

ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (1-2-3-4-7-9-14)	per una pers. € 18,00
<i>Mix house starter</i>	per due o più pers. € 14,00
POLPETTE DI PANE (1-3-7)	€ 4,00
<i>Meatball bread</i>	
GAMBERI IN PASTA FILLO KATAIFI (1-2)	€ 6,00
<i>Shrimp in kataifi phyllo dough</i>	
COCKTAIL DI GAMBERI* (2-3)	€ 8,00
<i>Shrimp cocktail</i>	
IMPEPATA DI COZZE (14)	€ 9,00
<i>Peppered mussels</i>	
INSALATA DI MARE (2-4-14)	€ 8,00
<i>Sea salad</i>	
MOSCARDINI (1-14)	€ 7,00
<i>Baby octopus</i>	
MARE CRUDO (2-4-14)	€ 23,00
<i>Mixed raw seafood</i>	
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI (7)	€ 15,00
<i>Mixed platter of cold cuts and cheeses</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	€ 8,00
<i>Ham and melon</i>	
TARTARE DI TONNO ROSSO (4)	€ 13,00
<i>Red tuna tartare</i>	

COPERTO € 3,00
Cover charge

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freschi.

**Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.*

Alcuni prodotti seguono abbattimento regolato da norme precise per la sicurezza alimentare, per salvaguardare la salute dei nostri clienti.

Some products follow a chilling process regulated by precise food safety standards, to safeguard the health of our customers.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (2-4-9-14)	€ 13,00
<i>Risotto with seafood</i>	
CAVATELLI ALLO SCOGLIO (1-2-4-9-14)	€ 13,00
<i>Cavatelli with seafood</i>	
TORTELLO ripieno con astice e gamberi, in salsa ai crostacei (1-2-3-4-9)	€ 14,00
<i>Stuffed tortelloni with lobster and prawns in a crustacean sauce</i>	
GNOCCHETTI con crema di vongole, limone, gamberi e cozze (1-2-4-9-14)	€ 13,00
<i>Gnocchetti with clam cream, lemon, prawns and mussels</i>	
SPAGHETTONI con scampi e porcini (1-2-4-9-14)	€ 13,00
<i>Spaghettoni with scampi and porcini mushrooms</i>	
TROCCOLO con crema di melanzana, burrata, pomodorino e basilico su base di caciocavallo e polvere di capocollo (1-7-9)	€ 13,00
<i>Troccoli with sauce of eggplant, basil, cherry tomatoes, burrata, cheese and capocollo</i>	
TORTELLO ripieno di braciola mantecato in salsa ragù, su crema di formaggio (1-3-7-9)	€ 14,00
<i>Tortello stuffed with pork chops creamed in ragù sauce, on cream cheese</i>	

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freschi.

* Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.

I nostri primi piatti sono realizzati con pasta prodotta personalmente dallo chef Donato, utilizzando farine locali di tipo "Senatore Cappelli", a basso contenuto di glutine e abbattuta.
Our first courses are made with pasta personally produced by chef Donato, using local "Senatore Cappelli" flours, low in gluten and chilled.

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

PESCE FRESCO (4)	100 g / € 5,00
<i>Fresh fish</i>	
PESCE SPADA (4)	€ 13,00
<i>Swordfish</i>	
FRITTURA MISTA (1-2-4-14)	€ 16,00
<i>Mixed fried seafood</i>	
GRIGLIATA DI MARE* (2-4-14)	€ 16,00
<i>Mixed seafood barbecue</i>	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA* (2-4)	€ 14,00
<i>Grilled prawns</i>	
TAGLIATA DI MANZO	€ 15,00
<i>Cut of beef</i>	
ARROSTO MISTO DI CARNE (7)	€ 14,00
<i>Mixed roast meat</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

INSALATA VERDE / MISTA	€ 4,00
<i>Mixed / green salad</i>	
PATATINE FRITTE	€ 4,00
<i>Chips</i>	
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
<i>Grilled vegetables</i>	

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freschi.

*Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.

FRUTTA / FRUIT

FRUTTA FRESCA MISTA DI STAGIONE	1 porz. / € 5,00
<i>Fresh season fruit</i>	
ANGURIA	1 porz. / € 3,00
<i>Watermelon</i>	

DOLCI / DESSERT

SPUMONE FICHI E MANDORLE (7-8)	€ 5,00
<i>Fig and almond spumone</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO (3-5-7)	€ 5,00
<i>Chocolate mousse</i>	
TORTA RICOTTA E PERA (3-5-7-8)	€ 5,00
<i>Ricotta and pear cake</i>	
TIRAMISÙ (1-3-7-8)	€ 5,00
<i>Tiramisù</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO (3-7-8)	€ 6,00
<i>Chocolate soufflè</i>	
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (7-8)	€ 5,00
<i>Cheesecake with berries</i>	
PANNA COTTA con Nutella / caramello / frutti di bosco (7)	€ 5,00
<i>Panna cotta with Nutella / caramel / berries</i>	
GELATO FATTO IN CASA con Nutella / caramello / frutti di bosco (7)	€ 5,00
<i>Homemade ice cream with Nutella / caramel / berries</i>	
SORBETTO (3-5-7-8)	€ 2,00
<i>Sorbet</i>	
SGROPPINO (3-5-7-8)	€ 5,00
<i>Sgroppino</i>	

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freschi.

* Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.

ALLERGENI / ALLERGENS

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, orzo, segale, avena, farro, Kamut e derivati)
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2. CROSTACEI
Crustaceans and products based on shellfish
3. UOVA
Eggs and by-products
4. PESCE
Fish and products based on fish
5. ARACHIDI
Peanuts and peanut-based products
6. SOIA
Soy and soy-based products
7. LATTE
Milk and dairy products (lactose included)
8. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, macademia, pistacchi)
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
9. SEDANO
Celery and products based on celery
10. SENAPE
Mustard and mustard-based products
11. SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. SOLFITI E ANIDRIDE SOLFOROSA in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. LUPINI
Lupine and lupine-based products
14. MOLLUSCHI
Molluscs and products based on molluscs

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

PIZZA

LE SFIZIOSE

ARCHI (mozz., scamorza affumicata, speck, pomodorini, rucola) (1-7)	€ 10,00
<i>(Mozz., smoked cheese, speck, cherry tomatoes, rocket)</i>	
MORTAZZA (piadina, mortadella, bufala, granella di pistacchio) (1-5-7)	€ 11,00
<i>(Base pizza, mortadella, buffalo mozz., chopped pistachios)</i>	
MONSIGNORE (mozz., cime di rapa, salsiccia fresca) (1-7)	€ 10,00
<i>(Mozz., turnip greens, fresh sausage)</i>	
LADY (mozz., straccetti di bresaola, zucchine, philadelphia, pomodorini) (1-7)	€ 11,00
<i>(Mozz., strips of bresaola, zucchini, philadelphia, cherry tomatoes)</i>	
TIRANNO (pom., mozz., salsiccia fresca, prosciutto crudo, cacioricotta, rucola) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., fresh sausage, San Daniele ham, cacioricotta cheese, rocket)</i>	
VULCANO (pom., mozz., stracciatella, salsiccia fresca, radicchio) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., stracciatella white cheese, fresh sausage, radish)</i>	
CARDILLO (pom., mozz., capocollo, stracciatella, rucola) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., capocollo salami, stracciatella white cheese, rocket)</i>	
TONINO (pomodoro, bocconcini, salsiccia fresca, radicchio, grana) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, morsels of mozzarella, fresh sausage, radish, grana cheese)</i>	
ROCKY (pom., mozz., salsiccia fresca, carpaccio di manzo, porcini, rucola) (1-7)	€ 11,00
<i>(Tomato, mozz., fresh sausage, beef carpaccio, porcini mushrooms, rocket)</i>	
PORCINI (pom., mozz., porcini, rucola, grana) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., porcini mushrooms, rocket, grana cheese)</i>	
GIULIEN (pom., mozz., prosciutto crudo, insalata, limone grattugiato, grana) (1-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., San Daniele ham, green salad, grated lemon, grana cheese)</i>	
FRUTTI DI MARE (pom., frutti di mare, aglio, prezzemolo) (1-2-4-7-14)	€ 11,00
<i>(Tomato, seafood, garlic, parsley)</i>	
MARE E MONTI (pom., mozz., gamberi, zucchine, carciofi) (1-2-4-7)	€ 10,00
<i>(Tomato, mozz., shrimp, zucchini, artichokes)</i>	
OCCHI BLU (mozz., insalata, gamberi, bocconcini) (1-2-4-7)	€ 10,00
<i>(Mozz., green salad, shrimp, morsels of mozzarella)</i>	
MAMMA LINA (pom., mozz., seppioline, porcini) (1-4-7-14)	€ 11,00
<i>(Tomato, cuttlefish, porcini mushrooms)</i>	

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freshi.

*Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.

PIZZA

LE TRADIZIONALI

CICCIO (1)	€ 4,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) (1-7) (Tomato, mozzarella)	€ 6,00
COMPLETA (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, capperi) (1-7) (Tomato, mozzarella, cooked ham, mushroom, capers)	€ 7,00
CAPRICCIOSA (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi) (1-7) (Tomato, mozz., cooked ham, mushroom, capers)	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI (pom., mozz., salame dolce, carciofi, funghi, salsiccia fresca) (1-7) (Tomato, mozz., sweet salami, artichokes, fresh sausage)	€ 8,00
CRUDAIOLA (base margherita, pomodorini, cacioricotta, basilico) (1-7) (base ciccio, bocconcini, pomodorini, cacioricotta, basilico) (Tomato, mozz, cherry tomatoes, cacioricotta cheese, basil)	€ 8,00
CAPRESE (mozz., pomodori freschi, bocconcini, rucola, basilico) (1-7) (Mozz., fresh tomatoes, morsels of mozz., rocket, basil)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI (pom., mozz., emmenthal, gorgonzola, scamorza, grana) (1-7) (Tomato, mozz., emmenthal, gorgonzola, smoked cheese, grana cheese)	€ 8,00
SAN DANIELE (pom., mozz., prosciutto crudo) (1-7) (Tomato, mozz., San Daniele ham)	€ 9,00
PRINCIPESSA (pom., mozz., prosciutto crudo, panna) (1-7) (Tomato, mozz., San Daniele ham, cooking cream)	€ 9,00
DIAVOLA (pom., mozz., salame piccante) (1-7) (Tomato, mozz., chili salami)	€ 8,00
CARPACCIO (pom., mozz., carpaccio di manzo, rucola, grana, limoncella) (1-7) (Tomato, mozz., beef carpaccio, rocket, grana cheese, lemon and oil)	€ 10,00
NAPOLI (pom., mozz., acciughe, capperi) (1-4-7) (Tomato, mozz., anchovies, capers)	€ 7,00
ORTOLANA (pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni, funghi, rucola) (1-7) (Tomato, mozz., eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, rocket)	€ 9,00
BRESAOLA (pom., mozz., bresaola, rucola, grana, limoncella) (1-7) (Tomato, mozz., bresaola, rocket, grana cheese, lemon and oil)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA (pom., mozz., tonno, cipolla) (1-4-7) (Tomato, mozz., tuna, onion)	€ 8,00
BURGHİ* (pom., mozz., patatine fritte) (1-7) (Tomato, mozz., chips)	€ 7,00
AMERICANA* (pom., mozz., wurstel, patatine fritte) (1-7) (Tomato, mozz., wurstel, chips)	€ 8,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati, se il periodo non permette di trovarli freschi.

*Some products could be frozen if the period does not allow them to be found.

CARTA VINI / WINES

VINO LOCALE

Bianco, Bianco Frizzante, Rosso

Cantina Canti Zecca

25 cl. / € 3,00

50 cl. / € 5,00

100 cl. / € 8,00

VINI BIANCHI / WHITE WINE

MARESE

Castel Del Monte Doc

Bombino Bianco

Cantine Rivera

€ 15,00

FURFANTE

Frizzante I.G.T.

Bombino Bianco, Chardonnay, Moscato

Cantine Rivera

€ 15,00

CHARDONNAY

Puglia I.G.T.

Cantine Tormaresca

€ 18,00

PIETRABIANCA

Castel Del Monte Doc

Chardonnay, Fiano

Cantine Tormaresca

€ 27,00

FARAONE

Verdeca

Valle D'Itria I.G.T.

Cantine I Pastini

€ 16,00

TALÒ VERDECA

Bianco Igp Puglia

Cantine S. Marzano

€ 18,00

EDDA CHARDONNAY

Salento Igp Barricato

Cantine S. Marzano

€ 26,00

VERDECA LE MAIOLICHE

Bianco Igp Puglia

Tenuta Viglione

€ 15,00

FALANGHINA LE MAIOLICHE

Bianco Igp Puglia

Tenuta Viglione

€ 15,00

MAIDOMO

Negramaro Puglia Igp

Tenuta Viglione

€ 19,00

HERBA CHARDONNAY / VERDECA

Bianco Igp Puglia Barricato

Tenuta Viglione

€ 19,00

KIMIA FIANO

Puglia Igp Fiano

Tenute Chiaromonte

€ 23,00

PROSECCO E SPUMANTI / SPARKLING WINES

PROSECCO VALDOBBIADENE "SPAGO MIONETTO" D.O.C.G.	€ 19,00
SPUMANTE DOLCE / BRUT	€ 16,00
FRANCIACORTA BRUT "CONTADI CASTALDI"	€ 25,00

VINI ROSSI / RED WINE

FANOVA <i>Primitivo D.O.C. Gioia del Colle</i>	<i>Cantine Terre Carsiche</i>	€ 19,00
VIOLANTE <i>Castel del Monte D.O.C. Nero di Troia</i>	<i>Cantine Rivera</i>	€ 15,00
SALICE SALENTINO <i>Salice Salentino D.O.C. Negramaro, Malvasia Nera</i>	<i>Cantine Rivera</i>	€ 17,00
NEPRICA <i>Negramaro I.G.T. Puglia</i>	<i>Cantine Tormaresca</i>	€ 15,00
NEPRICA <i>Primitivo I.G.T. Puglia</i>	<i>Cantine Tormaresca</i>	€ 15,00
TORCICODA <i>Primitivo Salento I.G.T.</i>	<i>Cantine Tormaresca</i>	€ 21,00
MORSO ROSSO SUSUMANIELLO <i>Rosso Igp Puglia</i>	<i>Tenuta Viglione</i>	€ 19,00

VINI ROSATI / ROSÈ WINE

FURFANTE <i>Frizzante I.G.T.</i> <i>Bombino Nero</i>	<i>Cantine Rivera</i>	€ 15,00
PUNGIROSA <i>Castel del Monte D.O.C.G.</i> <i>Bombino Nero</i>	<i>Cantine Rivera</i>	€ 16,00
NEPRICA ROSÈ <i>Rosato Puglia I.G.T.</i>	<i>Cantine Tormaresca</i>	€ 16,00
CALAFURIA <i>Negramaro Salento I.G.T.</i>	<i>Cantine Tormaresca</i>	€ 20,00
TRAMARI ROSÈ <i>Primitivo Salento Igp</i>	<i>Cantine S. Marzano</i>	€ 19,00
ROSATO LE MAIOLICHE <i>Primitivo Rosato Igp Puglia</i>	<i>Tenuta Viglione</i>	€ 15,00
MORSO ROSA SUSUMANIELLO <i>Rosato Igp Puglia</i>	<i>Tenuta Viglione</i>	€ 19,00
LE ROTAIE <i>Susumaniello Valle D'Itria I.G.P.</i>	<i>Cantine I Pastini</i>	€ 19,00
KIMIA PINOT NERO ROSATO <i>Puglia Igp</i>	<i>Tenute Chiaromonte</i>	€ 23,00

BEVANDE / DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 1 lt.	€ 2,00
<i>Natural / sparkling water 1 lt.</i>	
COCA COLA 1 lt.	€ 4,00
<i>Coca Cola 1 lt.</i>	
FANTA 1 lt.	€ 4,00
<i>Orange juice 1 lt.</i>	
BIRRA IN BOTTIGLIA "NASTRO AZZURRO" 66 cl.	€ 4,00
<i>Bottled beer "Nastro Azzurro" 66 cl.</i>	
BIRRA "ANALCOLICA" IN BOTTIGLIA "NASTRO AZZURRO" 33 cl.	€ 3,00
<i>Non-alcoholic bottled beer "Nastro Azzurro" 33 cl.</i>	
BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA "AGRICOLA" 66 cl.	€ 5,00
<i>Bottled craft beer "agricola" 66 cl.</i>	
BIRRA "ROSSA" ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA "AGRICOLA" 33 cl.	€ 5,00
<i>Bottled craft beer red "agricola" 33 cl.</i>	
BIRRA ALLA SPINA 20 cl.	€ 3,00
<i>Draft beer "kozel" 20 cl.</i>	
BIRRA ALLA SPINA 40 cl.	€ 5,00
<i>Draft beer "kozel" 40 cl.</i>	
BIBITE IN LATTINA 33 cl.	€ 2,00
<i>Drinks cans 33 cl.</i>	

AMARI - LIQUORI / LIQUEURS € 2,00

GRAPPE - RUM / WHISKY € 3,00