

Menu

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

FIORI DI ZUCCA

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

11€

CAPONATA SALENTINA

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

10€

ALICI IN CAMPAGNA

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

12€

LA PARMIGIANA LECCESE

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

11€

IL FRITTINO MISTO

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

9€

IL POLPO ALLA PIGNATA

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

14€

LA TARTARE DI FASSONA

Tartare di fassona piemontese, stracciatella pugliese, pomodori confit, rucola, cipolla di Tropea caramellata, granella di nocciole.

15€

IL NOSTRO TAGLIERE

(per 2 persone) Selezione di salumi e formaggi locali freschi e stagionati.

26€

UN VIAGGIO NELL'ORTO

FAVE E CICORIE

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

10€

L'ORTO IN GRIGLIA

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

8€

LE PATATE AL FORNO

Patate al forno profumate alle erbe

6€

PATATINE FRITTE

5€

INSALATA CONTADINA

Iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini, mais, olive, olio evo.

9€

INSALATA BURRATA, SALMONE E MANDORLE

Iceberg, radicchio, pomodoro ramato, salmone affumicato, burrata, mandorle a lamelle, olio evo.

14€

LA PASTA

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA

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

12€

I RAVIOLI AGLI SCAMPI

Ravioli freschi con ripieno di polpa di scampi*, scampi*, pomodorini.

16€

ORECCHIETTE AL POMODORO

Orecchiette fresche fatte in casa, salsa di pomodoro al basilico.

9€

RAVIOLI RADICCHIO E SPECK... CACIO E PEPE

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

15€

SAGNE N'CANNULATE AL RAGÙ DI MARE

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

16€

I TORTELLI CANESTRATO E FICHI

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

16€

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

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

13€

GLI STROZZAPRETI LE COZZE E IL PECORINO

Strozzapreti freschi di grano arso, passata di pomodoro arrosto, cozze, pecorino romano.

14€

Le nostre paste fresche sono prodotte artigianalmente da: LA CASERECCIA - Pasta Tradizionale Fresca

I SECONDI

LA SEPPIA E I CARCIOFI

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

15€

LA COTOLETTA DI POLLO

Petto di pollo in croccante panatura, patatine fritte.

10€

L'HAMBURGER DEL PASSO

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

12€

IL BACCALÀ

Filetto di baccalà* cotto in olio a bassa temperatura su coulis di pomodoro arrosto, polvere di olive e capperi disidratati.

15€

LA GUANCIA DI MANZO E IL PURÈ DI PATATE

Guancia di manzo brasata e laccata al Primitivo, purè di patate.

16€

IL TONNO

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

18€

IL POLPO E LE PATATE VIOLA

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

17€

LA PLUMA IBERICA, IL PEPERONE E IL PRIMITIVO

Pluma iberica alla brace, crema di peperoni, riduzione di Primitivo, peperoni arrostiti marinati.

24€

LA PICANHA ARGENTINA

Picanha argentina alla brace, carciofo croccante, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, salsa chimichurri.

22€

IL MANZO ARGENTINO

Entrecôte di Manzo Argentino, patate al forno della casa.

22€

IL DIAFRAMMA DI MANZO ALLA BRACE

Diaframma di bovino alla brace, millefoglie di patate croccante.

18€

LA TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di sovracosce di pollo, rucola, grana, pomodorini.

14€

LA TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo, rucola, grana, pomodorini.

19€

DOLCI

Tiramisù dello chef

6€

Cremoso al cioccolato

6€

Cremoso al pistacchio

6€

Spumoncino Salentino

- Mandorle e fichi
- Fondente e rum

- Nocciola e pistacchio
- Cioccolato e nocciola

6€

Torta del giorno

6€

BEVANDE E CAFFETTERIA

SOFT DRINKS

Acqua (75cl)

2.50€

COCA COLA

3€

COCA COLA ZERO

3€

FANTA

3€

SPRITE

3€

TE' AL LIMONE

3€

TE' ALLA PESCA

3€

DRINKS

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

COCKTAILS

10€

GIN TONIC

Gin Tonic Tanqueray/Bombay

8€

Gin Tonic Premium

10€

CALICI, AMARI E...

Calice di vino

6€

Amari / Limoncello

3€

Grappe

3€

CAFFÈ

Caffè

1.50€

Caffè Americano

2€

Caffè corretto

2€

Caffè leccese

2.50€

Caffè in ghiaccio

1.50€

Cappuccino

2.50€

Coperto –€ 2,50

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Aka Charme

Produttori di Manduria (12,5%) Spumante Brut | Primitivo

24€

Cuvée Royale

Antinori (12%) Vino Spumante Brut | Chardonnay, Pinot Nero

46€

Prosecco DOC Brut

Biancavigna (11%) | DOC Veneto | Glera

26€

Cuvée Prestige

Ca' del Bosco (12,5%) Franciacorta DOCG | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

60€

Champagne Brut

Piper-Heidsieck (12%) | AOC Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

60€

Brut

D'Arapi (12,5%) Metodo Classico | Bombino Bianco, Pinot Nero

38€

Pas Dosé

D'Arapi (12,5%) Metodo Classico | Bombino Bianco, Pinot Nero

38€

Perlé Bianco

Ferrari (12,5%) | Trento DOC | Chardonnay

58€

Cuvée Imperiale Brut

Berlucchi (12,5%) | Franciacorta DOCG | Chardonnay, Pinot Nero

35€

Champagne Brut

Veuve Pelletier (12%) | AOC Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

60€

Prosecco DOC Brut

Pelledoca (11%) | DOC Veneto | Glera

22€

Prosecco DOC Rosé

Pelledoca (11,5%) | DOC Veneto | Glera, Pinot Nero

25€

BIANCHI - Puglia

Verdeca

Terre Carsiche (12,5%) | IGP Puglia | Verdeca 100%

20€

Agorà

Terre Carsiche - frizzante (12,5%) | IGP Puglia | Uvaggio di bianchi autoctoni

24€

Versante

Agricole Vallone (12%) | IGP Salento | Chardonnay

20€

Chardonnay

Tormaresca (11%) | IGP Puglia | Chardonnay 100%

22€

Lama dei Corvi

Rivera (12%) | IGP Puglia | Chardonnay

28€

Fiano

Masseria Cicella (12,5%) IGP Puglia | Fiano 100%

22€

Pietrabilanca

Bocca di Lupo - Tormaresca (13%) | Castel del Monte DOC | Chardonnay, Fiano

34€

Fedora

Rivera (12%) | IGP Puglia | Bombino Bianco

22€

Furfante

Rivera - frizzante (12,5%) | IGP Puglia | Chardonnay

24€

Askos

Masseria Li Veli (11,5%) | Salento IGT | Verdeca

32€

Preludio N°1

Rivera (12,5%) | IGP Puglia | Chardonnay, Bombino Bianco

24€

Cavabianca

Terre Carsiche (13,5%) | IGP Puglia | Fiano, Bianco d'Alessano, Bombino Bianco, Chardonnay

35€

Negroamaro Bianco

Podere Don Cataldo (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro vinificato in bianco

24€

Fiano

Bocca di Lupo - Tormaresca (13,5%) | Castel del Monte DOC | Fiano 100%

80€

Terrise

Erminio Campa (11%) | IGP Puglia | Chardonnay, Sauvignon Blanc

28€

Un Mese e Mezzo

Morella (14%) | IGP Puglia | Fiano Minutolo

35€

Mezzogiorno

Morella (13,5%) | IGP Puglia | Fiano Minutolo

32€

ROSATI

Primitivo Rosato

Attanasio (14-16%) | IGP Puglia | Primitivo

35€

Murgia Rosa

Terre Carsiche (12,5%) | IGT Puglia | Nero di Troia, Malvasia Nera

20€

Sempre Sognare

Agricole De Palma (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro, Primitivo

22€

Santa Gemma

Produttori di Manduria (13%) | IGP Salento | Susumaniello

25€

Rosato

Masseria Cicella (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro

22€

Rosé Rivera

(12,5%) | DOCG Castel del Monte | Bombino Nero

22€

Agorà Rosato

Terre Carsiche - frizzante (13%) | IGP Puglia | Uvaggio di vitigni autoctoni

24€

Nina

Cantine Menhir (13%) | Salento IGT | Ottavianello, Negroamaro

28€

Li Marèni

Masseria Cicella (13-15%) | IGP Salento | Primitivo

24€

Versante Rosato

Agricole Vallone (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro

20€

Furfante Rosé

Rivera - frizzante (11,5%) | IGT Puglia | Bombino

24€

Aka

Produttori di Manduria (13%) | IGT Salento | Primitivo

24€

Pungirosa

Rivera (13%) | DOCG Castel del Monte | Bombino Nero

25€

Fabbri

Rivera (13,5%) | IGT Murgia | Nero di Troia

30€

Five Roses Anniversario

Leone de Castris (12%) | Salento IGT | Negroamaro

26€

Calafuria

Tormaresca (12,5%) | Salento IGT | Negroamaro

28€

Askos

Masseria Li Veli (13%) | Salento IGT | Susumaniello

32€

Torrerose

Masseria Li Veli (12,5%) | Salento IGT | Negroamaro

26€

Mezza Rosa

Morella (13%) | IGP Puglia | Negroamaro

32€

ROSSI - Puglia

Passamante

Masseria Li Veli (13,5%) | DOC Salice Salentino | Negroamaro, Malvasia Nera

26€

Fanova

Terre Carsiche (14%) | DOC Gioia del Colle | Primitivo

24€

Versante Negroamaro

Vallone (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro

20€

Notarpanaro

Taurino (14,5%) | IGP Salento | Negroamaro

28€

Primitivo

Masseria Cicella (13%) | IGP Salento | Primitivo

22€

Primitivo di Manduria

Attanasio (15-17%) | DOP Primitivo di Manduria | Primitivo

35€

Negroamaro

Masseria Cicella (12,5%) | IGP Salento | Negroamaro

22€

Cappellaccio

Rivera (14%) | DOC Castel del Monte Riserva | Aglianico

28€

La Carta

Candido (13%) | DOC Salice Salentino Riserva | Negroamaro, Malvasia Nera

22€

Le Braci

Garofano (15%) | IGP Salento | Negroamaro

60€

Negroamaro-Primitivo

Morella (14%) | IGP Salento | Negroamaro, Primitivo

30€

Malbek

Morella (14%) | IGP Salento | Malbek, Primitivo

32€

Pezzo Morgana

Masseria Li Veli (15,5%) | DOC Salice Salentino | Negroamaro, Malvasia Nera

46€

Malvasia Nera

Masseria Cicella (12,5%) | IGP Salento | Malvasia Nera

22€

Old Vines

Morella (16%) | IGP Salento | Primitivo

60€

Patriglione

Taurino (14,5%) | IGP Salento | Negroamaro

60€

Graticciaia

Vallone (14,5%) | IGP Salento | Negroamaro

60€

Rubinum 17

Cantine Soloperto (17%) | DOP Primitivo di Manduria | Primitivo Riserva

28€

Ceralacca

Cantine Soloperto (14%) | DOP Primitivo di Manduria | Primitivo

25€

Susumaniello

Podere Don Cataldo (14%) | IGT Salento | Susumaniello

24€

ROSSI Italia

Barolo

Veglio (14,5%) | DOCG Piemonte | Nebbiolo

60€

Il Bruciato

Guado al Tasso - Antinori (14%) | DOC Bolgheri | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

48€

Brunello di Montalcino

La Rasina (14,5%) | DOCG Toscana | Sangiovese

60€

Nebbiolo

Porello (14%) | DOC Piemonte | Nebbiolo

28€

Pèppoli Chianti Classico

Antinori (13,5%) | DOCG Toscana | Sangiovese

36€

Pinot Nero

Tiefenbrunner (13,5%) | DOC Alto Adige | Pinot Nero

34€

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Krombacher Pils

(Piccola)

3.50€

Krombacher Pils

(Media)

6€

Birrasalento

(Piccola)

4€

Birrasalento

(Media)

7€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Krombacher

0% Alcol (Pils) | 0% Vol | 33cl

4€

Agricola 5° (Helles)

| 5% Vol | 33cl

4€

Agricola Ambrata (Vienna)

6.5% Vol | 33cl

4.50€

Igea Gluten Free (Helles)

| 5.3% Vol | 33cl

6€

Pizzica (Belgian)

| 5.2% Vol | 33cl

5.50€

Taranta (Belgian)

| 6% Vol | 33cl

5.50€

Beggia (Belgian)

| 7% Vol | 33cl

5.50€

Estrella Galicia Classica

| 5,5% Vol | 33cl

5€

Estrella Galicia Red

| 8% Vol | 33cl

Estrella Galicia Pils

| 5,5% Vol | 33cl

5€

Estrella Galicia Riserva Speciale

| 6,5% Vol | 33cl

5€