

ANTIPASTI

Selezione di antipasti della casa (per 2 persone)

€ 26

(Parmigiana, Focacce di patate, Tagliata di seppia, Polpette al sugo, Capocollo di Martina Franca con burratina affumicata + Fritto misto)

Antipasti al piatto

Tagliata di seppia ai germogli di soia carciofi e pomodorini (a 5,7,13)	€ 13
Capocollo di Martina Franca con burratina affumicata (a 3)	€ 12
Fritto misto (pittule, crocchette, arancini, polpette di melanzana) (a 9,13,14)	€ 10
Polpette fritte (a 9,13,14)	€ 8
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (a 3)	€ 12
Parmigiana di melanzane (a 3,9,14)	€ 10
Purè di fave e cicorie (a 9)	€ 10
Polpette al sugo (a 3,9,14)	€ 10
Schiuma di patate (a 3,9,14)	€ 8

PRIMI PIATTI

Maritati delle Minuzie (a 9) <i>(salsiccia di norcia, funghi cardoncelli, pomodorini)</i>	€ 14
Ravioli di burrata ai tre pomodorini (a 9,3,14)	€ 15
Paccheri con crema di carciofi, guanciale e pecorino (a 3)	€ 14
Sagne ncannulate al ragù di cavallo (a 9)	€ 13
Orecchiette pomodorini e cacioricotta (a 3,9)	€ 10

SECONDI PIATTI

*Alla brace come una volta.
Solo carni locali, cottura lenta e sapore pieno di Salento*

Arrosto misto di carne <i>(bombette, pollo, capocollo, salsiccia, turcinieddrhu)</i>	€ 18
Entrecôte di manzo	€ 18
Tagliata di angus rucola e grana	€ 19
Tagliata di pollo arrosto, rucola e pomodorini	€ 12
Turcinieddrhi (6 pz)	€ 15
Salsiccia classica	€ 8
Capocollo arrosto	€ 12
Bombette della casa (6 pz)	€ 12
Pezzetti di cavallo (a 12)	€ 12
Moniceddrhi alla genovese	€ 15

CONTORNI

Insalata verde	€ 4
Insalata mista	€ 4
Insalata di pomodori	€ 5
Patate chips	€ 5
Patate fritte	€ 4
Patate al forno	€ 5
Verdura lessa	€ 6
Verdura alla griglia	€ 5

FRUTTA e DESSERT

Frutta fresca di stagione	€ 6
---------------------------	-----

Dessert

Dolci della casa (a 3,9,14)	€ 6
Spumone artigianale	€ 5
Sorbetto al limone	€ 4

Caffè	€ 1,50
-------	--------

Coperto	€ 2
---------	-----

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11 indicate tra parentesi (a...).

Allergeni: (1) arachidi e derivati, (2) frutta a guscio, (3) latte e derivati, (4) molluschi, (5) pesce, (6) sesamo, (7) soia, (8) crostacei, (9) glutine, (10) lupini, (11) senape, (12) sedano, (13) anidride solforosa e solfiti, (14) uova e derivati, (*) prodotto surgelato.

BEVANDE e DISTILLATI

Analcolici

Crodino	€ 3
Schweppes lemon • tonic	€ 3
Cedrata	€ 3
Redbull	€ 4
Cocktail San Pellegrino	€ 3
Succo di frutta vari gusti	€ 3
Coca cola • Coca zero	€ 3
The limone • pesca	€ 3
Fanta	€ 3
Lemon soda	€ 3
Acqua San Pellegrino 1lt. • Acqua Panna 1lt.	€ 2,5

Birre

Warsteiner cl 50	€ 4
Carlsberg cl 33	€ 3,5
B94 Artigianale November Ray cl 75	€ 13
B94 Artigianale Terra Rossa cl 75	€ 13

Amari

Disaronno	€ 4
Branca Menta	€ 4
Amaro del Capo	€ 4
Jefferson	€ 5
Jägermeister	€ 4
Limoncello	€ 4
Montenegro	€ 4
Sambuca	€ 4
Baileys	€ 4
Amaro Salento	€ 5
Amaro Fra Luppolo	€ 4
Degustazione di liquori e amari della casa	€ 20

Grappe

Grappa barricata	€ 5
Grappa bianca	€ 4

Rum e Whisky

Don Papa Rum	€ 7
Zacapa Rum	€ 9
Kraken Rum	€ 6
Jack Daniel's	€ 6
Oban whisky	€ 8
Jameson whisky	€ 6