



MENU'

Sapori autentici, preparati ogni giorno
con ingredienti selezionati.



- ANTIPASTI -

IL NOSTRO ANTIPASTO (Minimo per 2)	
• 8 portate (mare e terra)	a persona € 12
• 5 portate (solo mare)	a persona € 10
• 5 portate (solo terra)	a persona € 8
CRUDO MARE* (Minimo per 2)	a persona € 13
Delizie dell'Adriatico	
CRUDO ALLA BARESE	€ 8
BUFALA CAMPANA	€ 8
INSALATA DI MARE*	€ 14
PEPATA DI COZZE	€ 8
TENTACOLO DI POLPO*	€ 14
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (Per 2)	€ 20
CHIPS DI ZUCCHINE	€ 5
PATATINE FRITTE	€ 4
FLAN AL PARMIGIANO	€ 3
VERDURE GRIGLIATE	€ 5

SFILETTATO DI PESCE FRESCO*	al kg € 60
A seconda della disponibilità	
TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 80 g	€ 15
TARTARE TONNO ROSSO PINNA GIALLA* 80 g	€ 15
TARTARE DI TONNO ROSSO*	€ 18
CARPACCIO DI PESCE SPADA*	€ 15
CARPACCIO DI TONNO ROSSO*	€ 15
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO*	€ 18

- CRUDO MARE -

TAGLIATELLA* 80g	€ 10
TRIS SFILETTATI*	€ 20
GAMBERO ROSSO*	al pz. € 2
SCAMPI*	al pz. € 2
OSTRICA	al pz. € 2.50
NOCI	al pz. € 2
ALLIEVI	all'etto € 8
POLPO	all'etto € 8
FASOLARI	al pz. € 2

- PRIMI DI TERRA -

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA	€ 10
SPAGHETTI CILIEGINO	€ 10
con basilico, stracciatella e mandorle croccanti	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	€ 15
mantecato con funghi cardoncelli e guanciale croccante	
SPAGHETTI CACIO E PEPE	€ 15
su crema di datterino giallo e speck tostato	

- PRIMI DI MARE -

LINGUINE COZZE E GOCCE DI PROVOLONE	€ 12
LINGUINE DI DENTICE, LIME E DATTERINO GIALLO	€ 20
SPAGHETTONE DI GRAGNANO* A SAN GIOVANNI DI TRIGLIA	€ 14
chiedere disponibilità	
SPAGHETTONE AL RICCIO*	€ 20
SPAGHETTONE CON ASTICE*	al kg € 80
SPAGHETTONE CON ARAGOSTA*	al kg € 130
SPAGHETTI CACIO E PEPE*	€ 18
con tartare di tonno rosso o gambero rosso	

- SECONDI -

PESCATO DEL GIORNO	al kg € 60/€ 80
FRITTURA CROCCANTE*	€ 12
PESCATO DI ALLEVAMENTO*	al kg € 40
TAGLIATA DI TONNO ROSSO*	€ 15
TRIS GRIGLIATA DI PESCE*	€ 20
gamberoni, seppie, polpo	
TAGLIATA DI BEEF*	€ 15
con pomodoro, rucola e grana	
FILETTO IRLANDESE AL PEPE VERDE*	€ 20
TAGLIATA DI POLLO	€ 10
COTOLETTA VEGANA	€ 10
BISTECCA FIORENTINA*	al kg € 50

- PIZZE ROSSE -

MARGHERITA € 6
 Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte, basilico fresco

BUFALINA € 9
 Pomodoro pelato italiano (schiacciato a mano), mozzarella di bufala, basilico fresco e Olio Evo

DIAVOLA € 8
 Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte, salame piccante, basilico fresco

CAPRICCIOSA € 11
 Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte, funghi cardoncelli, carciofi, prosciutto cotto, polvere di olive nere, basilico fresco

SAN GIUANNIDDE € 7
 Pomodoro pelato italiano (schiacciato a mano), aglio Guarnita in uscita con alici, fiori di capperi e filo di olio piccante

PRIMAVERA € 12.5
 Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella di bufala Guarnita in uscita con rucola, grana, olio Evo e prosciutto crudo

- SPECIALI -

POVERELLA € 12
 Crema di zucchine, fior di latte e pan grattato all'aglio
 Guarnita in uscita con zucchine fritte, arancia, disidratata, olio all'arancia e menta

ANDRIESE D.O.P € 15
 Pomodoro pelato 100% italiano
 Guarnita in uscita con stracciatella, salsiccia 'Mbumata di Andria, tarallo sbriciolato, olio Evo e basilico cristallizzato

ZEST E TARTARE € 15
 Base ciccio
 Guarnita in uscita con stracciatella, tartare di spada, granella di pistacchio, zest di limone e menta

ACQUASALE € 12
 Base ciccio
 Guarnita in uscita con carosello o barattiero, pomodorini, cipolla rossa, olio Evo, origano, stracciatella, portulaca (prodotto soggetto a disponibilità giornaliera), filo d'olio al limone

- PIZZE BIANCHE -

AMERICAN STYLE € 8.5
 Fior di latte
 Guarnita in uscita con Wurstel, patate dippers, fonduta di red cheddar

CRUDAIOLA € 9.5
 Fior di latte
 Guarnita in uscita con pomodorino fresco marinato, rucola, caccioricotta e olio Evo

MORTACCHIO € 11.5
 Fior di latte
 Guarnita in uscita con mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella e granella di pistacchio

VALTELLINA ESTIVA € 12
 Base ciccio
 Guarnita in uscita con fior di latte, rucola, bresaola, pomodori confit

DOLCE MARE € 11
 Fior di latte
 Guarnita in uscita con filetti di tonno, cipolla caramellata e basilico

CONTADINA UBRIACA € 9
 Fior di latte, salsiccia sfumata al vino, patate arrosto Guarnita in uscita con crema al rosmarino

FRIGGITELLA € 10
 Fior di latte, friggittelli arrostiti, zampina Guarnita in uscita con caccioricotta, basilico

MARGHERITA GIALLA € 7
 Pomodoro giallo (schiacciato a mano), fior di latte, olio Evo, basilico cristallizzato, pecorino grattugiato

ORO NERO € 10
 Pomodoro giallo (schiacciato a mano)
 Guarnita in uscita con stracciatella, alici, polvere di olive nere, basilico fresco e olio Evo

APULIA GOLD € 12
 Pomodoro giallo (schiacciato a mano), fior di latte Guarnita in uscita con capocollo, stracciatella, granella di noci tostate, miele e basilico fresco

ORTO D'ESTATE € 10
 Fior di latte, zucchine grigliate, melanzane, peperoni, olio Evo, basilico fresco

EXTRA

Latticini da €1.5 a €2.5
 Bufala €2
 Senza lattosio €1.5
 Senza glutine €3.5
 Impasto multicereale €1.5
 Salumi/Salsiccia da €2.5 a €4
 Alici o tonno da €2 a €3.5
 Vegetali da €0.50 a €3.5

- DESSERT -

CANNOLO	€ 3.50	BABBA'	€ 4
CASSATA	€ 3.50	MARITONZO	€ 3
TIRAMISU'	€ 5	CHEESECAKE con farcitura a scelta	€ 4

- BIBITE -

ACQUA SURGIVA FRIZZANTE 75 cl	€ 2	FANTA 33 cl	€ 2
ACQUA SURGIVA NATURALE 75 cl	€ 2	LEMONSODA 20 cl	€ 2
COCA COLA 33 cl	€ 2	ESTATHE' LIMONE 33 cl	€ 2
COCA COLA ZERO o SENZA CAFFEINA 33 cl	€ 2.50	ESTATHE' PESCA 33 cl	€ 2

- BIRRE -

BULLDOG STRONG LAGER 33 cl	€ 3.50	MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl	€ 3.50
CORONA 33 cl	€ 3	MESSINA NOTE MELOGRANO 33 cl	€ 3.50
DREHER LEMON 33 cl	€ 2.50	PAULANER HEFE WEIZZEN 33 cl	€ 2.50
HEINEKEN 0.0 33 cl	€ 3	TENNENT'S 33 cl	€ 3.50
HEINEKEN 33 cl	€ 2.50	PAULANER 50 cl	€ 4.50
ICHNUSA 33 cl	€ 2.50	HEINEKEN 20 cl (alla spina)	€ 2
ICHNUSA METODO LENTO 33 cl	€ 3	HEINEKEN 40 cl (alla spina)	€ 3.50
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl	€ 3	VINI: vedere la carta vini dedicata	

- LASCIACI UNA RECENSIONE -



- SOCIAL -