

*Lo chef Samuele Pastanella
ti fa il benvenuto...*

Menu specialità pugliesi

ANTIPASTI

FAVE E CICORIA COME DA TRADIZIONE con crostini di pane	12
- Glutine	
CAPRESE	10
- Lattosio	
IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE	12
- Molluschi e glutine	

PRIMI

CAVATELLO CON COZZE	12
- Glutine e molluschi	
ORECCHIETTA ALLA CRUDAIOLA	12
- Glutine e lattosio	

SECONDI

POLPO ALLA BRACE	16
con brunoise di pomodoro, crema di carote, mayo al polpo e pomodoro confit	
- Molluschi	
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA	12
- Pesce	

I prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.
I prodotti possono contenere allergeni indicati sotto ogni piatto.

Coperto 2,50

CRUDO MARE	30
- Crostacei, pesce, molluschi	
<hr/>	
TARTARE DI TONNO	10
con fagiolino croccante, cacioricotta e gocce di carota	
- Pesce e lattosio	
<hr/>	
CARPACCIO DI SALMONE	12
con topping al datterino giallo, pomodoro confit e polvere di capperi	
- Pesce	
<hr/>	
MOSCARDINI SU CREMA DI PATATE E CRUMBLE DI OLIVE NERE	15
- Molluschi	
<hr/>	
BACCALÀ FRITTO	15
su crema di fave, zeste di lime e fagiolino croccante	
- Pesce e glutine	
<hr/>	
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E LATTICINI PUGLIESI	12
- Latte e derivati	
<hr/>	
FRISELLA DI MARE	8
- Glutine, pesce e molluschi	
<hr/>	

I prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.
I prodotti possono contenere allergeni indicati sotto ogni piatto.

Antipasti

SPAGHETTONI ALL'ASTICE	25
con erema di fagiolo cannellino e zeste di lime	
min. 2 pax	
- Glutine, crostacei	
<hr/>	
PACCHERI CON MOSCARDINI,	15
pinoli tostati e rucola selvatica	
- Glutine, molluschi	
<hr/>	
CAVATELLO CALAMARETTO SPILLO E PISELLI	13
- Glutine e molluschi	
<hr/>	
SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	14
con tartare di tonno e profumo di agrumi	
- Glutine e pesce	
<hr/>	
ORECCHIETTA ALLA BARESE	13
- Glutine, latte e derivati	
<hr/>	

I prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.
I prodotti possono contenere allergeni indicati sotto ogni piatto.

Primi

BOMBETTA DI CISTERNINO ALLA GRIGLIA **14**
su crema di patate e misticanza

FRITTURA DI MARE **18**

- Pesce, molluschi, glutine

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA **18**
con olive nere, pomodoro e capperi

- Glutine, pesce

ENTRECÔTE **20**
su crema di patate, caciocotta,
gocce di rucola e pomodorino

- Latte e derivati

PESCATO DEL GIORNO **6**

- Pesce

(Vitto)

I prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.
I prodotti possono contenere allergeni indicati sotto ogni piatto.

Secondi

Le tre insalate

LA VEGETARIANA

10

Misticanza, carota, fagiolini, mozzarella,
pomodori e pinoli tostati

- Latte e derivati, frutta a guscio

CAESAR SALAD

12

Misticanza, straccetti di pollo, dressing caesar,
pomodorini e crostini

- Uova, glutine, senape

L'INSALATA DEL PESCATORE

14

Misticanza, tartare di tonno, chips di zuccina
alla scapece, pomodorini e pinoli tostati

- Pesce

GELATINO ARTIGIANALE AL PASSION FRUIT	6
- Latte e derivati	
<hr/>	
TIRAMISÙ	6
- Glutine	
<hr/>	
SORBETTO AL LIMONE	4
- Uova e derivati	
<hr/>	
SEMIFREDDO	8
<hr/>	
CHEESECAKE	6
- Glutine, latte e derivati	
<hr/>	

I prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.
I prodotti possono contenere allergeni indicati sotto ogni piatto.

Desserts