

ANTIPASTI (STARTERS)

Cuoppo con crocchette di patate e menta, pittule e spiedi ai semi di lime. (1-3-7-8)

€ 8,00

"Cuoppo" with potato and mint croquettes, "pittule" and lime seed skewers.

Insalatina di seppia, piovra e mango. (8-4)

€ 10,00

Cuttlefish, octopus and mango salad.

Carpaccio di tonno con citronette, mandorle e rucola. (4-8)

€ 10,00

Tuna carpaccio with citronette, almonds and rocket.

Sauté di cozze e crostini. (1-4-14-8)

€ 7,00

Sauté of mussels and croutons.

Scapece su insalatina. (1-4-8)

€ 8,00

Scapece on mixed salad.

Prosciuttella fruttata in olio profumato. (8-9)

€ 8,00

Fruity Prosciuttella in fragrant oil.

Burratina d' Andria e pomodorini. (7)

€ 9,00

Burratina d' Andria and cherry tomatoes.

Crostone con ortaggi di stagione **V**. (1)

€ 7,00

Crostone with seasonal vegetables.

PRIMI (FIRST COURSE)

Spaghetti cozze e pomodorini ciliegino. (1-4-9-14)

€ 12,00

Spaghetti with mussels and cherry tomatoes.

Foglie d' ulivo ai frutti di mare e pomodorini. (1-2-4-9-14)

€ 16,00

"Foglie d'ulivo" pasta, seafood and tomatoes.

Spaghetti alla cetara (1-4-9)

€ 16,00

Spaghetti with 'Cetara'.

Raviolo con stracciatella, pomodoro datterino e basilico cristallizzato (1-3-7)

€ 15,00

Ravioli with stracciatella cheese, plum tomatoes and crystallised basil.

Maltagliate di grano saraceno con crostacei e vongole. (1-2-3-4-9-14)

€ 18,00

Buckwheat "Maltagliate" with shellfish and clams.

Minchiareddhi con pomodoro scattarisciato, cacioricotta e basilico. (1-7)

€ 12,00

Minchiareddhi pasta with crackling cherry tomatoes, cacioricotta cheese and basil.

Ciciari e tria. (1-9-5)

€ 14,00

"Ciciari e tria" (pasta and chickpeas).

Orecchiette con melanzane, pomodorini e scamorza affumicata. (1-7)

€ 14,00

Orecchiette with aubergines, tomatoes and smoked scamorza cheese.

SECONDI (MAIN COURSE)

Frittura di calamaro. (2-4)

€ 18,00

Fried calamari.

Tagliata di seppia. (2- 4)

€ 16,00

Sliced cuttlefish.

Gamberone sgusciato alla griglia. (2-7)

€ 18,00

Grilled prawns.

Tonno scottato, rucola e grana. (4-7)

€ 16,00

Seared tuna, rocket and grana.

Tagliata di manzo, rucola e grana. (7)

€ 18,00

Sliced beef with rocket and grana cheese.

Arrosto misto (Ventricina, pancetta, capocollo e agnello). (1-3-7)

€ 18,00

Mixed roast (Ventricina, bacon, capocollo and lamb).

Ortaggi alla griglia **V.**

€ 8,00

Grilled vegetables.

Ortaggi al vapore **V.**

€ 6,00

Steamed vegetables.

FATTI DA NOI

Frutta di stagione.

Seasonal fruit.

€ 6,00

Panna cotta. (4, 7)

Panna cotta.

€ 8,00

Dolce del giorno.

House dessert.

€ 9,00

Tortino al cioccolato. (3, 7)

Chocolate cake.

€ 10,00

Semifreddo. (3, 5, 7, 11)

Semifreddo.

€ 10,00

Cheesecake.

Cheesecake.

€ 10,00

DESSERT BY PROVENZANO

Spumone nocciola e cioccolato

Hazelnut and chocolate traditional

Spumone

€ 6,00

Spumone fichi

Figs traditional Spumone

€ 6,00

Cremoso tiramisù

Creamy tiramisù

€ 7,00

Crocantino al pistacchio

Crunchy pastry with pistachio

€ 7,00

Rocher

Rocher ice cream

€ 7,00

