

Français



# ENTRÉES DE POISSON

## TRIS DE TARTARES

18

Tartare de thon\* et citron vert, tartare de pagro\* et ciboulette, tartare de gambas rose\*\* et thym

## DAURADE CRUE ET PUNTARELLE

16

Daurade crue\*, salade d'endives locales, riz soufflé, gelée de concombre typique et fleurs comestibles

## PIEUVRE EN PIGNATA

16

Poulpe\*\* cuit à la pignata avec céleri, oignon, poivre noir, laurier et tomate cerise sur quenelle de pommes de terre parfumé au persil

## GNOCCHIS DE SEICHE

17

Gnocchi de seiche\* avec sphères de pommes de terre, mini carottes, oignons à l'aigre-doux, sauce tomates confites et sauce à la salicorne

# ENTRÉES DE TERRE

<b>CAPRESE 4.0</b>	<b>14</b>
Sphères de burrata locale glacée à la tomate, galets aux olives et sauce au basilic	
<b>FOUGASSE PUGLIESE CHAUDE</b>	<b>12</b>
Fougasse chaude des Pouilles, stracciatella fromage, capocollo de cochon, figues sèches et sauge frite	
<b>CHARCUTERIE DES POUILLES</b>	<b>15</b>
Jambon cru 24 mois, bacon au poivre de Sarawak, capocollo de cochon au vincotto, saucissons du sud	
<b>FROMAGES SEMI-AFFÛTS AU LAIT BIOLOGIQUE</b>	<b>15</b>
Fromage de chèvre, fromage salentino, laurier, fromage typique salé, fromage de brebis	

## PREMIERS PLATS DE POISSON

### RISOTTO, CREVETTES VIOLET CRUES ET LIME

Risotto Carnaroli "Sybaris", crevettes violettes crues\*\* et citron vert

17

### ORECCHIETTE AU POULPE EN PIGNATA

Orecchiette fraîche complète mélangée au poulpe\*\* cuit à la pignata, sauce de pommes de terre parfumée au thym et roquette sauvage

16

### SPAGHETTONE, MOULES, TOMATES ET PERSIL

Spaghettonne Senatore Cappelli aux moules, poivre noir, tomates cerises confit et persil

14

## PREMIER PLATS DE LA TERRE

- SAGNE N’CANNULATE À LA TOMATE DATTERINO** 15  
Sagne n'cannulate de farine de tritordeum aux tomates cerises colorées, crémé au fromage très vieux et cacioricotta fromage
- TAGLIATELLA AU PESTO DE BASILIC ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS** 14  
Tagliatella de pâtes fraîches aux œufs, pesto de basilic de notre jardin, pignons de pin grillés et sauce de straciatella fromage
- CAPPELLACCI AUX AUBERGINES PARMIGIANA** 16  
Cappellacci farcis aux aubergines, tomates confit, sauce au basilic et mousse de parmesan vieilli 24 mois

# NOTRE PUCCE GOURMET

## AU COMPOT DE POULPE

16

Puccia artisanale avec poulpe\*\*, flocons de canestrato pecorino des Pouilles, roquette sauvage, accompagnée de chips et mayonnaise épicée

## AVEC BOMBETTE SALENTINE

17

Puccia artisanale avec bombette du Salento cuite à basse température et glacée à la sauce barbecue, burrata, tomate confite, oignon rouge aigre-doux, accompagnée de chips et mayonnaise au citron vert

## AUX AUBERGINES BURGER

14

Puccia artisanale avec hamburger d'aubergine parfumée à la menthe, tomates confites, fromage salé, poivron frit, accompagnée de chips de pommes de terre et de mousse de parmesan

## SECONDS PLATS DE LA MER






- |  |           |
|--|-----------|
| <b>FILET DE POISSON MÉDITERRANÉEN</b>  | <b>20</b> |
| Filet de poisson* (selon disponibilité) avec salade composée et citronette   |           |
| <b>FILET DE VIVANEAU À LA VAPEUR ET ASPERGES DE MER</b>  | <b>22</b> |
| Filet de poisson vivaneau* cuit à la vapeur avec mayonnaise, asperges de mer et zestes de citron confits             |           |
| <b>THON POÊLÉ ET SALADE DE HARICOTS VERTS</b>  | <b>19</b> |
| Thon poêlé* laqué au miel, graines de chia, salade de haricots verts et compotée de tomates cerises jaunes et rouges |           |

## SECONDS PLATS DE LA TERRE

- ENTRECOTE DE BOEUF, ROQUÉE ET CACIOCAVALLO **21**  
Entrecôte de bœuf grillée à la roquette sauvage, tomates cerises  
confit et flocons de caciocavallo affiné en cave
- BOMBETTE SALENTINE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE **19**  
Bombette du Salento cuite à basse température, poivrons panés  
et frits et sauce au fromage et au poivre
- FILET DE CHEVAL ET POMMES DE TERRE ROSTI' AU **24**  
ROMARIN  
Filet de cheval marqué poêlé laqué aux senteurs du maquis  
méditerranéen, rosti de pommes de terre au romarin et  
réduction de vincotto des Pouilles



## ACCOMPAGNEMENTS

-  Légumes grilles 6
-  Salade composée 6
-  Légume du jour 6
-  Chips de pommes de terre 5
-  Pommes de terre au four 6

# LE DESSERTS

NOSTRE TIRAMISU' 7

SPUMONE ARTISANALE AUX AMANDES ET AUX FIGUES 7  
Spumone\* aux amandes, figues, vincotto au negroamaro et glaçage au chocolat noir 70%

PASTICCICCI8+ 7  
Biscuit brisé, crème anglaise vanille siphonnée, zeste de citron et fleurs comestibles

RISOTTO A MODO MIO 8  
Bavaroise de riz, crème de basilic, riz soufflé légèrement salé et sorbet tomate

 FRUIT 5

 NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 6  
CRÉÉ EN CE MOMENT

English



## LAND APPETIZERS

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>CAPRESE 4.0</b>   | <b>14</b> |
| Glazed tomato with burrata cheese Sphere, edible pebbles with olives and basil sauce         |           |
| <b>HOT APULIAN FOCACCIA</b>  | <b>12</b> |
| Hot Apulian focaccia, stracciatella cheese, pork cured meat chips, dried figs and fried sage |           |
| <b>SELECTION OF APULIA SALAMI</b>  | <b>15</b> |
| 24 months raw ham, bacon with Sarawak pepper, pork cured meat with vincotto, southern salami |           |
| <b>SEMI-MATURED CHEESES MADE WITH ORGANIC MILK</b>   | <b>15</b> |
| Caciotta cheese, cheese from Salento, laurel, Marzotica, pecorino cheese                     |           |

# SEAFOOD APPETIZERS

## TREESE TARTARE

18

Tuna\* and lime tartare, pagro fish\* and chive tartare, rose prawn\*\* and thyme tartare

## RAW BREAM AND PUNTARELLE

16

Raw sea bream\*, local chicory salad, puffed rice, cucumber gel and edible flowers

## OCTOPUS IN PIGNATA

16

Octopus\*\* cooked in pignata pot with celery, onion, black peppercorns, bay leaf and cherry tomato on potato quenelle flavored with parsley

## CUTTLEFISH GNOCCHI

17

Plated cuttlefish gnocchi\* with potato sphere, baby carrots, sweet and sour onion, confit tomato and samphire sauce

## FIRST COURSES

- SAGNE N'CANNULATE WITH DATTERINO TOMATO** 15  
Sagne n'cannulate of tritordeum flour with colored cherry tomatoes, creamed with very old cheese and white salted cheese
- TAGLIATELLA WITH BASIL PESTO AND TOASTED PINE NUTS** 14  
Fresh egg pasta tagliatelle with basil pesto from our garden, toasted pine nuts and stracciatella sauce
- CAPPELLACCI WITH AUBERGINE PARMIGIANA** 16  
Aubergine cappellacci, candied tomatoes, basil sauce and 24-month aged parmesan foam

## SEAFOOD FIRST COURSES

### RISOTTO, RAW PURPLE PRAWN AND LIME

17

Carnaroli rice risotto "Sybaris" with raw purple prawns\*\* and lime

### ORESCHIETTE WITH OCTOPUS IN PIGNATA

16

Fresh whole wheat orecchiette mixed with octopus\*\* cooked in pignata pot, potato sauce flavored with thyme and wild rocket

### SPAGHETTONE, MUSSELS, TOMATOES AND PARSLEY

14

Spaghettono Senatore Cappelli with mussels, black pepper, confit cherry tomato and parsley

## OUR GOURMET PUCCE

### WITH STEWED OCTOPUS

16

Artisanal puccia with stewed octopus\*\*, flakes of Apulian canestrato pecorino, wild rocket, accompanied by potato chips and spicy mayonnaise

### WITH BOMBETTE SALENTINE

17

Artisanal puccia with Salento meat rolls cooked at low temperature and glazed with barbecue sauce, burrata cheese, tomato confit, sweet and sour red onion, accompanied by potato chips and lime mayonnaise

### WITH AUBERGINES BURGER

14

Artisanal puccia with mint-flavoured aubergine burgers, candied tomatoes, white salted cheese, fried pepper, accompanied by potato chips and parmesan foam



## MAIN COURSES

### SLICED BEEF, ROCKET AND CACIOCAVALLO 21

Grilled beef entrecôte with wild rocket, confit cherry tomato and flakes of cave-matured caciocavallo

### BOMBETTE SALENTINE COOKED AT LOW TEMPERATURE 19

Salento meat rolls, cooked at low temperature, breaded and fried peppers, cheese and pepper sauce

### HORSE FILLET AND ROSTI' POTATOES WITH ROSEMARY 24

Pan-fried marked horse fillet glazed with the scents of the Mediterranean scrub, rosemary potato rosti and Apulian vincotto reduction

## SEAFOOD MAIN COURSES

### MEDITERRANEAN FISH FILLET 20

Fish fillet\* (according to availability) with mixed salad and citronette

### STEAMED SNAPPER FILLET AND SEA ASPARAGUS 22

Steamed red snapper fillet with mayonnaise, sea asparagus and candied lemon zest

### SEARED TUNA AND GREEN BEAN SALAD 19


Seared tuna\* lacquered in honey, chia seeds, green bean salad and stewed yellow and red cherry tomatoes

## SIDE DISHES

 Baked potatoes 6

 Potato chips 5

 Vegetable of the day 6

 Grilled vegetables 6

 Mixed salad 6

# DESSERT

OUR TIRAMISU' 7

ARTISAN ALMOND AND FIG SPUMONE 7

Spumone\* with almonds, figs, Negroamaro vincotto and 70% dark chocolate glaze

PASTICCII8+ 7

Shortcrust pastry biscuit, siphoned vanilla custard, lemon zest and edible flowers

RISOTTO MY WAY 8

Rice Bavarian cream, basil cream, lightly salted puffed rice and tomato sorbet



FRUIT

5



OUR ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS  
CREATE YOURSELF AT THE MOMENT

6

---

Carte des  
VINS



---

Wine List

## PÉTILLANT/BUBBLES

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

# BLANC/WHITE

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

# ROSÉ

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



## ROUGE/RED

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

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

Produits sous contrôle de température interne.

\* Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru, pour garantir la qualité et la sécurité, a été soumis à un traitement préventif de régénération avec réduction rapide de la température ou acheté congelé, selon la disponibilité du produit, tel que décrit dans le Plan HCCP et conforme aux exigences du Règlement CE 853/2004.

\* Les denrées alimentaires ont subi un abattage rapide ( reg . CE853/04 )

\*\* Produit acheté auprès de l'entreprise de surgelés gardant la température conforme et acheminés par des moyens de transport appropriés.



Disponibilité de Plat Vegan.

- Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, la carte des aliments et la liste des allergènes sont disponibles.

Demandez aux serveurs –

Products under internal temperature monitoring.

\* The fish intended to be eaten raw or practically raw, to ensure quality and safety, has been subjected to preventive reclamation treatment with rapid temperature reduction or purchased frozen, according to product availability, as described in the HCCP Plan and compliant with the requirements of EC Regulation 853/2004.

\* The foodstuffs have been subjected to rapid slaughter ( reg . CE853/04 )

\*\* Product purchased from the frozen company keeping the temperature compliant and transported by suitable means of transport.



Disponibilité of Vegan Dish.

- For any food allergies or intolerances, the food card and the list of allergens are available.  
Ask the wait staff-

