



*Il nostro Chef Emanuele Frisenda
ha il piacere di presentarle*

Our Chef Emanuele Frisenda is pleased to present

“Menù Degustazione” – Our Tasting Menu

Menù di 6 Portate a cura dello Chef.
Il Menù verrà gentilmente servito a tutto il tavolo

6 courses menu realized by our Chef. The Menu is kindly served to all the tablemate

Prezzo a Persona € 65,00

Coperto € 2,00
Cover charge

Antipasti - Starter

Polpo, rapa rossa e burrata

Octopus, red turnip and burrata cheese

€ 12,00

Il "Crudo"

Raw seafood

€ 30,00

Sarda farcita "scapecce", ricotta forte e pane alla marinara

Stuffed sardine with "scapecce", sharp cream cheese and marinated bread

€ 10,00

La melanzana "abbottonata"

Aubergine stuffed with lamb ragout, tomato sauce, cappers

€ 16,00

Fave e cicorie

Fava bean cream and chicory

€ 14,00

Verticale di ostriche

Oyster tasting

€ 22,00

Primi Piatti - First course

Risotto mantecato alla burrata di Andria, ricci e caffè

Risotto with burrata cheese, sea urchin and coffee

€ 18,00

Linguine al sugo della piccola pesca di Porto Cesareo

Linguine pasta with local fish sauce

€ 15,00

Polpo in pignata nel raviolo

Raviolo stuffed with cooked in pot octopus

€ 16,00

Stracinati di "San Vito", capretto, oliva dolce e cacio ricotta

Stracinati di "San Vito", goat, sweet olive and cacio ricotta cheese

€ 14,00

Spaghetti ai tre pomodori: pomodoro giallo e rosso "Donna Olearia" e
datterino

Spaghetti with three kind of tomatoes

€ 12,00

Secondi Piatti Pesce – Fish second course

Baccalà, pomodoro giallo e cipollotto arrosto
Cod fish, yellow tomato and roasted spring onion
€ 17,00

Palamita, cavolfiore e pane all'acciuga
Bonito, cauliflower and bread in anchovy flavor
€ 16,00

La nostra zuppa di pesce
Our fish soup
€ 18,00

Momento del Fritto
Mixed fried fish
€ 14,00

Pesce dello Jonio al carrello
Fresh fish
€ 70,00/kg

Aragosta, Astice e Gambero di Gallipoli
Lobsters and purple prawns
€ 90,00/kg

Secondi Piatti Carne – Meat second course

Cavallo stracotto “a pignatu” sulla brace con rapa al peperoncino

Overcooked in pot horse meat with spicy turnip

€ 18,00

Maialino in “torta di mele”

Roasted pig with apple cream

€ 17,00

Degustazione di formaggi Pugliesi al carrello

Tasting of Apulian cheeses

€ 15,00



Dolci - Dessert

Tiramisù al latte di mandorla

Tiramisu with almond milk

€ 6,00

#MakeYourPasticciotto

Choose the ingredients that you prefer in your Pasticciotto

€ 8,00

Dolce in Festa

Traditional Salento sweets: "Copeta", "Mostacciolo" cream and mandarin jellies

€ 10,00

Trilogia di cioccolato

Chocolate trilogy

€ 8,00

I nostri gelati e sorbetti

Our Ice-cream and sorbets

€ 6,00