

ANTIPASTI * STARTERS

Tagliere di salumi

Board of cured meat (cured meat selection)

Plateau de charcuterie

10 €

Tagliere di formaggi

Board of Cheeses

Plateau de fromages

10 €

Polpo scottato con patate e salsa di fave**

*Seared Octopus with English potatoes and fava beans sauce***

*Poulpe avec pommes de terre à l'anglaise et de la sauce de fèves***

13 €

Tartare di salmone, chips al sesamo e pecorino e salsa yogurt e ravanello*

*Salmon tartare, white sesame and "pecorino" cheese chips, yogurt and radish sauce**

*Tartare de saumon, chips au sésame blanc et "pecorino" fromage, de la sauce de yaourt et radis**

14 €

Cannolo fritto di melanzane alla parmigiana con salsa pachino e pesto di basilico*

*Fried parmigiana aubergine roll with tomato sauce and basil pesto**

*Rouleau d'aubergine à la parmigiana frit avec coulis de tomates et pesto au basilic**

11 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

PRIMI PIATTI * FIRST COURSES

Risotto di gamberi e limone**
*Shrimp and lemon risotto***
*Risotto aux crevettes et au citron***

13 €

Linguina aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno
Linguina Pasta with garlic, oil, chili pepper and thuna bottarga
Linguina Pasta avec ail, huile, piment et poutargue de thon

12 €

Tagliolino al nero di seppia con baccalà e lime**
*Squid ink tagliolino pasta with salt cod and lime***
*Tagliolino à l'encre de seiche avec morue et lime***

14 €

La mia insalata di pasta tiepida
My warm pasta salad
Ma salade de pasta tiède

11 €

Spaghettoni Benedetto Cavalieri con pomodorino datterino e cacioricotta
Spaghettoni Benedetto Cavalieri with tomatoes and "carioricotta" cheese
Spaghettoni Benedetto Cavalieri avec tomates et "cacioricotta" fromage

10 €

Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e caciocavallo di grotta*
*Egg tagliatella with beef ragout and caciocavallo cheese**
*Tagliatelles aux œufs, ragoût de bœuf et fromage caciocavallo**

13 €

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.
- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

SECONDI * MAIN COURSES

Filetto di pesce del giorno con insalatina*

*Fish fillet of the day with salad**

*Filet de poisson du jour avec salade**

17 €

Filetto di salmone alla plancia con salsa di topinambur, finocchio, chips di cipolla e riduzione di vino*

*Salmon fillet on the griddle with Jerusalem artichokes sauce, fennel, onion chips and wine reduction**

*Filet de salmon cuit sur la planche avec de la sauce de topinambour, du fenouil, chips d'oignon et une réduction au vin**

16 €

Filetto di baccalà cotto in olio cottura con verdure bollite e salsa di ceci neri di Zollino**

*Salted cod fillet cooked in oil with boiled vegetables and black chickpeas***

*Filet de morue en huile de cuisson avec des légumes bouillis et pois chiche noirs***

18 €

Tagliata di manzo con patate all'Inglese

Beef Tagliata with English Potatoes

Entrecôte de boeuf avec des pommes de terre à l'anglaise

17 €

Guancia di manzo stracotta al negroamaro con millefoglie di patate e cipolla e scalogno**

*Beef cheek overcooked in negroamaro wine with potatoes millefeuille and onion and shallot***

*Joue de bœuf cuite dans le vin negroamaro avec millefeuille de pommes de terre et oignon et de la sauce de poire et échalote***

17 €

Sovracoscia di pollo con cipolla farcita con vegetali di stagione*

*Chicken thigh with onion stuffed with seasonal vegetables**

*Cuisse de poulet avec de l'oignon farcie avec légumes de saison**

15 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

CONTORNI * SIDE DISHES

Dialoghi di Vegetali
Grilled Vegetables
Légumes grillés

5 €

Misticanza
Mixed Salad
Salade

5 €

Patate all'Inglese
English Potatoes
Pommes de terre à l'anglaise

5 €

Verdure del giorno
Vegetables of the day
Légumes du jour

5 €

* le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.
- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

DOLCI * DESSERT

Gelati e Sorbetti (prodotto artigianale mantecato al momento) *
*Ice-Cream and Sorbet (handmade products whipped at the moment) **
*Glace et sorbet (produits faits maison au moment) **

6 €

Tagliata di Frutta
Fruit Salad
Salade de fruits

5 €

Morbido di ricotta su biscotto al pistacchio, pera caramellata e zeste di limone candito*
*Creamy "ricotta" cheese on a pistachio biscuit, caramelized pear and candy lemon zest**
*Mousse de "Ricotta" fromage sur un biscuit au pistache, poire caramélisée et zestes de citron confit**

6 €

Frittella di mele con salsa alla cannella e lamponi*
*Apple "frittella" with cinnamon and raspberries sauce**
*"Frittella" de pommes avec de la sauce à la cannelle et au framboise**

6 €

Crème brûlée alla vaniglia
Vanilla crème brûlée
Crème brûlée à la vanille

5 €

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04).

** Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.
- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

VINI * WINES

BOLLICINE * SPARKLING

Genagricola, Sior Gino, Prosecco Millesimato DOC
Glera

20 € / flûte 5 €

Leone De Castris, Five Roses metodo classico, Salice Salen.. DOC brut rosè
Negroamaro

20 €

Cantele, Rohesia, vino spumante rosato, brut rosè metodo classico
Negroamaro

25 €

BIANCHI * WHITE WINES

Cantele, Teresa Manara Chardonnay, IGT Salento <i>Chardonnay</i>	22 € / calice 6 €
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento bianco IGP <i>Verdeca, Chardonnay</i>	19 €
Cantele, Rohesia, Malvasia Bianca <i>Malvasia Bianca</i>	18 €
Terrecarsiche 1939, Padre Abate, Locorotondo DOC Superiore <i>Verdecao, Bianco D'Alessano</i>	19 € / calice 5 €
Terrecarsiche 1939, Passaturi, Minutolo IGT Valle D'Itria <i>Minutolo</i>	20 € / calice 6 €
Terrecarsiche 1939, Bianca Petrosa, IGT Puglia Biologico <i>Chardonnay BIO</i>	20 €
Tenute Emera, Amure, Bianco Puglia IGP <i>Fiano, Manzoni Bianco</i>	21 €

ROSATI * ROSÉ

Leone De Castris, Five Roses Anniversario, Salento IGT
Negroamaro

20 €

Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP
Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce

19 €

Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP
Negroamaro

23 €

Terrecarsiche 1939, Gioia Rosa, Rosato Murgia IGT
Primitivo, Aleatico

19 €

Agricola Vallone, Tenuta Serranova Rosè, IGT Salento
Susumaniello

20 € / calice 5 €

Tenute Emera, Rosè, Negroamaro Rosato, Salento IGP
Negroamaro

18 €

ROSSI * RED WINES

Cantele, Teresa Manara Negroamaro, IGT Salento <i>Negroamaro</i>	23 € / calice 6 €
Cantele, Rohesia Susumaniello, IGT Salento <i>Susumaniello</i>	19 €
Cantele, Varius, IGT Salento <i>Susumaniello, Negroamaro</i>	20 €
Cantele, Amativo, IGT Salento <i>Primitivo, Negroamaro</i>	26 € / calice 6 €
Cantele, Fanoi IGT Salento <i>Primitivo</i>	40 €
Tormaresca, Torcicoda, Salento IGT <i>Primitivo</i>	25 €
Tormaresca, Masseria Maime, Salento IGT <i>Negroamaro</i>	39 €
Cantine Moros, Moros 2016, Salice Salentino DOP <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>	37 €
Tenute Emera, Sud Del Sud. Rosso Salento IGP <i>Negroamaro, Primitivo, Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon</i>	22 €

Tenute Emera, Anima di Primitivo. Rosso di Primitivo di Manduria DOP <i>Primitivo</i>	20 €
Tenute Emera, Qu.ale. Salento Rosso IGP	17 €
Michele Calò & Figli, Spano, Salento Rosso Riserva IGP <i>Negroamaro</i>	50 €
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosso IGP <i>Negroamaro</i>	20 €
Michele Calò & Figli, Primiter, Primitivo Salento IGP <i>Primitivo</i>	23 €
Terrecarsiche 1939, Fanova, Primitivo DOC Gioia Del Colle <i>Primitivo</i>	20 €
Agricola Vallone, Ottavianello di Ostuni, Ostuni DOP <i>Ottavianello</i>	18 €
Agricola Vallone, Vereto Riserva, Salice Salentino DOP Riserva <i>Negroamaro</i>	20 € / calice 5 €
Agricola Vallone, Castel Serranova, IGP Salento Rosso <i>Negroamaro, Susumaniello</i>	24 €
Agricola Vallone, Graticciaia, Rosso IGP Salento <i>Negroamaro</i>	60 €

BIRRE * BEERS

Birrificio Birra Salento, Agricola <i>5%vol (salentina)</i>	5 €
Birrificio Birra Salento, Fresca <i>4%vol (salentina)</i>	5 €
Birrificio Birra Salento, Nuda e Cruda <i>4,8%vol (salentina)</i>	5 €
Birrificio Birra Salento, Pizzica <i>5,2%vol (salentina)</i>	6 €
Birrificio Birra Salento, Taranta <i>6,0%vol (salentina)</i>	6 €
Birrificio Birra Salento, Tipa <i>4,8%vol (salentina)</i>	6 €
Birrificio Birra Salento, Agricola Ambrata <i>6,5%vol (salentina)</i>	6 €
Birrificio Birra Salento, Beggia <i>6%vol (salentina)</i>	6 €

DOPO PASTO * AFTER DINNER

PASSITI *

Cantele, Le Passanti, Salento IGT
Fiano

calice 5 €

Leone De Castris, Negrino, Aleatico Salento IGT
Aleatico

calice 5 €

GRAPPE *

Nonino Bianca

5 €

Mjere – grappa di Negroamaro

6 €

Mjere – grappa invecchiata di Negroamaro

6 €

Poli bianca

5 €

Poli Barrique

5 €

Poli Sassicaia

10 €

AMARI * BITTERS

Amari

4 €

Jefferson

6 €

“Cittadino”: infusi e pozioni

5/6 €

* RUM *

Zacapa Xò

12 €

Zacapa 23 Anni

8 €

Malteco 20 Anni

10 €

Matusalem 7 anni

6 €

Havana Club 7 anni

6 €

J. Bally

8 €

* WHISKY, BOURBON *

Jack Daniel's

6 €

Blanton's Special Reserve

8 €

Bushmills

8 €

Lagavulin 16 anni

8 €

Oban 14 anni

8 €

Berrys Own

8 €

Canadian Club

6 €

CAFFETTERIA *

Caffè espresso	1,20 €
Espressino	1,50 €
Decaffeinato	1,30 €
Caffè d'orzo	1,30 €
Ginseng	1,30 €
Camomilla	2,50 €

INFUSI E TISANE * INFUSES AND TEAS

SWEET LOVE

Fiori di Ibisco, mele, ribes, sambuco, scorze di arancia, rosa canina, petali di rosa, ananas, pesca, fiori di girasole, ribes nero, fragola, lamponi, fiordaliso, mirtilli.

Hibiscus flowers, apples, currants, elderberries, orange peels, rose hips, rose petals, pineapple, peach, sunflower flowers, blackcurrant, strawberry, raspberries, cornflower, blueberries.

3€

ARANCIA ZENZERO- ORANGE&GINGER

Mela, fiori di Ibisco, rosa canina, scorze di arancia, zenzero, citronella, ananas. (da agricoltura biologica)

Apple, Hibiscus, Rose, Orange rind, ginger, lemon grass, pineapple (organic)

3€

FRAGOLA ARANCIA - STRAWBERRY&ORANGE

Mela, fiori di Ibisco, citronella, arancia a fette, fragola. (da agricoltura biologica)

Apple, Hibiscus, lemon grass, orange slices, strawberry (organic)

3€

SEMI DI FINOCCHIO-FENNEL SEEDS

Semi di finocchio. (da agricoltura biologica)

Organic Fennel Seeds

3€

TIGLIO-LINDEN

Tiglio. (da agricoltura biologica)

Organic Lime

3€

DOPO PASTO- AFTER MEAL

Finocchio, camomilla, menta piperita, verbena odorosa, alloro, liquirizia, salvia, issopo. (da agricoltura biologica)

Fennel, chamomile, mint, lemon verbena, laurel, licorice, sage, Hyssop (organic)

3€

DEPURATIVA - DEPURATIVE

Frassino, tarassaco radice, gramigna, fumaria. (da agricoltura biologica)

Ash, Dandelion, Bermuda grass, Fumaria officinalis (organic)

3€

LUCKY LEMON

Rooibos verde, citronella, pezzi di mela, liquirizia, zenzero, scorze di limone, foglie di lampone, camomilla, pezzi di lampone
(naturalmente privo di caffeina)

Red bush, lemon grass, apple chops, licorice, ginger, lemon rind, raspberry leaves, chamomile, raspberry chops (naturally decaffeinated)

3€

ROOIBOS ZENZERO - RED BUSH&GINGER

Rooibos, zenzero, scorze di limone, (naturalmente privo di caffeina)

Red bush, ginger, lemon rind (naturally decaffeinated)

3€

LIMONE ZENZERO – LEMON&GINGER

Tè verde, zenzero, scorze di limone, citronella. (da agricoltura biologica)

Green tea, ginger, lemon rind, lemon grass (organic)

3€

PESCA MANGO – PEACH&MANGO

Tè nero, mango, papaya, pesca, petali di rosa, petali di girasole.

Black tea, mango, papaya, peach, rose petals, sunflower petals

3€

BANCHA

Tè verde. (da agricoltura biologica)

Green tea (organic)

3€

BIBITE ANALCOLICHE * SOFT DRINKS

Chinotto, Gazzosa, Aranciata S.Pellegrino

2,50 €

Coca Cola, Coca Zero

3,00 €

ACQUA * WATER

Naturale 0,75L

3,00 €

Gassata 0,75L

3,00 €

Naturale 0,50L

1,50 €

Gassata 0,50L

1,50 €

Ferrarelle 0,50L

1,50 €

Coperto e Servizio

2,00 €

Room Service