



CUCINA

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



IL NOSTRO PANE

PANE BIANCO CON FARINA 1

PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

PANE CON FARINA DI GRANO TENERO
INTEGRALE MACINATA A PIETRA

PANE MULTICEREALI E SEMI

LA CARTA DEGLI OLI

AZIENDA AGRICOLA CASTRIOTA DAL 1846
Alezio (LE), Olio EVO monocoltivar Favolosa

CIMA DI MOLA INTINI
Martina Franca (TA),
Olio EVO monocoltivar Cima di Mola

OLIVASTRA INTINI
Intini srl, Martina Franca (TA),
Olio EVO monocoltivar Olivastra

FRÀ MASSERIA PEZZE GALERE 1859
Fasano (BR), Olio EVO monocoltivar Frantoio

ALBA MASSERIA PEZZE GALERE 1859
Masseria Pezze Galere 1859, Fasano (BR),
Olio EVO monocoltivar Picholine

CORATINA ANTICO FRANTOIO MURAGLIA
Andria (BT), Olio EVO monocoltivar Coratina

PERANZANA ANTICO FRANTOIO MURAGLIA
Andria (BT), Olio EVO monocoltivar Peranzana

DENOCCIOLATO ANTICO FRANTOIO MURAGLIA
Andria (BT), Olio EVO monocoltivar Coratina

FARESSE CICCOLELLA
Molfetta (BA), Olio EVO monocoltivar Ogliarola Barese

ORGANIC CRU CICCOLELLA

Molfetta (BA),

Olio EVO biologico blend Coratina e Ogliarola Barese

TRADUEMARI DONNA OLERIA

Fruttato medio, Monteroni di Lecce (LE),

Olio Evo Blend leccino e cellina

F17 FORESTAFORTE

Gagliano del capo (Le),

Olio EVO Monovarietale Favolosa

FORESTAFORTE BIOLOGICO

Gagliano del Capo (Le),

Olio EVO Monovarietale Leccino,

CENTOTERRE TERRA D'OTRANTO DOP

Ugento (LE), Olio EVO Cellina e Ogliarola

CENTOTERRE BIOLOGICO

Ugento (LE), Olio EVO monocultivar Leccino

PRIMOLJO FAVOLOLIO

Casarano (LE), Olio EVO Monocultivar Favolosa

PRIMOLJO TERRA D'OTRANTO DOP BIOLOGICO

Casarano (LE),

Olio EVO Blend Cellina di Nardò e Ogliarola

NONNA MARIA TENUTA BIANCO

Ugento (LE),

Olio Blend Leccino, Nociara, Ogliarola e Cellina

NONNO PAOLO TENUTA BIANCO

Ugento (LE),

Olio Blend Leccino, Nociara, Ogliarola e Cellina

COPERTO

3,00



ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, POMODORO CILIEGINO SEMISECCO, RUCOLA, CANESTRATO PUGLIESE, MAIONESE ALLA PAPRIKA DOLCE

16,00

VITELLO BURRO E SALVIA, SALSA TONNATA, RIDUZIONE AI PORRI E VINO BIANCO, CAPPERI FRITTI

14,00

FAVE E CICORIE

10,00

ZUPPETTA DI COZZE, PATATE E SEDANO

12,00

POLPETTE DI POLPO*, MAIONESE ALLA SOIA

14,00

ANTIPASTO MISTO "LE MACARE"

(consigliato per due persone)

22,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ASPARAGI, CAPRINO E LIMONE FERMENTATO

18,00

PASTA MISTA, PATATE, SCAMPI E TABASCO VERDE

19,00

TORTELLI DI CARCIOFO CACIO E PEPE, CREMA DI RICOTTA E CHIPS DI CAPOCOLLO DEL SALUMIFICIO SANTORO

16,00

SPAGHETTI CON BURRO AFFUMICATO, COZZE, COLATURA DI ALICI

16,00

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E ROMANELLA
23,00

CATALANA DI POLPO AFFUMICATO,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
CAROTE E KETCHUP AL PEPERONE
18,00

BACCALÀ GRATINATO AL FORNO, PATATE
17,00

MAIALINO E PEPERONI IN AGRODOLCE
17,00

POLLO ALLA BRACE E PATATINE FRITTE**
DELLA CASA
15,00

CONTORNI

PATATE FRITTE DELLA CASA**
5,00

CICORIA LESSA O RIPASSATA
6,00

PURÈ DI PATATE
7,00

INSALATA VERDE
4,00

INSALATA MISTA
(Gentilina, Carota, Pomodoro, Rucola,
Cipolla Rossa, Capperi e Olive)
7,00

DOLCI

SPUMONE MACARE

Vaniglia, cioccolato e meringa alla nocciola
8,00

SPUMONE NOCCIOLA

Nocciola, meringa alla nocciola e ganache
al cioccolato fondente e San Marzano Borsci
8,00

LA NERA

Torta soffice al cioccolato Valrhona 70% fondente
e 55% equatoriale, muose al cioccolato e caffè,
ganache al San Marzano Borsci, panna montata
8,00

CROSTATA CON ARANCE, CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA E CREMA INGLESE ALL' ANICE STELLATO

8,00

TARTELLETTA CREMA PASTICCERA E FRUTTA

8,00

* Prodotto surgelato all'origine da fornitori selezionati

** Alimento fresco sottoposto ad abbattimento