A PASSO DUOMO

MENU

PER INIZIARE....
UN VIAGGIO NEI SAPORI DEL SALENTO

FIORI DI ZUCCA
€ 11,00

Fiori di zucca* pastellati e fritti, su crema di ricotta aromatizzata agli agrumi.

CAPONATA SALENTINA
€ 10,00

Caponata di melanzane, peperoni e zucchine, mandorle a lamelle, glassa di aceto balsamico.

ALICI IN CAMPAGNA
€ 12,00

Filetti di alici panati e fritti con cime di rape* saltate, fonduta di caciocavallo pugliese, pepe couveé.

LA PARMIGIANA LECCESE
€ 11,00

Melanzane pastellate e fritte, salsa di pomodoro al basilico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uova sode, Grana Padano.

IL FRITTINO MISTO
€ 9,00

Pittule salentine, crocchette di patate alla menta, polpette di carne, arancini di riso, polpette di melanzane.

Il POLPO ALLA PIGNATA
€ 14,00

Polpo* cotto alla pignata, cipolle, pomodori, patate.

LA TARTARE DI FASSONA
€ 15,00

Tartare di fassona piemontese, straciatella pugliese, pomodori confit, rucola, cipolla di tropea caramellata, granella di nocciole.

IL NOSTRO TAGLIERE
€ 26,00

(per 2 persone)

Selezione di salumi e formaggi locali freschi e stagionati.

LE POLPETTE
€ 10,00

Polpette di carne al sugo di pomodoro.

UN VIAGGIO NELL'ORTO

FAVE E CICORIE
€ 10,00

Purè di fave secche accompagnato con cicorielle* di campo saltate.

L'ORTO IN GRIGLIA
€ 8,00

Melanzane, peperoni, zucchine, o altre verdure di stagione grigliate
e condite con olio, aglio, aceto.

INSALATA CONTADINA
€ 8,00

Icerberg, radicchio, rucola, carote, pomodoririni

LE PATATE AL FORNO
€ 6,00

Patate al forno profumate alle erbette.

LA CAMPAGNA SALENTINA
€ 8,00

Melanzane in agrodolce, peperoni alla poverella, carote rosse alla leccese.

PATATINE FRITTE
€ 5.00

L'APERITIVO SALENTINO
€ 24,00

(per 2 persone)
Parmigiana leccese, polpette di carne fritte, pittule salentine,
crocchette di patate alla menta, verdure locali, capocollo di Martina Franca,
formaggi locali.

LA PASTA

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA
€ 12,00

Orecchiette fresche fatte in casa, salsa di pomodoro al basilico, polpette di carne, formaggio cacioricotta

I RAVIOLI AGLI SCAMPI E LA PESCATRICE
€ 16,00

Ravioli freschi con ripieno di scampi, sugo di pescatrice.

ORECCHIETTE AL POMODORO
€ 9,00

Orecchiette fresche fatte in casa, salsa di pomodoro al basilico

RAVIOLI RADICCHIO E SPECK... CACIO E PEPE
€ 15,00

Raviolini freschi con ripieno di ricotta, radicchio e speck, fonduta di caciocavallo podolico e pepe.

SAGNE N'CANNULATE AL RAGÙ DI MARE
€ 16,00

Sagne n'cannulate fresche, ragù di mare composto da polpo*, seppia*, gamberi*, cozze*.

I TORTELLI CANESTRATO E FICHI
€ 16,00

Tortelli freschi ripieni di formaggio canestrato pugliese, fichi, serviti con crema di burrata, pomodorini gialli, capocollo di Martina Franca.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA
€ 13,00

Orecchiette fresche fatte in casa, cime di rapa* saltate con acciughe e peperoncino, crumble di tarallini pugliesi.

SPAGHETTI... E POLPA DI RICCIO
€ 19,00

Spaghetti freschi quadrati, polpa di riccio.*

I SECONDI

LA SEPPIA E I CARCIOFI
€ 15.00

Tagliata di seppia* cotta a vapore, insalata tiepida di carciofi profumati agli agrumi.

LA COTOLETTA DI POLLO
€ 10.00

Petto di pollo in croccante panatura, patatine fritte

L'HAMBURGER DEL PASSO
€ 12.00

Hamburger di scottona, lattughina, pomodoro, salasa BBQ, patatine fritte.

IL BACCALÀ CONFIT
€ 15,00

Filetto di baccalà* cotto in olio a bassa temperatura su fonduta di Parmigiano Reggiano all'aglio nero.

IL FILETTINO
€ 18,00

Filetto di maialino* iberico marinato alla soia e cherry con cipolla di Tropea caramellata e verdurine croccanti.

IL TONNO
€ 17,00

Tataki di tonno* rosso al sesamo con salsa teriyaki e insalata fresca.

LA TAGLIATA DI MANZO
€ 18,00

Tagliata di manzo, rucola, grana e pomodorini.

IL POLPO E LE PATATE VIOLA
€ 17,00

Polpo* Cotto a bassa temperatura laccato con salsa sweet-chili su vellutata di patate viola e spinacino fresco.

IL MANZO ARGENTINO
€ 22,00

Entrecotte di Manzo Argentino, patate al forno della casa.

I SALENTINI
€ 15,00

Involtini di sovracoscia di pollo ripieni di caciocavallo podolico e pomodori secchi, patate al forno e una salsa speciale della casa.

DOLCI

€ 6,00

Dolci della casa.

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola zero
€ 3,00

Sprite/Fanta
€ 3,00

Limonata
€ 3,00

Succo d'arancia
€ 3,00

Te al limone
€ 3,00

Te alla Pesca
€ 3,00

Acqua naturale/frizzante
€ 2,50

Amari
€ 4,00

Grappa
€ 4,00

Limoncello
€ 3,00

Caffè
€ 1,50

Caffè leccese
€ 2,00

Caffè corretto
€ 2,50

Caffè americano
€ 2,00

pane e servizio
€ 2,50

*Prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti a bordo

A PASSO DUOMO

MENU

ENGLISH

TO BEGIN... A JOURNEY THROUGH THE FLAVOURS OF SALENTO

FIORI DI ZUCCA
€ 11.00

Battered and fried courgette* flowers, served on a citrus-flavoured ricotta cream.

CAPONATA SALENTINA
€ 10.00

Salento-style caponata with aubergines, peppers, and courgettes, flaked almonds, balsamic vinegar glaze.

ALICI IN CAMPAGNA
€ 12.00

Breaded and fried anchovy fillets with sautéed turnip* tops, Puglian caciocavallo cheese fondue, couveé pepper.

LA PARMIGIANA LECCESE
€ 11.00

Battered and fried aubergines, basil tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, hard-boiled eggs, Grana Padano.

IL FRITTINO MISTO
€ 9.00

Salento pittule, mint-flavoured potato croquettes, aubergine meatballs, rice arancini, aubergine meatballs

IL POLPO ALLA PIGNATA
€ 14.00

Octopus cooked in a pignata pot with onions, tomatoes, and potatoes.

LA TARTARE DI FASSONA
€ 15.00

Piedmontese fassona beef tartare, Puglian stracciatella cheese, confit tomatoes, rocket, caramelised Tropea onion, rocket crumbs.

IL NOSTRO TAGLIERE
€ 26.00

(for 2 people)

Selection of fresh and cured local charcuterie and cheeses.

A JOURNEY THROUGH THE GARDEN

FAVE E CICORIE
€ 10.00

Dried fava bean purée accompanied by sautéed wild chicory*.

L'ORTO IN GRIGLIA
€ 8.00

Aubergines, peppers, courgettes, or other seasonal vegetables grilled and dressed with oil, garlic, and vinegar.

INSALATA CONTADINA
€ 8.00

Iceberg lettuce, radicchio, rocket, carrots, cherry tomatoes.

LE PATATE AL FORNO
€ 6.00

Oven-roasted potatoes scented with herbs.

LA CAMPAGNA SALENTINA
€ 8.00

Sweet-and-sour aubergines, poor-man's peppers, Lecce-style red carrots.

PATATINE FRITTE
€ 5.00

Chips.

THE SALENTO APERITIF
€ 24.00
(for 2 people)

Lecce-style parmigiana, fried meat meatballs, Salento pittule, mint-flavoured potato croquettes, local vegetables, Martina Franca capocollo, local cheeses.

THE PASTA

ORECCHIETTE AL POMODORO
€ 9.00

Fresh homemade orecchiette, basil tomato sauce.

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA
€ 12.00

Fresh homemade orecchiette, basil tomato sauce,
meat meatballs, cacioricotta cheese.

CICERI E TRIA
€ 12.00

Fresh homemade tria, chickpeas, frizzuli.

RAVIOLI RADICCHIO E SPECK... CACIO E PEPE
€ 15.00

Fresh raviolini filled with ricotta, radicchio, and speck, served with
Podolico caciocavallo cheese fondue and pepper.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA
€ 13.00

Fresh homemade orecchiette, sautéed turnip* tops with anchovies
and chilli, Puglian tarallini cream.

LE SAGNE N'CANNULATE AL RAGÙ DI MARE
€ 16.00

Fresh sagne n'cannulate, seafood ragù with octopus*, cuttlefish*,
prawns*, and mussels*.

TAGLIATO PER IL MARE
€ 20.00

Fresh egg tagliolini, sea urchin pulp*.

I TORTELLI CANESTRATI E FICHI
€16.00

Fresh tortelli filled with Puglian canestrato cheese and figs, served with
burrata cream, yellow cherry tomatoes, Martina Franca capocollo.

LE POLPETTE
€ 10.00

meat meatballs in tomato sauce.

THE MAINS

LA SEPPIA E I CARCIOFI
€ 15.00

Steamed cuttlefish slices, warm artichoke salad scented with citrus.

LA COTOLETTA DI POLLO
€ 10.00

Crispy breaded chicken breast, chips.

L'HAMBORGER DEL PASSO
€ 12.00

Scottona beef burger, baby lettuce, tomato, BBQ sauce, chips.

IL BACCALA' CONFIT
€ 15.00

Cod* fillet cooked in low-temperature oil, served on a black garlic Parmigiano Reggiano fondue.

IL FILETTINO
€ 18.00

Iberian pork* tenderloin marinated in soy and cherry, with caramelised Tropea onion and crunchy vegetables.

IL TONNO
€ 17.00

Sesame-crusted red tuna* tataki with teriyaki sauce and fresh salad.

LA TAGLIATA DI MANZO
€ 18.00

Beef tagliata, rocket, Grana cheese, and cherry tomatoes.

IL POLPO E LE PATATE VIOLA
€ 17.00

Low-temperature cooked octopus* glazed with sweet-chilli sauce, served on purple potato velouté and fresh baby spinach.

IL MANZO ARGENTINO
€ 22.00

Argentinian beef entrecôte, house oven-roasted potatoes.

I SALENTINI
€ 15.00

Chicken thigh rolls filled with Podolico caciocavallo cheese and sun-dried tomatoes, oven-roasted potatoes, and a special house sauce.

DESSERTS

€ 6.00

House-made desserts.

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero
€ 3.00

Sprite/Fanta
€ 3.00

Lemonade
€ 3.00

Orange Juice
€ 3.00

Lemon Tea
€ 3.00

Peach Tea
€ 3.00

Still/Sparkling Water
€ 2.50

Amari
€ 4.00

Grappa
€ 4.00

Limoncello
€ 3.00

Coffee
€ 1.50

Lecce-Style Coffee
€ 2.00

Spiked Coffee
€ 2.50

American Coffee
€ 2.00

Bread and Service
€ 2.50

*Products may be frozen or blast-chilled on board.

BUON APPETITO

ENJOY YOUR MEAL