

ANTIPASTI (STARTERS)

Cuoppo con crocchette di patate e menta, pittule e spiedi ai semi di lime. (1-3-7-8)	€ 9,00
<i>"Cuoppo" with potato and mint croquettes, "pittule" and lime seed skewers.</i>	
Insalatina di seppia, piovra e mango. (8-4)	€ 12,00
<i>Cuttlefish, octopus and mango salad.</i>	
Carpaccio di tonno con citronette, mandorle e rucola. (4-8)	€ 12,00
<i>Tuna carpaccio with citronette, almonds and rocket.</i>	
Sauté di cozze e crostini. (1-4-14-8)	€ 9,00
<i>Sauté of mussels and croutons.</i>	
Scapece su insalatina. (1-4-8)	€ 8,00
<i>Scapece on mixed salad.</i>	
Prosciuttella fruttata in olio profumato. (8-9)	€ 8,00
<i>Fruity Prosciuttella in fragrant oil.</i>	
Burratina d' Andria e pomodorini. (7)	€ 10,00
<i>Burratina d' Andria and cherry tomatoes.</i>	
Crostone con ortaggi di stagione V . (1)	€ 8,00
<i>Crostone with seasonal vegetables.</i>	

PRIMI (FIRST COURSE)

Spaghetti cozze e pomodorini ciliegino. (1-4-9-14) € 14,00

Spaghetti with mussels and cherry tomatoes.

Foglie d' ulivo ai frutti di mare e pomodorini. (1-2-4-9-14) € 18,00

"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) € 16,00

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) € 14,00

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)

€ 19,00

Fried calamari.

Tagliata di seppia. (2- 4)

€ 18,00

Sliced cuttlefish.

Gamberone sgusciato alla griglia. (2-7)

€ 19,00

Grilled prawns.

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

€ 18,00

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)

€ 16,00

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.

€ 7,00

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

Croccantino al pistacchio

Crunchy pastry with pistachio

€ 7,00

Rocher

Rocher ice cream

€ 7,00

