

I LATINI

RESTAURANT

FRITTI D'AUTORE *FRIES*

PITTULE SALENTINE 5

TYPICAL FRIED PASTA BALLS WITH OLIVES

POLPETTE DI MELANZANE SU VELLUTATA DI FAVA BIANCA 9

EGGPLANT BALLS ON CREAM OF WHITE FAVA BEAN

POLPETTE DI NDUJA SU SPUMA DI RICOTTA 13

CACIOCAVALLO E SPICY NDUJA BALLS WITH RICOTTA MOUSSE

FIORI DI ZUCCHINA IN TEMPURA 14

FARCITI CON RICOTTA, PECORINO E CAPOCOLLO

ZUCCHINI FLOWER IN TEMPURA STUFFED WITH RICOTTA, PECORINO AND CAPOCOLLO

TEMPURA DI VERDURE AL PROSECCO E MAYO ARTIGIANALE AL BASILICO 12

VEGGIE TEMPURA WITH PROSECCO

GRANCHIO DAL GUSCIO MORBIDO CROCCANTE 16

CON MAYO ARTIGIANALE SPICY

SOFT SHELL CRAB CRISY WITH HOMEMADE MAYO

FRITTURA DI CALAMARI* E POLPO* 80€ AL KG.

FRIED CALAMARI AND OCTOPUS

TERRE DEL SALENTO LAND OF SALENTO

MELANZANE CROCCANTI ALLA PARMIGIANA 11

CON STRACCIATELLA FRESCA E PARMIGIANO SU SALSA DI POMODORO

WITH FRESH STRACCIATELLA AND PARMESAN ON TOMATO SAUCE

CACIOCAVALLO PUGLIESE DOP 19

PIASTRATO CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E MANDORLE SBRICIOLE

GRILLED PDO CACIOCAVALLO PUGLIESE WITH PORK NECK FROM MARTINA FRANCA WITH ALMONDS

VELLUTATA DI FAVE CON CICORINE 13

PUREA OF FAVA BEANS WITH WILD CHICORY

BURRATINA DI BUFALA 13

AI DUE POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE, NOTE DI BASILICO E CROSTINI

WITH TWO TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES AND NOTES OF BASIL AND CRISPY BREAD

MARE DEL SALENTO SEA OF SALENTO

OSTRICHE GILLARDEAU 8 al Pz

AROMATIZZATE A SCELTA TRA: GUANCIALE E TABASCO/GIN E CETRIOLO

LIME E PEPE ROSA/ZENZERO

FLAVOURED WITH YOUR CHOICE OF: BACON AND TABASCO/GIN AND CUCUMBER

LIME AND PINK PEPPER/GINGER

SCAMPI PORCUPINE E GAMBERI VIOLA DI MAZARA* 120 Al Kg

SCAMPI PORCUPINE AND PURPLE MAZZARA PRAWNS

MILLEFOGLIE DI MARE 18

TORTINO DI MELANZANE E RICCIOLA

LAYERED AUBERGINE AND AMBERJACK PIE

ROTOLINO DI TONNO FLAMBATO 18

WRAP DI TONNO CON FORMAGGIO CREMOSO E RUCOLA

FLAMED TUNA WRAP WITH CREAM CHEESE

• * in base al periodo o alla stagione il prodotto potrebbe essere sostituito con prodotto abbattuto di prima qualità

PASTA DEL CONTADINO

FARMER'S PASTA



SAGNA INCANNULATA

CON POMODORO FRESCO, RICOTTA FORTE, BASILICO, STRACCIATELLA DI BURRATA AFFUMICATA
BRICIOLE DI PANE BRUSCHETTATO E POLVERE DI PORRO BRUCIATO
TYPICAL PASTA SALENTINA WITH FRESH TOMATO, STRONG RICOTTA, BASIL, SMOKED BURRATA
STRACCIATELLA BRUSCHETTA BREAD CRUMBS AND BURNED LEEK POWDER

16

LAGANARI AL DATTERINO GIALLO

LAGANARI WITH DATTERINO TOMATOES, AMATRICE PECORINO AND CRISPY BACON

18

PAPPARDELLE SALSICCIA E CARDONCELLI

CON POMODORINO DEL PIENNOLO E TARTUFO CREAM
PAPPARDELLE WITH SAUSAGES AND CARDONCELLI AND TRUFFLE CREAM

18

CICERI E TRIA

MALTAGLIATI DI PASTA CON CECI E TRIA LECCESE
PASTA STRACCETTI WITH CHICKPEAS AND TRIA LECCESE

13

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA CON PESTO, POMORINI CONFIT E CACIO RICOTTA

SALENTINE ORECCHIETTE WITH PESTO AND CONFIT CHERRY TOMATOES

13

PASTA DEL PESCATORE

FISHERMAN'S PASTA



CHITARRINA AL RAGU' DELLO IONIO

CON COZZE E PESCATO DEL GIORNO
FRESH PASTA MUSSELS, AND FRESH CLAMS

19

LAGANARI ALLO SCORFANO

E POMODORINO DATTERINO
HOMEMADE LAGANARI WITH SCORPION FISH AND GARGANO TOMATOES

25

TAGLIOLINO ALL'UOVO DI GRANO SARACENO

CON VONGOLE, ASPARAGI E SALICORNIA
TAGLIOLINO PASTA WITH ASPARAGUS AND GLASSWORT

19

PACCHERI AI GAMBERONI

CON BURRATA DI BUFALA E POMODORINI CONFIT
PACCHERI PASTA WITH BURRATA CHEESE AND CONFIT TOMATOES

26

PACCHERI ALLA RICCIOLA IN AGRODOLCE

PACCHERI WITH SWEET AND SOUR AMBERJACK

24

IL PESCE

FISH

FILETTI DI ORATA AL VAPORE

CON SALSA DI POMODORINI CONFIT, RUGHETTA
SEA BREAM FISH STEAMED WITH TOMATOES CONFIT

19

SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE c.a 600 gr

SEABASS IN POTATO CRUST ABOUT 600GR

29

GALLINELLA DI MARE AL CARTOCCIO

SALTATO CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT
SEA HEN, CAPPERS AND OLIVE

24

PESCATO DEL GIORNO

DISPONIBILE IN DIVERSE COTTURE: AL SALE, GIRIGLIA E AL CARTOCCIO
CATCH FISH DAILY AVAILABLE IN DIFFERENT COOKING MODES: SALT, GRILL AND FOIL

al kg 60

POLPO CROCCANTE

SU AL SESAMO E PANGRATTATO VELLUTATA DI TOPINAMBUR
CRISP OCTOPUS TO THE WHITE SESAME AND BREADCRUMBS ON THE TOPINAMBUR'S CREAM

26

TATAKI DI TONNO IN TEMPURA

CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO, MANDORLE E SENAPE ASIATICA ARTIGIANALE
TEMPURA TUNA TATAKI WITH BALSAMIC VINEGAR GLAZE, ALMONDS AND ARTISAN ASIAN
MUSTARD

24

LA CARNE *MEAT*

BISTECCHINA DI POLLO IN CROSTA DI PANE E SALSA TERYAKI HOMEMADE E PURE' DI PATATE DOLCI ALGORGONZOLA CHICKEN STEAK IN A BREAD CRUST WITH HOMEMADE TERIYAKI SAUCE AND MASHED POTATOES	15
BOMBETTE IN UMIDO CON CAPOCOLLO,CACIOCAVALLO, SPECK E CREMA DI FUNGHI PORKNECK, CACIOCAVALLO AND SPECK ROLLS AND CREAM OF MUSHROOM	16
FILETTO DI MAIALINO IBERICO IN SALSA DI FUNGHI TARTUFATI FILLET'S BLACK PIG WITH TRUFFLE MUSHROOM SAUCE	25
FILLET MIGNON AL BARBON MEDAGLIONE DI FILETTO IRLANDESE CON CREMA DI FUNGHI E BARBON DEL KENTUCKY IRISH FILLET MEDALLION WITH CREAM OF MUSHROOM AND KENTUCKY BOURBON	36
BLACK ANGUS Grain Feed con Cavoletti di Bruxelles (250GR) GRAIN FEED AND MALDON SALT	35

SULLA BILANCIA *MEAT FOR KG*

FIorentina "Chianina" FIorentina BEAF	al kg 85
TOHMAHAWK IRLANDESE IRISH TOMAHAWK	al kg 65

CONTORNI

INSALATA MISTA MIX SALAD	4,50
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	7
PATATE AL FORNO BACKED POTATOES	6
PATATE FRITTE FRIES POTATOES	4,50
CICORIETTE SELVATICHE IN AGRODOLCE SWEET AND SOUR WILD CHICORY	6,5

BEVANDE

ACQUA NAT E FRIZZ	2,50
ACQUA FERRARELLE	3,00
COCA COLA 33CL	3,50
COCA ZERO 33CL	3,50
FANTA 33CL	3,50
LEMONSODA 22CL	3,50

*in caso di allergie | intolleranze rivolgersi al personale di sala

coperto/ service charge 2,50

PIATTI DEL GIORNO

GUAZZETTO COZZE, SCORFANO, GALLINELLA, POLPO, DATTERINO FRESCO E CHAMPIGNON **22**
FISH STEW: OCTPUS, MUSSELS, SEA FRESH TOMATOES AND MUSHROOMS

FILETTO DI RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA **26**
CON POMODORINI DATTERINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE
SALMON DOME WITH FRESH CHEESE HEART AVOCADO AND CRISPY TOAST

TATAKI DI TONNO IN TEMPURA **24**
CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO, MANDORLE E SENAPE ASIATICA ARTIGIANALE
TEMPURA TUNA TATAKI WITH BALSAMIC VINEGAR GLAZE, ALMONDS AND ARTISAN ASIAN MUSTARD

ASPARAGI IN CAMICIA DI GUANCIALE BBQ **15**
CON PATATE DOLCI AL VAPORE E GLASSA DI SOIA MIELATA
BBQ BACON-WASHED ASPARAGUS AND STEAMED SWEET POTATOES

I LATINI EXPERIENCE

SHOW COOCKING



MARE NOSTRUM **57**
DEGUSTAZIONE DI CRUDO PER DUE PERSONE PREPARATO AL TAVOLO
RAW FISH TASTING FOR TWO PEOPLE PREPARED AT THE TABLE

TRIS TARTARE **29**
DEGUSTAZIONE DI PESCE FRESCO BATTUTO AL COLTELLO CON AROMI DI STAGIONE
TASTING OF FRESH KNIFE-BEATEN FISH WITH SEASONAL FLAVOURS

ROSA DI RICCIOLA CON GAMBERI VIOLA E SALE ROSA **27**
GUARNITA CON OLIO AL LIMONE E PEPE SICHUAN E PASSION FRUIT
AMBERJACK ROSE WITH PURPLE PRAWNS