

VARIUS

osteria di mare
al porto

Benvenuto da Varius, la nostra osteria di mare e pizzeria fronte mare a Gallipoli.

Il mare è l'anima dei nostri piatti: ogni giorno portiamo in tavola sapori autentici, utilizzando principalmente materie prime fresche e locali.

Solo in casi eccezionali, per motivi di disponibilità o sicurezza alimentare, ricorriamo a prodotti della catena del freddo.

*Questo è il nostro menù online: troverai piatti di **mare**, proposte di **terra** e opzioni **vegetariane**, oltre alle nostre **pizze** cotte a regola d'arte.*

🌿 Ti aspettiamo nel nostro giardino fronte mare, con 120 posti esterni, perfetto per una cena al tramonto.

Scorri il menù e inizia il viaggio nei veri sapori del Salento.

*Welcome to Varius, our **seaside seafood osteria and pizzeria** in Gallipoli.*

The sea is the soul of our dishes: every day we serve authentic flavors, using mainly fresh, locally sourced ingredients.

Only in exceptional cases, due to market availability or to ensure food safety, we may use frozen products.

*This is our online menu: you'll find **seafood** dishes, **land-based** options, **vegetarian** choices, and our expertly baked **pizzas**.*

🌿 Join us in our seafront garden with 120 outdoor seats, perfect for a sunset dinner by the sea.

📍 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

➡️ [WhatsApp](#): +39 389 109 4417



ANTIPASTI STARTERS



FRITTINI D'OSTERIA DI MARE
€ 13
FRIED SALT COD – FISH CROQUETTES
(1,2,4,6,9)

INSALATA DI MARE
€ 15
SEAFOOD SALAD
(1,2,6,14)

CRUDITÈ DI MARE
€ 20
RAW SEAFOOD
(1,6)

FRITTINI D'OSTERIA DI CAMPAGNA
€ 10
POTATO – AUBERGINE – FRITTERS
(3,4,9)

TARTARE DI PODOLICA
€ 15
PODOLICA BEEF TARTARE
(3,9)

LA NOSTRA PARMIGIANA
€ 12
VARIUS TYPICAL PARMIGIANA
(3,4)

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E BURRATA
DI ANDRIA CAMELLATA, FOCACCIA
€ 15
CAPOCOLLO OF MARTINA FRANCA, CAMEL BURRATA
CHEESE OF ANDRIA - FLATBREAD
(3)



TARTARE VEGAN
€ 10
TOMATO TARTARE
(5,7,11,13,14)





PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

RISOTTO AI GAMBERI
€ 19
RED PRAWN RISOTTO
(1,2,6)

SPAGHETTONE AI FRUTTI DI MARE
€ 18
SPAGHETTI WITH SEAFOOD
(1,2,4,6)

ORECCHIETTE ALLA TRIGLIA
€ 16
ORECCHIETTE WITH YELLOW TOMATO AND RED MULLET
(1,2,4,14)

PACCHERI ALLE COZZE, LIME, BASILICO, GOCCE DI PECORINO
€ 16
PACCHERI MUSSELS, LIME, BASIL, PECORINO CHEESE
(2,3,4)

SPAGHETTONE CACIO PEPE E TARTARE DI MANZO
€ 15
SPAGHETTI WITH CHEESE PEPPER AND BEEF TARTARE
(3,4)

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI CAVALLO
€ 14
MACCHERONCINI WITH HORSE MEAT SAUCE
(4-14)



ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA
€ 13
ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS
(1-4)



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI
€ 18
MIXED FRIED FISH
(1,2,4,6)

POLPO CROCCANTE, CAGLIATA DI FAVE BIANCHE,
PUNTARELLE, SALSA 'NDUJA
€ 18
CRUNCHY OCTOPUS, WHITE BEANS PUREE,
"PUNTARELLE" CHICORY, SPICY SAUCE
(1,2,3)

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO
€ 20
TUNA IN A SESAM AND POPPY CRUST
(1,9,12)

CUBI DI PESCESPADA ALLA GALLIPOLINA
€ 18
SWORDFISH CUBES
(1-4)

ZUPPA DI PESCE CONTEMPORANEA
€ 18
CONTEMPORARY FISH SOUP
(1,2,14)

FILETTO DI PODOLICA
€ 20
PODOLICA BEEF FILLET
(3)

GUANCIA DI VITELLO, CREMA DI CECI E SALSA DI ERBORINATO
€ 20
BEEFCHEEK WITH CHICKPEAS CREAM AND BLUE CHEESE SAUCE
(3,5,7)

POLLO IN PORCHETTA, CREMA DI SPINACI E POLVERE DI OLIVE
€ 16
ROAST SUCKLING CHICKEN, SPINACH CREAM, OLIVE
(3)



CONTORNI

SIDE DISHES

CHIPS DI PATATE

€ 6

FRENCH FRIES

(4)

PATATE DORATE AL FORNO

€ 6

BAKED POTATOES

(4)

INSALATA

€ 6

MIXED SALAD

PAPARINA RIPASSATA

€ 6

STEWED TYPICAL VEGETABLES

VERDURA GRIGLIATA

€ 6

GRILLED VEGETABLES

DESSERT

DESSERT SELEZIONE

DEI DOLCI DELLA CASA

€ 6

SELECTION OF HOME-MADE DESSERTS

ALLERGENI VARIANO A SECONDA DELLA SELEZIONE

ALLERGENS: VARY DEPENDING ON THE SELECTION.

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURA - FRIZZANTE

€ 3

STILL - SPARKLING WATER

ANALCOLICI - SOFT DRINKS

€ 3

CAFFE'

€1

COFFE

AMARO

€4

BITTER

AMARO PREMIUM

€5

PREMIUM BITTERS

COCKTAIL

€8

PREMIUM COCKTAIL

€10

DISTILLATI- DISTILLED SPIRITS

€5

DISTILLATI PREMIUM - DISTILLED SPIRITS PREMIUM

€8

BIRRE

€4-7

BEERS

📍 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

➡ [WhatsApp: +39 389 109 4417](#)

COPERTO €3

PIZZE - LE SPECIALI

SPECIAL

VARIUS AL PORTO

(TARTARE DI TONNO, BURRATINA AFFUMICATA, CRUMBLE DI CIPOLLA RAMATA, CREMA DI CIPOLLA, OLIO ALL'ARANCIA)

€ 13

VARIUS AL PORTO

(TUNA TARTARE, SMOKED BURRATA, ONION CRUMBLE, ONION CREAM, ORANGE OIL)

(1,3,4)

LA FASSONA

(TARTARE DI FASSONA, FIORDILATTE, PARMIGIANO, RUCOLA, SCAGLIE DI MANDORLA, POMODORO SEMI DRY, OLIO EVO)

€ 12

LA FASSONA

(FASSONA BEEF TARTARE, FIORDILATTE, PARMIGIANO, ROCKET, ALMOND FLAKES, SEMIDRY TOMATO, OIL)

(3,4,5)

MARE NOSTRO

(GAMBERI VIOLA, FONDUTA DI PECORINO, MENTA)

€ 14

MARE NOSTRO

(LOCAL PRAWN, PECORINO CHEESE FONDUE, MINT)

(3-4-6)

PICCANTE

(‘NDUJA, VENTRICINA DEL VASTESE, RICOTTA DI PECORA, FIORDILATTE, POMODORO SAN MARZANO, OLIO EVO)

€ 11

PICCANTE

(‘NDUJA, SPICY SALAMI, RICOTTA CHEESE, FIORDILATTE, TOMATO, OIL)

(3-4)

MARE DEL NORD

(SALMONE, FIORDILATTE, SESAMO TOSTATO, RUCOLA, PANNA ACIDA, SALSA AL MIRTILLO)

€ 12

MARE DEL NORD

(SALMON, FIORDILATTE, TOASTED SESAME, ROCKET, SOURCREAM, BLUEBERRY SAUCE)

(1,3,4,12)

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](https://wa.me/393891094417)

PIZZE - LE SPECIALI

SPECIAL

PARMIGIANA

(CREMA DI MELANZANE ARROSTO, STRACCIATELLA, PARMIGIANO,
CREMA DI BASILICO, POMODORI SEMIDRY, CHIPS DI MELANZANE FRITTE)

€ 10

PARMIGIANA

(ROASTED AUBERGINE CREAM, STRACCIATELLA, PARMIGIANO,
BASIL CREAM, SEMIDRY TOMATO, FRIED AUBERGINE)

NORCINA

(SALSICCIA DI NORCIA, SALSA DI DATTERINO GIALLO, CICORINA,
FRISCOUS, ZESTE DI LIME, MOUSSE DI BURRATA)

€ 11

NORCINA

(NORCIA PORK SAUSAGE, YELLOW TOMATO SAUCE, CICORY,
FRISCOUS, LIME, BURRATA MOUSE)

(3,4)

DELICATA

(MORTADELLA, FIORDILATTE, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO,
POMODORO SEMIDRY)

€ 10

DELICATA

(MORTADELLA, FIORDILATTE, STRACCIATELLA, GRAIN OF PISTACHIO,
SEMIDRY TOMATO)

(3,4,5)

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

PIZZE - LE TRADIZIONALI

TRADITIONAL

MARGHERITA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO)

€ 7

MARGHERITA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, BASIL)

(3-4)

NAPOLI

(POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI, CAPPERI, OLIVE NERE)

€ 9

NAPOLI

(TOMATO, FIOR DI LATTE, ANCHOVIES, CAPERS, BLACK OLIVES)

(1-3-4)

VEGETARIANA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, RUCOLA)

€ 9

VEGETARIANA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, AUBERGINE ZUCCHINI, PEPPERS, ROCKET)

(3-4)

BUFALA

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO)

€ 10

BUFALA

(TOMATO, BUFALA MOZZARELLA CHEESE, BASIL, EVO OIL)

(3-4)

QUATTRO STAGIONI

(POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI,
PROSCIUTTO COTTO, OLIVE)

€ 9

QUATTRO STAGIONI

(TOMATO, FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, ARTICHOKEs,
BAKED HAM, OLIVES)

(3-4)

! [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 - Gallipoli (LE)

WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

PIZZE - LE TRADIZIONALI

TRADITIONAL

ITALIANA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
GRANA, RUCOLA)

€ 10

ITALIANA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, PARMA HAM,
GRANA PADANO CHEESE, ROCKET)

(3-4)

CAPRICCIOSA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI,
PROSCIUTTO COTTO, ALICI, CAPPERI)

€ 9

CAPRICCIOSA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, ARTICHOKEs,
BAKED HAM, ANCHORIES, CAPERS)

(1-3-4)

QUATTRO FORMAGGI

(FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROVOLONE PICCANTE,
PROVOLA DOLCE)

€ 8

QUATTRO FORMAGGI

(FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SPICY PROVOLONE CHEESE,
SWEET PROVOLA CHEESE)

(3-4)

Varius al Porto utilizza principalmente materia prima fresca e del territorio, occasionalmente in caso di indisponibilità sul mercato o per garantire gli standard igienici e la sicurezza alimentare, si riserva di utilizzare prodotti derivanti dalla catena del freddo

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

BOLLCINE

LIBOLL – SAN MARZANO, EXTRA DRY METODO CHARMAT 11 , 5 °
€ 25

LIBOLL ROSE' – SAN MARZANO, EXTRA DRY METODO CHARMAT 11 , 5 °
€ 28

BERLUCCHI 61 – BERLUCCHI, FRANCIACORTA EXTRA BRUT METODO
CLASSICO 12 , 5 °
€ 35

ROHESIA – CANTELE, PAS DOSÈ ROSÈ METODO CLASSICO 12 , 5 °
€ 45

MARSURET – MARSURET, PROSECCO VALDOBIADENE EXTRA DRY
METODO CLASSICO CHARMAT 11 , 5 °
€ 35

LE BIOGRAPHE – LACROIX, CHAMPAGNE BRUT
€ 80

POESIE FRUITE 2013 – LACROIX, CHAMPAGNE EXTRA- BRUT ROSÈ
€ 90

INTERPRETE 2019 – CHAMPAGNE EXTRA- BRUT PRESTIGE MILLESIMÈ
€ 90

FRANCIACORTA BRUT NATURE – ZERO SPACCATO
€ 50

FRANCIACORTA SATEN (PAS DOSE') – ZERO SPACCATO
€ 50

FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO SOTTOZERO 2015
ZERO SPACCATO
€ 60

PROSECCO DOC TREVISO – SPUMANTE BRUT COER
€ 23

PROSECCO DOC TREVISO - SPUMANTE EXTRA DRY GUJOT
€ 23

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, SPUMANTE EXTRA DRY
€ 26

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, SPUMANTE BRUT
€ 26

EBUR V. S. Q. – LE VIGNE DI SAMMARCO, METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMATO 12 °
€ 50

SIROQ - LE VIGNE DI SAMMARCO, VINO SPUMANTE BIANCO,
EXTRA DRY 11 °
€ 25

SIROQ – LE VIGNE DI SAMMARCO, VINO SPUMANTE ROSATO, BRUT 11 °
€ 25

VINI BIANCHI

WHITE WINES

MAESTRALE – C. DA LI VECCHI, MALVASIA BIANCA 12 °
€ 18

RIBOLLA GIALLA – LIVIO FELLUGA, RIBOLLA GIALLA 12 , 5 °
€ 35

MORIZ – TRAMIN RELLER, PINOT BIANCO 13 , 5 °
€ 25

CHARDONNAY – TORMARESCA, CHARDONNAY 12 °
€ 25

PIETRABIANCA – TORMARESCA, CHARDONNAY 13 °
€ 35

ASKOS VERDECA – MASSERIA LI VELI, VERDECA 13 °
€ 28

VERO – ROMUALDO GRECO, VERDECA 12 , 5 °
€ 25

SHARIS – LIVIO FELLUGA, CHARDONNAY 70 % RIBOLLA GIALLA 30 % 13 °
€ 30

TERESA MANARA – CANTELE, CHARDONNAY 13 . 5 °
€ 28

ANTICA ENOTRIA – RAFFAELE TUCCIO, FIANO 13 , 5 °
€ 25

MARESE – RIVIERA BOMBINO 12 °
€ 25

LAMAFORCA- LE VIGNE DI SAMMARCO, VERDECA 14 °
€ 25

CALA PORTO – LE VIGNE DI SAMMARCO, FIANO 12 , 5 °
€ 25

ISARCO GEWURZTRAMINER DOC 2023
€ 34

ISARCO MULLER THURGAU DOC 2022
€ 29

ISARCO PINOT GRIGIO DOC 2023
€ 32

ISARCO RIESLING DOC 2023
€ 34

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

VINI ROSATI

ROSE WINES

TRAMARI – SAN MARZANO, PRIMITIVO 12 , 5 °	€ 30
CALAFURIA - TORMARESCA, NEGROAMARO 12 °	€ 25
ROHESIA ROSATO – CANTELE, NEGROAMARO 13 °	€ 30
PURO – ROMUALDO GRECO, MALVASIA NERA 13 °	€ 23
CERASA – MICHELE CALÒ, NEGROAMARO 13 , 5 °	€ 32
SUSUMA' – LE VIGNE DI SAMMARCO, SUSUMANIELLO 14 , 5 °	€ 28
ANTICA ENOTRIA – RAFFAELE TUCCIO, NERO DI TROIA 13 °	€ 26

VINI ROSSI

RED WHINES

PUGLIA D' AMARE – C. DA LI VECCHI, NEGROAMARO 13 , 5 °	€ 18
SUSUMANIELLO – C. DA LI VECCHI, SUSUMANIELLO 14 °	€ 28
LOCORUM – C. DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14 °	€ 25
ARTERIA – C. DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14 , 5 °	€ 30
NOTTE SCURA – C. DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14 °	€ 23
LU VECCHIU - C. DA LI VECCHI, TERRA D' OTRANTO DOC RISERVA 15 , 5 °	€ 38
ORMANERA LE VIGNE DI SAMMARCO, NEGRAMOAMARO, RISERVA 2016 15 °	€ 35
MARASIA – LE VIGNE DI SAMMARCO, MALVASIA NERA 15 °	€ 30
ETRA PASSITO – LE VIGNE DI SAMMARCO, ALEATICO 16 °	€ 30
ALIPASSO – LE VIGNE DI SAMMARCO, ALEATICO	€ 30
GUARANO – LE VIGNE DI SAMMARCO, NEGROAMARO 15 °	€ 30
PARVA CULPA- LE VIGNE DI SAMMARCO, NERO DI TROIA 15 °	€ 30
VINO AL CALICE - C.da Li Vecchi bianco/ rosato/ rosso (NO RISERVA)	€ 6

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 – Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](https://wa.me/393891094417)

LISTA DEGLI ALLERGENI

ALLERGEN INFORMATION

*SI INFORMANO I CLIENTI CHE GLI ALIMENTI
SOMMINISTRATI PRESSO
QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI
SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE
DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.
I CONSUMATORI ALLERGICI SONO PREGATI DI INFORMARE
IL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE. I
PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE
SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI
TEMPERATURA DIRETTAMENTE/INDIRETTAMENTE PER
GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE852/04 E CE853/04.*

*CUSTOMERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED AT
THIS ESTABLISHMENT MAY CONTAIN ONE OR MORE OF THE
FOLLOWING ALLERGENS,
EITHER AS INGREDIENTS OR IN TRACES RESULTING FROM
THE PRODUCTION PROCESS.
CUSTOMERS WITH ALLERGIES ARE KINDLY ASKED TO
INFORM THE WAITING STAFF BEFORE PLACING AN ORDER.
FRESH ANIMAL-BASED PRODUCTS
HAVE UNDERGONE RAPID TEMPERATURE REDUCTION,
EITHER DIRECTLY OR INDIRECTLY, TO ENSURE QUALITY
AND SAFETY AS DESCRIBED IN THE HACCP PLAN IN
ACCORDANCE WITH EC REGULATIONS 852/04 AND 853/04*

 [GOOGLE MAPS](#) Via Lecce, 153 - Gallipoli (LE)

 WhatsApp: [+39 389 109 4417](#)

TABELLA DEGLI ALLERGENI – ITALIANO-ENGLISH

1 Pesce e prodotti a base di pesce	1 Fish and products thereof
2 Molluschi e prodotti a base di molluschi	2 Molluscs and products thereof
3 Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	3 Milk and products thereof (including lactose)
4 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	4 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
5 Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	5 Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
6 Crostacei e prodotti a base di crostacei	6 Crustaceans and products thereof
7 Arachidi e prodotti a base di arachidi	7 Peanuts and products thereof
8 Lupini e prodotti a base di lupini	8 Lupin and products thereof
9 Uova e prodotti a base di uova	9 Eggs and products thereof
10 Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	10 Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂
11 Soia e prodotti a base di soia	11 Soybeans and products thereof
12 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	12 Sesame seeds and products thereof
13 Senape e prodotti a base di senape	13 Mustard and products thereof
14 Sedano e prodotti a base di sedano	14 Celery and products thereof