

ANTIPASTI (STARTERS/ENTREES)

Sashimi di tonno rosso al sesamo nero, frutto del capperò, cremoso agrumato

(3, 4, 6, 7, 11)

*Bluefin tuna sashimi with black sesame, caper berries, and citrus cream Sashimi
de thon rouge, au sésame noir, câpres et crème aux agrumes*

€15,00

Tagliatella di seppia in dolce cottura con sedano e carote croccanti

(4, 9, 14)

*Slow-cooked cuttlefish tagliatelle with celery and crunchy carrots
Tagliatelles de seiche cuites doucement avec du céleri et des carottes croquantes*

€16,00

Dadolata di ricciola, puntarelle, leche de tigre

(4, 9, 14)

*Diced amberjack, puntarelle, leche de tigre
Dés de sériole, puntarelle, leche de tigre*

€16,00

Burratina su estratto di ciliegino ed essenza di basilico

(7)

*Burratina, cherry tomato extract and basil extract
Burratina, extrait de tomate cerise et essence de basilic*

€10,00

Tartare di manzo, senape di Digione, polvere di capperò

(5, 6, 10, 12)

*Beef tartare, Dijon mustard, caper powder
Tartare de boeuf, moutarde de Dijon, poudre de câpres*

€16,00

Crema di porri affumicata, San Daniele in polvere, crumble di olive nere

(5, 7, 8, 12)

*Smoked leek cream, powdered San Daniele ham, black olive crumble
Crème de poireaux fumés, San Daniele en poudre, crumble d'olives noires*

€ 14,00

PRIMI (FIRST COURSE/PREMIERE PLATS)

Linguina pescatrice, limone fermentato, estratto di basilico, pane profumato
(1, 2, 12)

Anglerfish linguine, fermented lemon, basil extract, fragrant bread
Linguine à la lotte, citron fermenté, extrait de basilic, pain parfumé

€ 20,00

Spaghetti nero, cotto in bisque di gambero viola di Gallipoli e il suo battuto
(1, 2, 4, 12)

Black spaghetti cooked in Gallipoli purple prawn bisque with chopped
Spaghetti noirs, cuits dans une bisque de crevettes violettes de Gallipoli et leur hachis

€ 24,00

Mezza manica, tonno fresco, ciliegino a nudo
(1, 2, 12)

Mezze maniche fresh tuna, cherry tomatoes
Mezze maniche, thon frais, cerise nue

€ 18,00

Fusillone al ragù di maialino nero e fonduta di parmigiano
(1, 7)

Fusillone with black pig ragù and Parmesan fondue
Fusillone au ragoût de porcelet noir et fondue au parmesan

€ 16,00

Bauletti ripieni di stracotto al Barolo, porcini in diverse consistenze
(1, 3, 7, 12)

Bauletti pasta stuffed with Barolo beef stew and porcini mushrooms in various textures
Bauletti farcies au ragoût au Barolo et aux cèpes de différentes textures

€ 20,00

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

Risotto Galluccio: Acquerello rice, Swiss chard cream, caciocavallo cheese fondue, black olive crumble, basil extract (minimum 2 people)
Risotto Galluccio : riz aquarelle, crème de bettes, fondue de caciocavallo, crumble d'olives noires, extrait de basilic (minimum 2 personnes)

€ 22,00

SECONDI (MAIN COURSE/PLATS PRINCIPAUX)

Brasato al primitivo, crema di patata al sentore di timo, estratto di basilico
(7, 9, 11, 13)

Braised beef in Primitivo wine, potato cream with a hint of thyme, basil extract
Braisé au Primitivo, crème de pommes de terre parfumée au thym, extrait de basilic

€ 20,00

Sfilatino di cavallo, spuma di patate e grana 36 mesi
(8, 11, 12)

Horse fry meat, potato mousse and 36-month aged Parmesan cheese
Pain au cheval, mousse de pommes de terre et grana 36 mois

€ 22,00

Frittura di calamari e gamberetti
(1, 2, 8, 14)

Fried calamari and shrimps
Friture de calmars et crevettes

€ 18,00

Zucca, polpo, capocollo di Martina Franca in polvere
(2, 4)

Pumpkin, octopus, powdered capocollo from Martina Franca
Courge, poulpe, capocollo de Martina Franca en poudre

€ 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

Sorbetto al limone/mandarino

Lemon/Mandarin Sorbet

€ 6,00



Gelato fior di latte e aceto

Milk ice cream with vinegar

€ 7,00

Croccantino all'amarena

€ 7,00



Spumone cupeta e fichi

Spumone with Cupeta and Figs

€ 7,00



Spumone pistacchio e nocciola

Spumone with Pistachio and Hazelnut

€ 7,00



Semifreddo ai 3 cioccolati

Three-Chocolate Semifreddo

€ 8,00



Semifreddo cocco e rum

Coconut and Rum Semifreddo

€ 8,00



Semifreddo al tiramisù

Tiramisù Semifreddo

€ 8,00



Sfera rocher

Rocher Sphere

€ 8,00



DESSERT FATTI DA NOI

Cappuccino al tiramisù (1,3,7,8)

Tiramisù Cappuccino

€ 9,00



Barchette di frolla con panna e marmellata di albicocca (1,3,7)

Shortcrust tartlets with cream and apricot jam

Tartelettes brisées à la crème et à la confiture d'abricots

€ 9,00

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

Caramel / Wild Berries / Apple / Apricot Cheesecake

€ 9,00

senza glutine



senza lattosio



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) * (4,2)

Grilled fish of the day (on availability)

Pêche du jour grillé (selon disponibilité)

Pescato del giorno al sale (su disponibilità) * (4,2)

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.*

Alla brace:

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 SO₂ - 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 SO₂ - 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.