

ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Tartare di tonno rosso, stracciatella, estratto di basilico. (2,7)

Bluefin tuna tartare, stracciatella cheese, basil extract.

Tartare de thon rouge, stracciatella, extrait de basilic

€ 18,00

Tartare di ricciola, "pupuneddha", citronette (2)

Amberjack tartare, salentine cucumber, lemon vinaigrette

Tartare de sériole, concombre des Pouilles, citronnette

€ 18,00

Calamaro in dolce cottura con sedano e carote croccanti (4,7,9)

Slow-cooked squid, served with crispy celery and carrots

Calamars cuits lentement, servis avec du céleri et des carottes croquants

€ 16,00

Burratina, estratto di ciliegino, "frizzuli" ed essenza di basilico (7,1)

Burrata, cherry tomato extract, crispy frisella bread crumbles, basil extract

Burratina, extrait de tomate cerise, éclats de friselle des Pouilles et essence de basilic

€ 10,00

Tartare di manzo, senape di Digione, polvere di capperi (5, 6, 12)

Beef tartare, Dijon mustard, caper powder

Tartare de bœuf, moutarde de Dijon, poudre de câpres

€ 16,00

Purea di fave e cicorie con pane profumato

Broad bean purè with sauteed chicory and aromatic bread

Purée de fèves avec chicorées et pain aromatique

€ 12,00

Fico, crudo San Daniele, stracciatella, polvere di frisella, mandorle ed estratto di basilico
(1,5,7,8,12)

Fig, San Daniele raw ham, stracciatella, frisella powder, almonds and basil extract

Figue, jambon cru San Daniele, stracciatella, poudre de frisella, amandes et extrait de basilic

€ 16,00

PRIMI (FIRST COURSE/PREMIERE PLATS)

Linguina alle vongole, estratto di prezzemolo
(1,2,4, 14)

Linguine with clams and persley extract
Linguine aux palourdes, extrait de persil

€ 18,00

Spaghettone nero, cotto in bisque e crudité di gambero viola di Gallipoli
(1,4,14)

Black spaghettone cooked in bisque with Gallipoli purple prawn tartare
Spaghettone noir à la bisque, tartare de crevette violette de Gallipoli

€ 24,00

Ravioli ripieni di assoluto di scampi e la sua bisque (1,3,4,14)

Ravioli filled with scampi essence, served with its bisque
Raviolis à la langoustine et bisque

€ 20,00

Orecchiette alla crema di rape e salsiccia con pecorino in mantecatura (1,7)

Orecchiette pasta with turnip greens' cream and sausage, bound with pecorino
cheese Orecchiette, crème de pousses de navet, saucisse et pecorino

€ 16,00

Mezze maniche al ragù bianco di maialino e basilico in cristallo (1,7)

Mezze maniche pasta with white pork ragù and crystalized basil
Mezze maniche au ragoût blanc de porcelet, basilic en cristal

€ 18,00

Spaghettone quadrato con astice fresco, coulis di pomodoro e ciliegino a nudo (1,3,4,14)

Spaghetti with lobster, tomato coulis and peeled cherry tomato
Spaghettone carré au homard, coulis de tomate et tomates cerises pelées

€ 28,00

SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)

Tonno scottato con salsa teriyaki e insalatina
(2)

Seared tuna with teriyaki sauce and salad

Thon snacké, sauce teriyaki, salade

€ 20,00

Tentacoli di polpo in dolce cottura su crema di patate e polvere di capocollo (7)

Octopus tentacles with potato purè and Capocollo powder

Tentacules de poulpe cuits lentement, crème de pommes de terre et poudre de capocollo

€ 18,00

Frittura di calamari e gamberi
(1, 6, 14)

Fried calamari and shrimps

Friture de calmars et crevettes

€ 16,00

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

Tiramisù al Cappuccino (1,7,8,12)

Tiramisù

€ 10,00

Frolla, ricotta, pere candite, fondente al rum e polvere di alloro (3,7, 8, 12)

Shortbread, ricotta cheese, candied pears, dark rum chocolate and dehydrated laurel

Sablé, ricotta, poires confites, chocolat noir au rhum et poudre de laurier

€ 10,00

Cheesecake (1,7,8,12):

- Frutti rossi *Wild berry Fruits rouges*

-Caramello salato *Salted caramel Caramel beurre salé*

-Fragola *Strawberry Fraise*

€ 10,00

