



RESTAURANT & WINE BAR

La nostra cucina è rigorosamente espressa ed ogni singola pietanza viene eseguita e preparata al momento, basandoci unicamente su prodotti di stagione.

I prodotti principali della nostra cucina vengono reperiti nei dintorni dando valore a ciò che ci offre la nostra terra e il nostro mare.

Le nostre paste fresche sono quotidianamente preparate in casa come tutti i nostri tipi di pane ottenuti con lievito madre e i nostri fragranti grissini che saranno accompagnati con del burro salato ed un olio evo prodotto esclusivamente da olive salentine.

Anche i dolci e la piccola pasticceria vengono preparati dai nostri chef e il nostro personale di sala sarà a vostra disposizione nell'espervi ciò che giornalmente offriamo.

*Our kitchen is strictly express and every single dish is performed and prepared at the moment, based exclusively on season products.*

*Our kitchen main products are sourced from the surroundings giving value to everything that our land and sea gives.*

*Our fresh pasta are daily prepared at home like any kind of bread made with baking powder and our fragrant grissini (bread sticks) that will be served with salty butter and evo oil made purely from salentinian olives.*

*Even the desserts and the little pastries are prepared from our chefs and our dining room staff will be at your disposal sharing with you everything what we daily offer.*

## I NOSTRI PRIMI

Una selezione di primi dal mare alla campagna del Salento  
*A first course selection between the sea to the countryside of Salento*

<b>Ciciri e tria di mare</b> <i>"Ciciri e tria di mare" (homemade pasta with chickpeas and seafood)</i>	€20
<b>Cacio e pepe con tartare di gamberi</b> <i>"Cacio e pepe" with shrimps tartar (pasta with cacio cheese and black pepper)</i>	€23
<b>Gnocco gratinato di patate e zucca affogato in fonduta di provola affumicata, gel di zucca e funghi</b> <i>Grated potatoes "gnocco" (cooked mashed potatoes, flour and eggs) and drowned pumpkin in smoked provola cheese fondue, pumpkin jelly and mushrooms</i>	€20
<b>Tagliatella ai cereali con cremoso di melanzane e formaggio di mandorla</b> <i>Cereals "tagliatella" with eggplant cream and almond cheese</i>	€20
<b>Primo del giorno</b> <i>First course of the day</i>	€23

## PRIMA O DOPO IL PRIMO

Piatti della tradizione rivisitati, versatili e poliedrici  
*Revisited traditional dishes, versatile and multifaceted*

<b>Scaletta di crudi</b> <i>Scales of raw fish</i>	€45
<b>Fish and chips</b> <i>Fish and chips</i>	€23
<b>Trancio di cuberol (Uruguai) con i suoi contorni</b> <i>Cube roll steak and his side dishes</i>	€28
<b>Carpaccio di vitellone a listarelle con caciocavallo podolico e la sua misticanza</b> <i>Beef carpaccio strips of podolian caciocavallo cheese and his "misticanze" (mixed salads)</i>	€20
<b>Selezione di formaggi con miele e mostarda</b> <i>Cheese selection with honey and mustard</i>	18€
<b>Filetto di pesce scottato o in umido</b> <i>Seared or stewed fish fillet</i>	23€
<b>Costine di agnello fritte con maionese di senape Dijon e cavolo cappuccio bianco</b> <i>Fried lamb chops with Dijon mustard and cappuccio white cabbage</i>	23€
<b>Brasato di guancia di bovino con purea di patate aromatizzate all'anice</b> <i>Brased cheek beef with mashed potatoes flavoured with anise</i>	23€
<b>Filetto di maialino in vasetto di oliocottura e grossolana di giardiniera</b> <i>Pork fillet in cooked in a olive oil jar and coarse gardener</i>	20€
<b>Pescatrice lardellata e filetti di melanzane</b> <i>Monkfish "lardellata" (lard) and eggplant fillets</i>	20€
<b>Pasticciotto di mare al nero di seppia</b> <i>Sea "Pasticciotto" (typical sweet pastry but with seafood with squid ink)</i>	20€
<b>Pane, dal secondo paniere</b> <i>Bread from the second basket</i>	€ 1,50
<b>Coperto</b> <i>Cover charge</i>	€ 2

\* alcuni prodotti potrebbero essere congelati  
*some products may be frozen*

