

ANTIPASTI (STARTERS)

Cuooppo con crocchette di patate e menta, pittule e spiedi ai semi di lime. (1-3-7-8)	€ 8,00
<i>"Cuoppo" with potato and mint croquettes, "pittule" and lime seed skewers.</i>	
Insalatina di seppia, mango e zenzero su carota rossa. (8-4)	€ 10,00
<i>Cuttlefish, mango and ginger salad on red carrot.</i>	
Carpaccio di tonno con citronette, mandorle e rucola. (4)	€ 10,00
<i>Tuna carpaccio with citronette, almonds and rocket</i>	
Sautè di cozze e crostini. (1-4-14-8)	€ 7,00
<i>Sautè of mussels and croutons.</i>	
Persico in carpione su misticanza di stagione. (1-2-4-8)	€ 8,00
<i>Soused perch on seasonal mixed salad.</i>	
Tacchinella balsamica con cipolla di tropea e lattughino. (12-8)	€ 8,00
<i>Balsamic turkey with tropea onion and lettuce.</i>	
Burratina d' Andria e pomodorino. (7)	€ 9,00
<i>Burratina d' Andria and cherry tomatoes.</i>	
Crostone con ortaggi di stagione V . (1)	€ 7,00
<i>Crostone with seasonal vegetables.</i>	

PRIMI (FIRST COURSE)

Maltagliate di grano saraceno ai crostacei e pomodorino ciliegino. (1-2-4) **€ 18,00**

Buckwheat "maltagliate" with shellfish and cherry tomatoes.

Foglie d' ulivo, frutti di mare e asparagi. (1-2-4) **€ 16,00**

"Foglie d'ulivo", seafood and asparagus.

Gnocchi di patate di Galatina, vongole, gamberi e basilico. (1-2-4) **€ 16,00**

Galatina potato gnocchi, clams, prawns and basil.

Raviolo cappuccio, seppia e radicchio tardivo. (1-2-4-7) **€ 16,00**

Cabbage ravioli, cuttlefish and late radicchio.

Quadrotti ripieni, stracciatella con melanzana violacea e pomodorino datterino. (1-7) **€ 15,00**

Stuffed "quadrotti", stracciatella with violet aubergine and plum tomatoes.

Paccheri con rape, fagioli cannellini e croccante di fave e pepe **V.** (1) **€ 14,00**

Paccheri with turnips, cannellini beans and crispy broad beans and pepper.

SECONDI (MAIN COURSE)

Calamaro speziato su insalatina. (2-4) € 18,00

Spicy squid on salad.

Tagliata di seppia su rughetta. (2- 4) € 16,00

Sliced cuttlefish on rocket.

Gamberoni all' arancia e pepe verde. (2-7) € 18,00

Prawns with orange and green pepper.

Tonno scottato, rucola e grana. (4) € 16,00

Seared tuna, rocket and grana.

Tagliata di manzo. € 18,00

Sliced beef.

Arrosto misto (Manzo, maiale e agnello). (1-3-7) € 18,00

Mixed roast (beef, pork and lamb).

Ortaggi alla griglia **V**. € 8,00

Grilled vegetables.

Ortaggi al vapore **V**. € 6,00

Steamed vegetables.

FATTI DA NOI

Frutta di stagione. <i>Seasonal fruit.</i>	€ 6,00
Panna cotta. (4, 7) <i>Panna cotta.</i>	€ 8,00
Dolce del giorno. <i>House dessert.</i>	€ 9,00
Tortino al cioccolato. (3, 7) <i>Chocolate cake.</i>	€ 10,00
Semifreddo. (3, 5, 7, 11) <i>Semifreddo.</i>	€ 10,00
Cheesecake. <i>Cheesecake.</i>	€ 10,00

DESSERT BY PROVENZANO

Spumone nocciola e cioccolato <i>Hazelnut and chocolate traditional Spumone</i>	€ 6,00
Spumone fichi <i>Figs traditional Spumone</i>	€ 6,00
Cre moso tiramisù <i>Creamy tiramisù</i>	€ 7,00
Croccantino al pistacchio <i>Crunchy pastry with pistachio</i>	€ 7,00
Rocher <i>Rocher ice cream</i>	€ 7,00

