

Antipasti

Crudo mare
30€

Tartare tonno con burrata e zucchina alla poverella
16€

Tartare di scampi al naturale
18€

Tocchetti di salmone marinato
con stracciatella, tarallo ai cereali e rucola
18€

Carpaccio di sarago con perle di salmone
16€

Tentacolo di polpo tonnato
16€

Tagliere capocollo e caciocavallo
16€

Parmigiana di melanzane vegetariana
14€

Pinsa con tartare di tonno, feta greca,
rucola, pomodorino semi secco
16€

Pinsa terra con capocollo di Martina Franca,
stracciatella, rucola e pomodorino giallo
15€

Coperto **2€**

*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala



Primi

Troccolo alla carbonara di mare
con gamberi e tagliatella locale
17€

Trofietta allo scoglio, cozze, vongole,
tagliatella e gamberi
17€

Risotto al granchio blu e olio al prezzemolo
18€

Orecchietta con ragù di zampina,
cacioricotta e basilico fresco
16€

Per velocizzare il servizio, consigliamo di ordinare
massimo due primi piatti diversi per tavolo



Coperto **2€**

*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

Secondi

Gran frittura del Adriatico con verdure
19€

Trancio di tonno scottato con crema
di melanzane e petali di mandorle
17€

Coda di rospo al forno in guazzetto
di vongole al datterino giallo
18€

Filetto di ombrina in guazzetto
di gamberi e cozze al forno
22€

Brasciole di manzo al sugo della nonna
16€

Coperto **2€**

*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

Insalate

Insalata mista con tonno crudo,
feta e cipolla rossa
14€



Ceasar Salad, insalata mista, tocchetti di pollo,
grana e salsa al formaggio
14€

Insalata mista con straccetti di bresaola,
pomodorino semi secco e grana
14€

Insalata mista classica con pomodorini
gialli e rossi e rucola
8€



Contorni

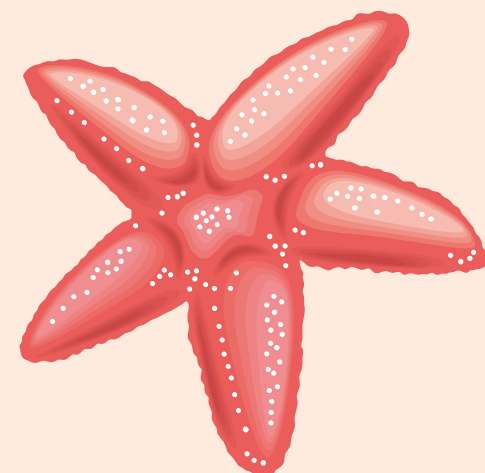
Gran piatto di verdure grigliate
(vegan e vegetariano)
10€

Crocchette di patate
8€

Coperto **2€**

*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

Dolci



Sorbetto al limone
4€

Tartelletta alle mele
7€

Cheesecake alle fragole
7€

Crostata alla frutta
7€

Selva Nera:
Pan di Spagna al cacao con crema,
ciliegie e crema al cioccolato
7€

Coperto 2€

*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

Carlo Quinto

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA CIRCA LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI IN GRADO DI PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI
ALLERGICI O INTOLLERANTI**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI
ALIMENTI, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN
QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011– “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”)

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra
disposizione per fornire ogni supporto o informazione
aggiuntiva, anche mediante l’esibizione delle etichette
originali delle materie prime.**

Non si escludono contaminazioni crociate.

La Direzione

Vini Bianchi

Antico - I Pastini - Locorotondo Doc	22 €
Rampone - I Pastini - Fiano Minutolo	23 €
Preludio - Cantine Rivera - Chardonnay	22 €
Kimia - Chiaromonte - Fiano	24 €
Terre Arse - Paololeo - Pinot grigio	23 €
Daunia - Antica Enotria - Falanghina	23 €
Marfi - Varvaglione - Verdeca Sauvignon	25 €
Jento - Giustini - Malvasia bianca	23 €
Afix - Jerman - Riesling	40 €
Elena Walch - Gewurztraminer	35 €
SP 68 Bianco - Arianna Occhipinti Albanello/Zibibbo Triple AAA	30 €
Musella - Pinot Bianco Triple AAA	40 €
Movia - Pinot grigio Triple AAA	37 €
Movia - Gredic Triple AAA	35 €
Rebula - Ribolla Triple AAA	40 €
Malvazija - Giorgio Clai - Malvasia bianca Triple AAA	38 €

Vini Rosati

Pungirosa - Cantine Rivera - Bombino Nero	24 €
Le Rotaie - I Pastini - Susumaniello	24 €
Contessa Staffa - Antica Enotria Nero di Troia	23 €
Rosa Mora - Paololeo - Malvasia nera	25 €
Zinzula - Altemura - Negroamaro	23 €
Jento Rosé - Giustini - Susumaniello	24 €
Tramari - San Marzano - Primitivo	24 €
Calafuria - Tormaresca - Negroamaro	24 €
Ottorosa - Carvinia - Ottavianello	25 €

Vini Rossi

Elè - Chiaromonte - Primitivo Gioia del Colle	24 €
Salice Salentino Riserva - Varvaglione Malvasia nera/Negroamaro	26 €
Pyrròs - Antonio Pisante - Nero di Troia	24 €
Verso Sud - I Pastini - Susumaniello	24 €
Otto - Carvinea - Ottavianello	27 €
Nispoli - Masseria Torricella - Cabernet Sauvignon	24 €
Otre Syrah - Cantine Teanum - Syrah	25 €
San Severo - Cantine Teanum - Montepulciano	24 €
Aglianico - Antica Enotria - Aglianico	29 €
Le Anfore - Masso Antico - Primitivo in anfora	32 €
Nuove Rotte - I Pastini - Susumaniello/Primitivo	35 €
Niuru Maru - Archetipo - Negroamaro Triple AAA	25 €
SP 68 Rosso - Arianna Occhipinti Frappato/Nero d'avola Triple AAA	28 €
Valpolicella Superiore - Musella Corvina/Corvinone/ Rondinella/ Barbera Triple AAA	50 €
Ripasso della Valpolicella - Musella Corvina/Corvinone/ Rondinella/Barbera Triple AAA	65 €
Punset Langhe - Nebbiolo - Piemonte	35 €
Melato - Chianti Classico - Meleto/Sangiovese - Toscana	30 €
Pojer e Sandi - Pinot nero - Sùdtirol	35 €

Bollicine

1759 - I Pastini - Metodo Classico 48 mesi	35 €
Ancestrale - Chiaromonte - Brut	50 €
Ad Astra Ancestrale - Masseria Torricella	29 €
Ca' del Bosco - Franciacorta Brut Prestige	50 €
Alma - Bellavista - Franciacorta	50 €
Veuve Clicquot - Champagne	100 €
Billecart Brut Reserve - Champagne	90 €
Laurent-Perrier Brut - Champagne	95 €
Belle Epoque - Pierre-Jouet - Champagne	330 €
Dom Perignon - Champagne	350 €
Marasco - Archetipo - Triple AAA	27 €

Bollicine Rosé

Rosamaro Brut - Altemura - Metodo Charmat - Negramaro	25 €
Ancestrale Rosé - Chiaromonte - Pinot nero	70 €
Ca' del Bosco Rosé - Franciacorta - Pinot nero/Chardonnay	65 €
Bellavista Rosé - Franciacorta - Pinot nero/Chardonnay	65 €
Billecart Rosé Salmon - Champagne	130 €
Laurent-Perrier - La Cuvée Rosé	110 €
SN 2018 - Gianfranco Fino - Metodo Classico 48 mesi Negroamaro	90 €
Susumante - Archetipo Susumaniello Triple AAA	27 €

Analcolici

NO-JITO - Tanqueray 0, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta, soda top	6 €
Lo spritz del conducente - Succo di arancia, Sanbitter, velluto di cannella	6 €
Tropicana - Succo di ananas, succo di arancia, passion fruit	6 €

Alcolici

Amari	4 €
Calice di vino o prosecco	6 €
Distillati	8€
Distillati di pregio	10/12 €
Classic drink	8 €
Premium drink	10 €
Calice Franciacorta	9 €
Shot	4 €

Servizio **1 €**

Birre alla spina

Peroni / Nastro Azzurro 20cl 3€

Peroni / Nastro Azzurro 40cl 6€

Birre

Peroni cruda 33cl 4 €

Raffo Lavorazione Grezza 33cl 4 €

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 33cl 4 €

Tennets 5 €

Corona 5 €

Birra di Monopoli 6 €

Pilsner Urquell 5 €

Bevande

Acqua 50cl 1,5 €

Acqua 70cl 2,5 €

Acqua tonica Orsini 3,5 €

Coca Cola 3,5 €

Coca Cola Zero 3,5 €

Fanta 3,5 €

Lemon Tonic Orsini 3,5 €

Servizio **1 €**

Caffetteria e colazione

Caffe	1,5 €
Caffe decaffeinato	1,5 €
Espressino - Cappuccino	2€
Cornetto	2 €
Caffe leccese	2,5 €
Succhi di frutta - pesca, mela verde, pera, ace	3 €
Spremuta arancia e limone	5 €
Frullati con frutta di stagione	5 €

Servizio **1 €**