



BRACE DI MARE

Arrosticini di mare
Tonno rosso e orata

3,5 al pz

Ostriche alla brace con burro
alle erbe mediterranee
(secondo disponibilità)

4,5 al pz

Gamberoni viola di Gallipoli
(secondo disponibilità)

**



Scampi locali
(secondo disponibilità)

**



Orata a ventaglio
con jus di pesce

25

Ombrina “bocca d’oro”
in umido con datterino fresco
e il suo fondo

28



ANTIPASTI

Roast - fish di tonno rosso alle erbe mediterranee e purea di porro arrosto 16

Insalatina di seppia con crema di piselli freschi e dressing alle alici del Cantabrico 16

Bombette artigianali al sugo con fonduta di fiore sardo 14

Melanzana, sugo di datterino pugliese, fonduta di parmigiano 24 mesi e olio al basilico 12

PRIMI

Tubettino ai 30 pesci 20

Pasta mista ai crostacei Scampi e gamberi viola di Gallipoli 25

Tonnarello con cozze alla brace e pangrattato al limone 18

Parmigiana salentina 16

Sagne ncannulate al ragù a lenta cottura e fonduta di caciocavallo di grotta 18

SECONDI

Guancia di manzo brasata 22

Maiale affumicato al legno di ulivo 20

Fish & Cheese cotoletta di orata con capocollo di Martina Franca e camembert 22

Frittura mista di paranza 20

CONTORNI

Paparine ripassate con arancia e olive 8

Fave e cicorie 10

Insalata misticanza 6

Pata stick artigianali 6

DESSERT DELLA CASA

Mousse al cioccolato fondente con chiodi di garofano cannella e crumble di mustacciolo 8

Namelaka alla frutta 8

Tiramisù 8

Crostata al limone 8

Crostata con crema al cioccolato e praline di lampone (vegan) 8

Gelato artigianale: 7

Pistacchio

Nocciola

Vaniglia e caramello salato

Limone

Fragola e fior di latte

MENU

