

## ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Tartare di tonno rosso, stracciatella, basilico in estratto (4,7)

*Bluefin tuna tartare, stracciatella cheese, basil extract*

*Tartare de thon rouge, stracciatella, extrait de basilic*

**€15,00**

Salmone, marinatura salata equilibrata, cremoso al frutto della passione (4,7,12)

*Balanced salt-cured salmon, passion fruit cream*

*Saumon en marinade saline équilibrée, crémeux au fruit de la passion*

**€16,00**

Crudo di orata, leche de tigre (4,12,8,9)

*Sea bream tartare, leche de tigre*

*Tartare de daurade, leche de tigre*

**€15,00**

Battuto di manzo, senape all'antica, polvere di capperi, rucola in estratto (5,6,10,12)

*Beef tartare, mustard, caper powder, rocket extract*

*Tartare de boeuf, moutarde, poudre de câpres, extrait de roquette*

**€16,00**

Frisella scomposta: frizzoli, estratto di ciliegino, capperi in polvere, emulsione di burrata,  
basilico, pomodoro, terra di olive (1, 12, 7)

*Deconstructed frisella: frisella crumbs, cherry tomato extract, caper powder, burrata emulsion,  
basil, tomato, olive crumble*

*Frisella déstructurée : frizzali, extrait de tomate cerise, poudre de câpres, émulsion de burrata,  
basilic, tomate, terre d'olives*

**€ 16,00**

Gaspacho alla salentina (1,12,9)

*Salento-style gazpacho*

*Gaspacho à la salentine*

**€14,00**

Burratina su estratto di ciliegino ed essenza di basilico (7,12)

*Burrata, cherry tomato extract, basil extract*

*Burratina, extrait de tomate cerise, essence de basilic*

**€10,00**



**PRIMI (FIRST COURSE/PREMIERE PLATS)**

Spaghettone nero, gambero viola di Gallipoli, la sua essenza, estratto di basilico (1, 2, 12, 9,14)

*Black spaghettone pasta cooked in bisque with Gallipoli purple prawn tartare and basil extract*  
*Spaghettone noir à la bisque, tartare de crevette violette de Gallipoli, basilic en extrait*

**€ 24,00**

Linguina, limone fermentato, pescatrice, pane al sentore di timo (1,2, 4, 7, 12,14)

*Linguine pasta, fermented lemon, monkfish, thyme-scented bread*  
*Linguine, citron fermenté, lotte, pain au parfum de thym*

**€ 22,00**

Pennoni, astice, estratto di basilico (1,2,9,12,14)

*Pennoni pasta, lobster, basil extract*  
*Pennoni, homard, extrait de basilic*

**€ 28,00**

Fusillone, crema di zucchine, salsiccia e fonduta di gorgonzola piccante (1,7,9,12)

*Fusilloni pasta, zucchini cream, sausage, spicy gorgonzola fondue*  
*Fusilloni, crème de courgettes, saucisse, fondue de gorgonzola piquant*

**€ 18,00**

Angoli con tartufo e stracchino all'antica, pancetta croccante, pomodoro giallo (1,3,7,9,12)

*Stuffed pasta with truffle and stracchino, crispy pancetta, yellow tomato*  
*Pâtes farcies à la truffe et stracchino, pancetta croustillante, tomate jaune*

**€ 22,00**

Risotto Galluccio: Acquerello, crema di barbabietole, fonduta di caciocavallo crumble di olive nere ed estratto di basilico (minimo 2 persone) (7, 9, 12)

*Galluccio Risotto: acquerello rice, swiss chard cream, caciocavallo cheese fondue, black olives crumbles and basil extract (minimun 2 people)*

*Risotto Galluccio: riz acquerello, crème de bettes, fondue de caciocavallo, crumble d'olives noires, extrait de basilic (minimun 2 personnes)*

**€ 22,00**



**SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)**

Frittura di calamari e gamberi (1, 2, 8, 12, 14)

*Fried calamari and shrimps*  
*Friture de calmars et crevettes*

**€ 18,00**

Ribs cotte dolcemente "24h", glassate con salsa barbecue nostrana e insalatina  
(1,6,7,9,10,12)

*Slow-cooked ribs "24h", glazed with homemade barbecue sauce, served with salad*  
*Côte cuits lentement "24h", glacés à la sauce barbecue maison, petite salade*

**€20,00**

Polpo, ceci in crema, capocollo in polvere, rucola in estratto (2,4,7,12,14)

*Octopus, chickpea cream, capocollo powder, rocket extract*  
*Poulpe, crème de pois chiches, poudre de capocollo, extrait de roquette*

**€18,00**

Filetto di manzo, crema di capperi, gelée di peperoni (7,9,10,12)

*Beef fillet, caper cream, pepper jelly*  
*Filet de bœuf, crème de câpres, gelée de poivrons*

**€20,00**

Seppia arrosto, crema di piselli (2,7,4,9,12,14)

*Roasted cuttlefish, pea cream*  
*Seiche rôtie, crème de petits pois*

**€18,00**

Spada con citronette (1,4,12,14)

*Swordfish with citronette*  
*Espadon avec citronnette*

**€18,00**



**PER I PIU' PICCOLI (BABY MENU')**

**ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)**

Cotto Gran Biscotto e mozzarella (7)

*Cured ham and mozzarella*

*Jambon cuit et mozzarella*

**€ 8,00**

Crocchette di patate (1, 3, 5, 7)

*Potato croquettes*

*Croquettes de pommes de terre*

**€ 9,00**

Polpette fritte (1, 3, 7)

*Fried meatballs*

*Boulette de viande frites*

**€ 12,00**

**PRIMI (FIRST COURSE/PREMIER PLATS)**

Orecchiette al sugo di pomodoro (1, 3, 7)

*Orecchiette pasta with tomato sauce*

*Orecchiette à la sauce tomate*

**€ 12,00**

Pastina alla crema di Parmigiano (1, 3, 7)

*Small pasta shapes with Parmigiano cream*

*Pâtes à la crème de Parmigiano*

**€ 12,00**

**SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)**

Polpette al sugo (1, 3, 7)

*Meatballs with tomato sauce*

*Boulette de viande à la sauce tomate*

**€ 12,00**

Cotoletta e patatine (1, 3)

*Breaded chicken coulet and fries*

*Escalope panée et frites*

**€ 12,00**



## DESSERT

Sorbetto al limone/mandarino

*Lemon/Mandarin Sorbet*

**€ 6,00**

Gelato fior di latte e aceto

*Milk ice cream with vinegar*

**€ 7,00**

Crocantino all'amarena

*Black cherry crunch*

**€ 7,00**



Cre moso cioccolato bianco e pistacchio

*Creamy white chocolate and pistachio semifreddo*

**€8,00**



Cre moso 7 veli

*7-layer mousse*

**€8,00**



Sfera rocher

*Rocher Sphere*

**€8,00**

## DESSERT FATTI DA NOI

Sfera di panna cotta (6,7)

*Panna cotta*

**€6,00**



Cappuccino al tiramisù (1,3,7,8)

*Tiramisù Cappuccino*

**€ 9,00**



Conchiglia al frutto della passione, glassata al cioccolato fondente 70%

*Passion fruit shell, glazed with 70% dark chocolate*

*Coquille au fruit de la passion, glaçage chocolat noir 70 %*

**€9,00**

Cheesecake ai frutti di bosco/mela/albicocca (1,3,7,8)

*Wild Berries / Apple / Apricot Cheesecake*

**€9,00**



**senza glutine - gluten free**



**senza lattosio -lactose free**



**LA TRADIZIONE (TRADITIONAL MENU/MENU TRADITIONNEL)**

**ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)**

Purea di fave e cicorie  
*Broad bean purè with sauteed chicory*  
*Purée de fèves avec chicorées*  
**€12,00**

Cozze alla vampa (2)  
*Flame-cooked mussels*  
*Moules flambées*  
**€12,00**

Polpette fritte o al sugo (1,3,7)  
*Meatballs (fried or in tomato sauce)*  
*Boulettes de viande (frites ou à la sauce tomate)*  
**€12,00**

Panzerotti di patate (1,3,5,7)  
*Potato croquettes*  
*Croquettes de pommes de terre*  
**€9,00**

Pittule (1)  
*Traditional deep-fried dough balls*  
*boules de pâte frites traditionnelles*  
**€6,00**

**PRIMI (FIRST COURSE/PREMIER PLATS)**

Parmigiana di melanzane (1,3,7)  
*Eggplant parmigiana*  
*Parmigiana d'aubergines*  
**€15,00**

Orecchiette ai "pummidori schiattarisciati", basilico e cacioricotta (1,7)  
*Orecchiette with burst cherry tomatoes, basil and cacioricotta cheese*  
*Orecchiette aux « tomates éclatées », basilic et cacioricotta*  
**€16,00**

Pasta "mbisca" e cozze di mare (1,2)  
*Mixed pasta with mussels*  
*pâtes mixtes aux moules*  
**€18,00**



**SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)**

**ALLA BRACE** 

Tagliata di manzo (350/400gr)

*Sliced beef steak*

*Tranche de bœuf grillée*

**€22,00** 

Costata di vitello

*Veal rib steak*

*Côte de veau* 

**€ 4, 50/hg**

Arrosto misto: salsiccia, capocollo, pancetta. bombetta classica (7, 8)

*Mixed roasted meats: sausage, pork neck, pork belly, Apulian "bombetta" (pork meat roll)*

*Mélange de viandes rôties : saucisse, cou de porc, poitrine de porc, bombetta des Pouilles  
(rouleau de viande de porc)*

**€18,00** 

Degustazione di bombette (1, 7, 8)

*Selection of Apulian "bombette" (pork meat rolls)*

*Sélection de bombettes des Pouilles (rouleaux de viande de porc)*

**€18,00** 

Pescato del giorno alla griglia (su disponibilità) \*

*Grilled fish of the day (on availability)*

*Pêche du jour grillé (selon disponibilité)*

Pescato del giorno al sale (su disponibilità) \*

*Fish of the day in salt (on availability)*

*Pêche du jour au sel (selon disponibilité)*

**\*soggetto a variazione di prezzo giornaliera in base al pescato**

**\*subject to daily price variation depending on catch**

**\*Sous réserve d'une variation quotidienne des prix en fonction des captures.**



## **ALLERGENI ( Allergens )**

**Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:**

- 1 - **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - **SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

**Please inform our staff on duty of any allergies or intolerances to any of the following food categories, in accordance with Regulation (EU) 1169/2011:**

- 1 - **GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2 - **CRUSTACEANS AND DERIVATES** (marine and freshwater: shrimps, prawns, crabs and similar)
- 3 - **EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4 - **FISH AND DERIVATES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5 - **ARACHIDS AND DERIVATIVES** (creams and condiments in which they are present, even in small amounts)
- 6 - **SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and the like)
- 7 - **MILK AND MILK PRODUCTS** (any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8 - **NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)
- 9 - **CELERY AND DERIVATES** (both in pieces and in soup preparations, sauces and vegetable concentrates)
- 10 - **SENAPE AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially in mustard)
- 11 - **SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours that contain it in small percentages)
- 12 - **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub> - used as preservatives, can be found in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13 - **LUPIN AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar)
- 14 - **MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.)

Fishery products served raw are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

\* In the absence of fresh produce, some products can be frozen.