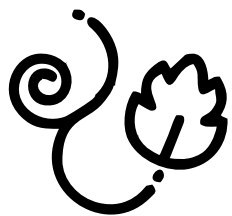
GLI SPAFATURI

1,5,6,8, 10,11,12	PASSATIEMPU €1.5 <i>tris di tarallini, olive, arachidi, mais salato, salatini (a scelta)</i>	FRISEDHRA da €4.0 <i>scegli gli ingredienti e gusta il classico dell'estate</i>	1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	PASTELLATE* €4.0 <i>tris di verdure pastellate zucchine, peperoni e melanzane</i>	FRISEDHRA DIY da €7.0 <i>prepara un'ottima friseddhra con il kit fai-da-te!</i>	1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	CHIPS* €4.0 <i>patatine fritte, salse a scelta</i>	TRISELLINE €4.0 <i>tris di friselline con condimenti vari, olio evo</i>	1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	FRITTO* piccolo €4.5 <i>polpette, pittule, panzerotti, calzoncini (10 pz.)</i>	COZZE FRITTE* €8.0 <i>cozze fritte farcite con pangrattato, pecorino e grana</i>	1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	FRITTO* grande €6.5 <i>polpette, pittule, panzerotti, calzoncini (17 pz.)</i>	VERDURE GRIGLIATE* €6.0 <i>zucchine, melanzane e peperoni grigliati, rucola, olio evo</i>	
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	POLPETTE* piccolo €4.5 <i>polpette fritte di misto (6 pz.)</i>	FRIARIELLI* €7.0 <i>rape stufate piccanti condite con olio evo</i>	
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	POLPETTE* grande €6.5 <i>polpette fritte di misto (10 pz.)</i>	CICORIELLE* €7.0 <i>cicoriotta piccante saltata in padella con olio evo e pomodorini</i>	
1,2,3,4,5, 6,7,8,9, 10,11,14	POLPETTE DI POLPO* €8.0 <i>polpette fritte di polpo, pane e formaggio stagionato (8 pz.)</i>	TAGLIERE €14.0 <i>tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone)</i>	1,3,5,7,8, 12



MENU

LE PUCCE			LE PINSE**		
1,3,6,7, 8,10,11	CAPRESE <i>mozzarella, pomodori, sale, origano, olio evo</i>	€ 5.0	COSÌ COM'È[✓] <i>sale, olio evo, rosmarino</i>	€ 4.5	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,10,11	MORTAZZA <i>mortadella, provola, verdure grigliate</i>	€ 6.5	MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo</i>	€ 6.0	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,9,10,11	PEZZETTI* <i>pezzetti di cavallino, rucola, scaglie di cacio ricotta</i>	€ 9.0	DIAVOLA <i>caciocavallo, salamino piccante, olio evo</i>	€ 6.5	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,10,11	HAMBURGER* *** <i>hamburger di black angus, pomodori, cheddar, rucola, olio evo</i>	€ 11.0	CAPOCOLLO <i>capocollo di Martina Franca, stracciatella, olio evo</i>	€ 9.0	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,10,11	PICCANTE <i>salamino piccante, caciocavallo, friarielli</i>	€ 7.0	CRUDAIOLA <i>pomodorini, mozzarella, rucola, origano, olio evo</i>	€ 6.5	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,10,11	VERDE[✓] <i>pomodori, verdure grigliate e sott'olio, olio evo</i>	€ 6.0	MORTADELLA <i>mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio evo</i>	€ 7.5	1,3,6,7, 8,10,11
1,3,4,6,7, 8,10,11	TONNO E CIPOLLA <i>tonno, cipolla, provola, capperi, olio evo</i>	€ 7.0	TONNO E CIPOLLA <i>tonno, cipolla, capperi, olio evo</i>	€ 7.0	1,3,4,6,7, 8,10,11
1,3,6,7, 8,10,11	CAPOCOLLO <i>capocollo di Martina Franca, mozzarella, pomodoro, olio evo</i>	€ 8.5	VEGETALE[✓] <i>pomodorini, verdure grigliate e sott'olio, olio evo</i>	€ 6.0	1,3,6,7, 8,10,11



MENU

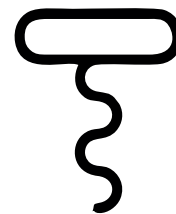
I PIATTI

1,3,7,8	ORECCHIETTE €12.0 <i>orecchiette al pomodoro, cacioricotta, basilico, olio evo</i>	CACIO E PEPE DI MARE €15.0 1,2,3,4,6,7 <i>cacio e pepe rivisitata con tonno*, menta e battuta di gambero*</i>
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14	TACOS CON BACCALÀ €12.0 <i>con baccalà* in tempura, salsa guacamole topping allo yogurt, cipolla fritta (2 pz.)</i>	SEPPIATELLE €16.0 4 <i>taglietelle di seppia* cbt, peperoni grigliati, rucola, olio evo</i>
1,3,7,8	PARMIGIANA* €10.0 <i>melanzane fritte, passata di pomodoro, tritato, mozzarella</i>	PEZZETTI* €10.0 9 <i>pezzetti di cavallino al sugo</i>
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14	COUS COUS FRITTO* €9.0 <i>polpette di cous cous fritte con tripla panatura su crema fredda di peperoni</i>	BACCALÀ IN TEMPURA €12.0 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14 <i>baccalà* in tempura su crema fredda di peperoni e dadolata di verdure fresche</i>

I DOLCI

1,3,5,6,7,8	SPUMONE €5.0 <i>tradizionale dolce salentino, alla nocciola, al cioccolato ed altre varianti</i>	SOUFFLÈ* €4.0 1,3,5,6,7,8 <i>tortino di cioccolato con cuore fondente (al cioccolato o pistacchio)</i>
1,3,5,6,7,8	TIRAMISÙ* €6.0 <i>classico dessert al caffè con savoiardi, mascarpone, uova, zucchero, cacao</i>	CHEESECAKE* €6.0 1,3,5,6,7,8 <i>mousse di formaggio fresco su crumble di frolla e composta di frutti di bosco</i>
1,3,5,6,7,8	SORBETTO ALL'IMONE €5.0 <i>dessert al limone</i>	TARTUFO €4.0 1,3,5,6,7,8 <i>cioccolato e crema o cioccolato bianco e caffè</i>

*prodotto surgelato

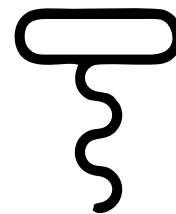


VINI

I ROSSI		I ROSATI	
NEGROAMARO	€16.0	NEGROAMARO	€16.0
<i>Negroamaro - Cantele</i>		<i>Negroamaro - Cantele</i>	
VEGAMARO [™]	€15.0	ROSARÒ	€16.0
<i>Negroamaro - Feudi di Guagnano</i>		<i>Negroamaro - Feudi di Guagnano</i>	
PRIMITIVO	€16.0	CISARIA	€14.0
<i>Primitivo - Cantele</i>		<i>Negroamaro - Cantine Leuci</i>	
NOTARPANARO	€26.0	FIVEROSES	€17.0
<i>Negroamaro - Cosimo Taurino</i>		<i>Negroamaro - Leone De Castris</i>	
IDUME	€14.0	CALAFURIA	€22.0
<i>Negroamaro Cabernet - Cantine Leuci</i>		<i>Negroamaro - Tormaresca</i>	
SALICESALENTINO	€18.0	ROHESIA	€20.0
<i>Salice Salentino riserva - Cantele</i>		<i>Negroamaro - Cantele</i>	
SUSUMANIELLO	€16.0	ROSÈ ON THE DANCE FLOOR	€17.0
<i>Susumaniello - Cantele</i>		<i>Primitivo - Tenute Eméra</i>	

AL CALICE

ROSSO	€4.0	BIANCO	€4.0
ROSATO	€4.0	BOLLE / PASSITO	€3.0

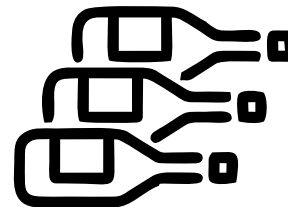


VINI

I BIANCHI		LE BOLLICINE	
CHARDONNAY	€16.0	ANIMÈ	€17.0
Chardonnay - Cantele		Verdeca/Rosato - Feudi di Guagnano	
VERDECA	€16.0	MELAROSA	€16.0
Verdeca - Cantele		Negroamaro - Cantine Due Palme	
MARINA	€14.0	AMALUNA	€11.0
Chardonnay - Cantine Leuci		Negroamaro - Cantine Due Palme	
TERESAMANARA	€25.0	I PREGIATI	
Chardonnay - Cantele			
I NATURALI			
ANNE	€20.0	PATRIGLIONE	€70.0
Negroamaro - Natalino del Prete		Negroamaro - Cosimo Taurino	
MOROS	€50.0		
Negroamaro - Natalino del Prete		Salice Salentino - Cantina Moros	
NATALÌ	€20.0	NERODIVELLUTO	€40.0
Primitivo - Natalino del Prete		Negroamaro - Feudi di Guagnano	
Q ROSA	€17.0	AMATIVO	€30.0
Negroamaro - Agricola Q		Primitivo Negroamaro - Cantele	
Q BOLLE	€17.0	TERESAMANARA VT	€30.0
Bombino, Malvasia Bianca, Chardonnay- Agricola Q		Chardonnay - Cantele	



barrik
spiriti al cubo



BIRRE

ALLA SPINA	LE BOTTIGLIE
CRISTAL Nazionalità: Belgio Stile: Pils Colore: Chiaro Fermentazione: Bassa Grado alcolico: 5,0% vol. 20 CL € 2.0 40 CL € 4.0	MORETTI LA ROSSA € 3.5 Italia, Bock, Ambrato, Bassa, 7,2%
BULLDOG Nazionalità: UK Stile: Strong Ale Colore: Dorato Fermentazione: Alta Grado alcolico: 7,1% vol. 20 CL € 3.0 40 CL € 6.0	BREWDOG PUNK IPA € 6.0 Scozia, IPA, Dorato, Alta, 5,6%
MORETTI IPA Nazionalità: Italia Stile: IPA Colore: Chiaro Fermentazione: Alta Grado alcolico: 5,2% vol. 20 CL € 2.5 40 CL € 5.0	CHIMAY ROUGE € 6.0 Belgio, Trappista, Rosso, Bassa, 7,0%
GLUTEN/ALCOOL FREE	LACHOUFFE BLONDE € 7.0 Belgio, Strong Ale, Biondo, Alta, 8,0%
DAURA DAMM € 5.0 Spagna, Lager, Dorato, Bassa, 5,4%	DUVEL STRONG BLONDE € 7.0 Belgio, Strong Ale, Biondo, Alta, 8,5%
MORETTI ZERO € 3.5 Italia, Lager, Dorato, Bassa, 0,0%	DELIRIUM TREMENS € 7.0 Belgio, Strong Ale, Biondo, Alta, 8,5%
	NOVEMBER RAY B94 € 6.0 Italia, Pale Ale, Ambrato, Alta, 4,5%
	FLAMINGO BAFF € 8.0 Italia, Session Ale, Chiaro, Bassa, 3,5%
	SANTIRENE B94 € 7.0 Italia, Tripel, Dorato, Alta, 8,0%

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> <i>Gluten</i> , Glutenthaltiges Getreide, <i>Cereals</i> , <i>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</i> <i>lactose</i> , Milch, Laktose, <i>Milk</i> , <i>Lactose</i>
8		Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure</i> , <i>Noix</i> , Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts</i> , <i>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</i> , <i>sulfites</i> , ¹ Schwefeldioxid, Sulfite, ¹ <i>Sulfur dioxide</i> , <i>Sulfites</i> ¹
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.