

ANTIPASTI DI TERRA

CAPRESE 4.0

14

Sfera di burrata del territorio glassata al pomodoro, sassolini edibili alle olive e salsa al basilico

FOCACCIA CALDA PUGLIESE

12

Focaccia calda pugliese, stracciatella, chips di capocollo, fichi secchi e salvia frita

SALUMI PUGLIESI

15

Prosciutto crudo 24 mesi, guanciale al pepe Sarawak, capocollo al vincotto, salame del sud

FORMAGGI SEMI STAGIONATI DAL LATTE BIOLOGICO

15

Caciotta leccese, il salentino, all'alloro, la marzotica, il pecorino

ANTIPASTI DI MARE

TRIS DI TARTARE

18

Tartare di tonno* e lime, tartare di pagro* ed erba cipollina, tartare di gamberi* rosa e timo

CRUDO DI ORATA E PUNTARELLE

16

Crudo di orata*, insalatina di puntarelle del territorio, riso soffiato, gel di carosello e fiori eduli

POLPO IN PIGNATA

16

Polpo** cotto in pignata con sedano, cipolla, pepe nero in grani, alloro e pomodoro ciliegino su quenelle di patata aromatizzata al prezzemolo

GNOCCHI DI SEPIA

17

Gnocchi di seppia* piastrati con sfera di patate, baby carote, cipolla in agrodolce, pomodoro confit e salsa di salicornia

PRIMI DI TERRA

SAGNE N'CANNULETE AL POMODORINO DATTERINO 15
Sagne n'cannulate di farina tritordeum ai pomodorini colorati, mantecati al formaggio stravecchio e cacioricotta leccese

TAGLIATELLA AL PESTO DI BASILICO E PINOLI TOSTATI 14
Tagliatella fresca di pasta all'uovo al pesto di basilico del nostro orto, pinoli tostatati e salsa di stracciatella

CAPPELLACCI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE 16
Cappellacci ripieni di melanzane, pomodori canditi, salsa di basilico e spuma di parmigiano stagionato 24 mesi

PRIMI DI MARE

RISOTTO, CRUDO DI GAMBERI VIOLA E LIME 17
Riso Carnaroli "Sybaris", crudo di gamberi viola** e lime

ORECCHIETTE AL POLPO IN PIGNATA 16
Orecchiette fresche integrali mantecate al polpo** cotto in pignata, salsa di patate aromatizzata al timo e rucola selvatica

SPAGHETTONE, COZZE, POMODORINI E PREZZEMOLO 14
Spaghettoni Senatore Cappelli con cozze, pepe nero, pomodorino confit e prezzemolo

LE NOSTRE PUCCE GOURMET

AL POLPO STUFATO

16

Puccia artigianale con polpo stufato**, scaglie di pecorino canestrato pugliese, rucola selvatica, accompagnata da chips di patate e maionese piccantina

CON BOMBETTE SALENTINE

17

Puccia artigianale con bombette salentine cotte a bassa temperatura e glassate con salsa barbecue, burrata, pomodoro confit, cipolla rossa in agrodolce, accompagnata da chips di patate e maionese al lime

CON HAMBURGER DI MELANZANE

14

Puccia artigianale con hamburger di melanzane al profumo di menta, pomodori canditi, peperone cornetto fritto, marzotica, accompagnata da chips di patate e spuma di parmigiano






SECONDI DI TERRA

- TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E CACIOCAVALLO** 21
Entrecôte di manzo alla griglia con rucola selvatica, pomodorino confit e scaglie di caciocavallo stagionato in grotta
- BOMBETTE SALENTINE COTTE A BASSA TEMPERATURA** 19
Bombette salentine cotte a bassa temperatura, peperone cornetto panato e fritto e salsa cacio e pepe
- FILETTO DI EQUINO E ROSTI' DI PATATE AL ROSMARINO** 24
Filetto di equino marcato in padella e glassato ai profumi della macchia mediterranea, rosti di patate al rosmarino e riduzione di vincotto pugliese

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI PESCE DEL MEDITERRANEO	20
Filetto di pesce* (secondo la disponibilità) con misticanza e citronette	
FILETTO DI DENTICE AL VAPORE E ASPARAGI DI MARE	22
Filetto di dentice*cotto a vapore la sua maionese, asparagi di mare e zest di limone candito	
TONNO SCOTTATO E INSALATINA DI FAGIOLINI	19
Tonno scottato* laccato al miele, semi di chia, insalatina di fagiolini e pomodorini gialli e rossi stufati	

CONTORNI

-  Verdure alla griglia 6
-  Misticanza 6
-  Verdura del giorno 6
-  Chips patate 5
-  Patate al forno 6

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU' 7

SPUMONE ARTIGIANALE MANDORLE E FICHI 7
Spumone* con mandorle, fichi, vincotto al negroamaro e
glassato al cioccolato fondente al 70%

PASTICCI8+ 7
Biscotto di pasta frolla, crema pasticcera sifonata alla vaniglia,
zest di limone e fiori eduli

RISOTTO A MODO MIO 8
Bavarese di riso, cremoso al basilico, riso soffiato
leggermente salato e sorbetto al pomodoro

 FRUTTA 5

 NOSTRI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI
MANTECATI AL MOMENTO 6

Carta dei
VINI



Bollicine

Leone Alato, Sior Gino, Prosecco Millesimato DOC Glera	22
Rosa del Golfo, Bolina, Spumante Brut Metodo Classico Negroamaro, Chardonnay	27
Rosa del Golfo, Bolina Brut, Spumante Brut Blanc Metodo Classico Verdeca, Chardonnay	25
Kettmeir, Athesis, Metodo Classico Brut, Alto Adige DOC Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	30
Ca Del Bosco, Cuveè Prestige, Franciacorta, Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%	45
Ca Del Bosco, Cuveè Prestige, Franciacorta, Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	60

Bianchi

Tormaresca, Chardonnay, Puglia IGT Chardonnay	19
Tenuta Bocca Di Lupo, Pietrabilanca, Castel del Monte DOC Chardonnay, Fiano	29
Cantine Menhir, Pass-O, Salento IGT Fiano	23
I Pastini, Faraone, Valle d'Itria IGP Bianco Verdeca	19
I Pastini, Cupa, Valle d'Itria IGP Bianco Bianco d'Alessano	24
I Pastini, Rampone, Valle d'Itria IGP Bianco Minutolo	19
Rosa del Golfo, Bolina, Verdeca del Salento IGP Verdeca, Chardonnay	22
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento bianco IGP Verdeca, Chardonnay	20
Albea, Il Selva Superiore, Locorotondo DOC Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano	20

Rosati

Tormaresca, Calafuria, Rosato IGT Salento Negroamaro	26
I Pastini, Le Rotaie, Valle d'Itria IGP Rosato Susumaniello	22
Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera Leccese	23
Rosa del Golfo, Hype Primitivo Rosè, Puglia IGP Primitivo	25
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosato IGP Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce	22
Michele Calò & Figli, Cerasa, Salento rosato IGP Negroamaro	27
Cantine Menhir, N° Zero Rosato, Salento IGT Negroamaro, Susumaniello	19
Cantine Menhir, Nina, DOP Terra d'Otranto Negroamaro, Ottavianello	26
Albea Due Trulli, Susumaniello, Puglia Rosato IGP Susumaniello	19

Rossi

Agricola Vallone, Flaminio Susumaniello, Rosso IGP Salento Susumaniello	20
Agricola Vallone, Flaminio Primitivo, Salento IGP Primitivo	20
Agricola Vallone, Vereto Riserva, Salice Salentino DOP Riserva Negroamaro	22
Rosa del Golfo, Portulano, Rosso Salento IGP Negroamaro, Malvasia Nera	24
Rosa del Golfo, Primitivo, Rosso del Salento IGP Primitivo, Negroamaro	24
Michele Calò & Figli, Mjere, Salento rosso IGP Negroamaro	23
Cantine Menhir, Vola, DOP Terra d'Otranto Primitivo	26
Cantine Menhir, Pepe, DOP Terra d'Otranto Negroamaro	24
I Pastini, Verso Sud, Puglia IGP Rosso Susumaniello	23

I Pastini, Arpago, Puglia IGP Rosso Primitivo	21
Cantele, Amativo, IGT Salento Primitivo, Negroamaro	30
Albea Due Trulli, Primitivo, Puglia Rosso IGP Primitivo	20
Albea Due Trulli, Negroamaro, Puglia Rosso IGP Negroamaro	19
Albea Due Trulli, Nero di Troia, Puglia Rosso IGP Uva di Troia	18
Tormaresca, Torcicoda, Primitivo del Salento IGT Primitivo	27
Tormaresca, Masseria Maime, Salento IGT Negroamaro	40
Tenuta Bocca di Lupo, Trentangeli, Castel del Monte DOC Aglianico	24
Tenuta Bocca di Lupo, Locone, Castel del Monte Cabernet	32
Agricola Vallone, Graticciaia, Rosso IGP Salento Negroamaro	60

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 . CE853/04)

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



Disponibilità di Piatto Vegano.

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