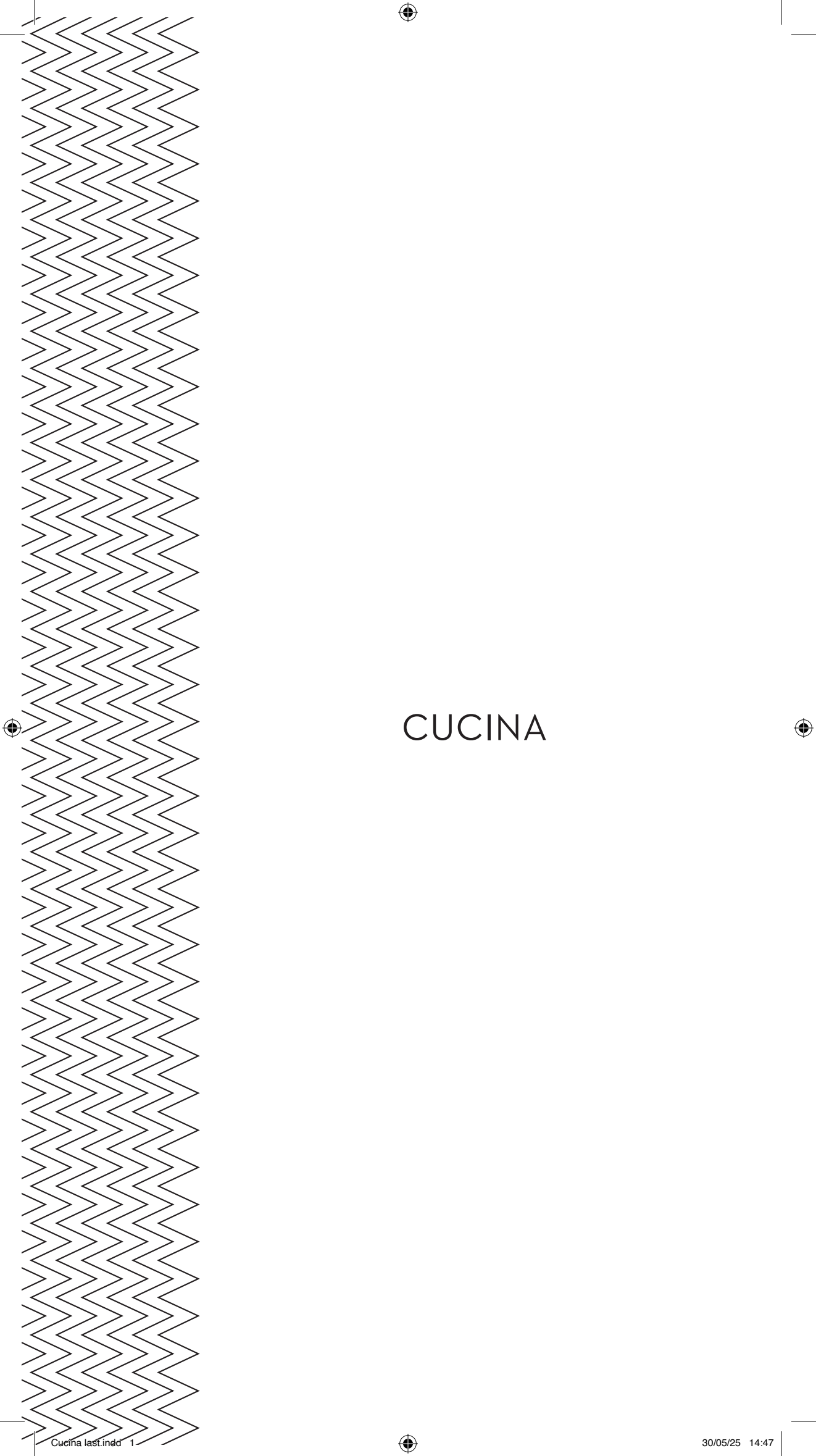




CUCINA

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

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

NONNO PAOLO TENUTA BIANCO
Ugento (LE),
Olio blend Leccino, Nociara, Ogliarola e Cellina

COPERTO
3,00

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, POMODORO CILIEGINO
SEMISECCO, CANESTRATO PUGLIESE,
MAIONESE ALLA PAPRIKA DOLCE, PUNTARELLE
16,00

TARTARE DI OMBRINA**,
ACQUA DI POMODORO E OLIO AFFUMICATO
17,00

POLPETTE DI POLPO* E MAIONESE ALLA SOIA
14,00

FAVE E CICORIE
10,00

ZUPPETTA DI COZZE, PATATE E SEDANO
12,00

MELANZANA RIPIENA DI MANDORLE E PINOLI,
CREMA FREDDA DI BURRATA E OLIO AL BASILICO
12,00

ANTIPASTO MISTO “LE MACARE”
(consigliato per due persone)
22,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CON BURRO AFFUMICATO,
COZZE, COLATURA DI ALICI
16,00

PASTA MISTA, PATATE, SCAMPI* E TABASCO VERDE
19,00

TORTELLI** DI MELANZANE,
PASSATA DI POMODORO FRESCO, CACIORICOTTA
DI PECORA E CAPRA, OLIO AL BASILICO
16,00

ORECCHIETTE DI GRANO E ORZO, CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA DEL SALUMIFICIO SANTORO,
POMODORO CILIEGINO, CANESTRATO PUGLIESE
15,00

RISOTTO AI GAMBERI** ROSA
E LIMONE FERMENTATO
20,00

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

ORATA RIPIENA DI TARALLI,
CAPPERI, OLIVE E TZATZIKI
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

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

TARTELLETTA CREMA PASTICCERA E FRUTTA

8,00

CRUMBLE DI RICOTTA E PERE AL RHUM,
BISCOTTO AL BURRO SALATO

8,00

TIRAMISÙ

8,00

* Prodotto surgelato all'origine da fornitori selezionati

** Alimento fresco sottoposto ad abbattimento
rapido di temperatura dal nostro Chef