

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

# Menu specialità pugliesi

## **ANTIPASTI**

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

---

## **PRIMI**

<b>CAVATELLO CON COZZE</b>	<b>12</b>
- Glutine e molluschi	
<b>ORECCHIETTA ALLA CRUDAIOLA</b>	<b>12</b>
- Glutine e lattosio	

---

## **SECONDI**

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

---

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

**Coperto 2,50**

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

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

---

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