

ANTIPASTI

Tartare di tonno* e caviale al mojito	16
La frisa integrale salentina con pesto di basilico, pomodoro confit, stracciatella, acciughe in olio d'oliva, capperi di Racale, origano secco delle serre di Zollino√	13
Uovo cotto a bassa temperatura, cipolla rossa in agrodolce, chips di guanciale Santoro, pecorino canestrato pugliese √	14
Polpo** scottato, la sua maionese, salsa ceci e chips di patate	16
La nostra selezione di salumi <i>Prosciutto crudo di Parma, salame, guanciale, capocollo di Martina Franca salumificio "Santoro"</i>	13
I formaggi pugliesi <i>Il "Don Carlo" formaggio vaccino stagionato, caciocavallo pugliese stagionato in grotta, pecorino canestrato, Castel Fiorentino formaggio di capra, blue di fattoria da latte vaccino di mucca podolica</i>	13

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* 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.

√ Possibilità di Piatto vegetariano

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

PRIMI PIATTI DI MARE

Riso Vialone Nano della riseria Gazzani con vongole, limone, timo, mantecato con monovarietale Cellina di Nardò dell'Azienda Agricola Merico	16
Tagliolino fresco di pasta all'uovo, pesto di basilico, crudo di spigola e salsa di burrata Pugliese	17
Spaghetti alla chitarra di grano duro Senatore Cappelli del pastificio "Manta di Aradeo", aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno	16
Orecchiette Integrali ai 3 pomodorini, cozze e prezzemolo	14

PRIMI PIATTI DI TERRA

<i>La mia insalata di pasta tiepida √ Tortili leccesi di grano Senatore Cappelli del pastificio Manta di Aradeo, verdure croccanti, stracciatella, pesto di rucola, pomodoro secco e mandorla tostata</i>	15
Sagne ncannulate, ragù di manzo al coltello e fonduta di caciocavallo stagionato in grotta	15

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

*Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* 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.

√ Possibilità di Piatto vegetariano

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

SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata di manzo, rucola, pomodorino confit, caciocavallo di grotta 20

Pollo e patate

Pollo campese in due cotture con millefoglie di patate, cipolla, origano delle Serre di Zollino e polvere di olive nere 19

Filetto di Manzo irlandese, pressatina di melanzane e pomodoro, olio al basilico, riduzione al negroamaro 26

SECONDI PIATTI DI MARE

Fritto di pesce* misto e verdure in tempura 22

Filetto di ombrina* alla plancia, zucchine alla scapece, pesto di peperoncino cornetto, polvere di pomodoro 20

Tonno*, salsa di melanzana, sedano, ravanello, pesca noce e limone candito 20

Pescate del giorno*, insalatina e agrumi 18

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

*Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* 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.

√ Possibilità di Piatto vegetariano

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

CONTORNI

Dialoghi di Vegetali	5
Misticanza	5
Patate all'inglese	6
Verdure del giorno **	6

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* 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.

√ Possibilità di Piatto vegetariano

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

D O L C I

Gelati e Sorbetti	6
Tagliata di Frutta	5
Cre moso* di limone e rosmarino, gelato ai fichi secchi, croccante alle mandorle, salsa ai lamponi	9
Zuppetta fredda di pera e agrumi, gelato al mustacciolo Salentino con il suo croccante e polvere di barbabietola	8
Tartelletta alla vaniglia con mousse al pistacchio, fragola e menta	8
Tiramisù	6

Prodotti sotto monitoraggio interno per la temperatura.

*Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo, per garantire la qualità e la sicurezza, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento rapido di temperatura o acquistato surgelato, secondo disponibilità del prodotto, come descritto nel Piano HCCP e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

* 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.

√ Possibilità di Piatto vegetariano

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