



ANTIPASTI

Antipasti di Mare

Antipasto dell'Isola (consigliato per 2 persone)	€ 30,00
Insalata di mare **	€ 12,00
Pepata di cozze	€ 10,00
Insalata di gamberi **	€ 12,00
Salmone marinato	€ 12,00
Pesce spada marinato *	€ 12,00
Baccalà fritto	€ 12,00
Cozze al gratin	€ 10,00
Sauté misto	€ 12,00
Polpo fritto e mentuccia fresca*	€ 15,00
Bombette di pesce spada con funghi porcini	€ 15,00

Antipasti di Terra

Crudo di Parma con burratina d'Andria	€ 15,00
Carpaccio di bresaola	€ 12,00
Fritto misto	€ 12,00
Verdure pastellate	€ 10,00

L'angolo del Crudo

Scampi di Manfredonia I *	€ 8,00	l'etto
Gamberi rossi di Gallipoli I *	€ 8,00	l'etto
Frutti di mare	€ 4,00	l'etto
Tartare di tonno *	€ 17,00	
Tartare di salmone *	€ 17,00	
Carpacci misti dello Jonio	€ 18,00	
Ostriche Fine de Claire	€ 3,00	al pez.
Battuto di gamberi rossi di Gallipoli *	€ 20,00	
Ricci di mare	€ 1,00	al pez.



PIZZE

MARINARA pomodoro, pomodorini ciliegino, origano, olio evo al profumo di aglio.	€ 5,00
MARGHERITA pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, olive verdi, basilico, olio evo.	€ 7,50
NAPOLI pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, acciughe del mar Cantabrico, capperi, olive nere leccine, olio evo.	€ 9,00
SAN DANIELE pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, prosciutto crudo San Daniele, rucola, scaglie di grana padano, olio evo.	€ 12,00
LA REGINETTA pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico, olio evo	€ 10,00
CINQUE FORMAGGI pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, caciotta leccese, caciocavallo stagionato 6 mesi, gorgonzola, grana padano, olio evo	€ 10,00
COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, prosciutto cotto, funghi freschi, olio evo.	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, tonno, cipolla, olio evo	€ 9,00
ISOLA BEACH mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, cacio ricotta, basilico, olio evo	€ 9,00
DESIDERIA mozzarella fior di latte delle Murge, gorgonzola, pere, noci, olio evo	€ 11,00
CRUDAIOLA base focaccia, mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, prosciutto Crudo San Daniele, rucola, grana padano, olio evo	€ 12,00



PRIMI PIATTI

Linguine ai ricci	€ 20,00	
Linguine alle vongole	€ 15,00	
Risotto alla pescatora	€ 15,00	
Pacchero gamberi rossi di Gallipoli e ricci	€ 22,00	
Tagliolino fresco al grano arso dell'Isola	€ 18,00	
Spaghettoni all'astice Carlo fresco	€ 8,00	l'etto
Orecchiette integrale dello Chef	€ 17,00	
Pacchero alla pescatrice	€ 18,00	
Orecchietta integrale al pomodoro e basilico	€ 8,00	
Linguina integrale ai profumi dell'orto	€ 12,00	
Parmigiana di melanzane	€ 11,00	



SECONDI PIATTI

Frittura di paranza	€ 16,00	
Frittura mista **	€ 15,00	
Scottata di tonno con verdure *	€ 18,00	
Trancio di salmone scottato con verdure	€ 18,00	
Pescato del giorno	€ 7,00	l'etto
Astice locale	€ 8,00	l'etto
Aragosta locale	€ 10,00	l'etto
Calamaro e seppia locali	€ 4,00	l'etto
Tagliata di scottona con rucola e grana	€ 17,00	
Costata di manzo	€ 4,00	l'etto
Filetto di vitello	€ 20,00	
Salsiccia ai ferri	€ 12,00	

Contorni

Verdure grigliate	€ 5,00
Cicoriella selvatica	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Patatine fritte **	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00

BELLA PUGLIA pomodoro, pomodorini ciliegino, burrata Pugliese, basilico fresco, olio evo	€ 10,00
MODENA mozzarella fior di latte delle Murge, mortadella I.G.P., crema di pistacchio di Bronte, battuto di pistacchi di Bronte, olio evo	€ 12,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella delle Murge, cotto, funghi, carciofi, olive verdi, ventricina, olio evo	€ 12,00
LA VALTELLINA mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di grana padano, olio evo	€ 13,00
LA COLONNATA mozzarella fior di latte delle Murge, patate, pinoli, lardo di colonnata, rosmarino, olio evo	€ 12,00
LA VENTRICINA pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, ventricina, olio evo	€ 9,00
SAPORI E ODORI mozzarella fior di latte delle Murge, funghi champignon, speck Tirolese, crema di tartufo, olio evo	€ 12,00
PROFUMO DI MARE pomodoro, insalata di mare, olio evo al profumo di aglio, sale, pepe, prezzemolo	€ 15,00
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, melanzane, peperoni, funghi, zucchine, olive verdi, olio evo	€ 10,00

*prodotto abbattuto | ** prodotto surgelato | in base alla disponibilità del prodotto





FRUTTA e DOLCI

Frutta fresca	€ 5,00
Tiramisù	€ 7,00
Spumoncino artigianale	€ 7,00
Tartelletta alla crema con frutta fresca	€ 7,00
Dolce dello Chef	€ 7,00



BEVANDE

Acqua Panna	€ 2,50
Acqua San Pellegrino	€ 2,50
Bibite analcoliche in bottiglie di vetro da 33cl	€ 3,50

Birre

Budweiser	33cl 5% vol.	€ 5,00
Corona	33cl 4,5% vol.	€ 5,00
Tennent's Super	33cl 9% vol.	€ 5,00



VINI

Bianchi

Heos - Castello Monaci	€ 18,00
vitigno: Fiano, moscatello, selvatico località: Puglia I.G.T. / I.G.P.	
CHARDONNAY - Tormaresca	€ 18,00
vitigno: Chardonnay località: Puglia I.G.T.	
FALANGHINA - Donna Chiara	€ 19,00
vitigno: Falanghina località: Benevento I.G.T.	
MESSAPIA - Leone de Castris	€ 18,00
vitigno: Chardonnay località: Salento I.G.T.	
PECORINO - Villa Angela Velenosi	€ 20,00
vitigno: Pecorino località: Marche D.O.C	
PIETRABIANCA BIO - Tormaresca	€ 24,00
vitigno: Chardonnay località: Castel Del Monte D.O.C.	
PASSERINA - Villa Angela Velenosi	€ 20,00
vitigno: Passerina località: Marche I.G.T.	
FIANO - Masseria Li Veli	€ 25,00
vitigno: Fiano località: Salento I.G.T.	
FIANO - Donna Chiara	€ 20,00
vitigno: Fiano località: Avellino D.O.C.G.	
DE VITE - J. Hofstätter	€ 30,00
vitigno: Pinot bianco, müller-thurgau, sauvignon, riesling località: Vigneti delle Dolomiti IGT	
GOLDMUKATELLER - J. Hofstätter	€ 24,00
vitigno: Goldmuskateller località: Alto Adige	
SOUVIGNON - Livon	€ 24,00
vitigno: Sauvignon località: Alto Adige	
RIESLINE - J. Hofstätter	€ 30,00
vitigno: Riesline località: Alto Adige	
RIBOLLA GIALLA COLLIO D.O.C.	
"RONCALTO" - Livon	€ 28,00
vitigno: Ribolla Gialla località: Collio F.V.G.	
MULLER-THÜRGAU - J. Hofstätter	€ 26,00
vitigno: Müller-Thurgau località: Trentino Alto Adige	
GEWÜRSTRAMINER - J. Hofstätter	€ 28,00
vitigno: Gewurstraminer località: Alto Adige	
PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C. - Livon	€ 24,00
vitigno: Pinot Grigio località: Collio F.V.G.	
BRAIDE ALTE - Livon	€ 50,00
vitigno: Chardonnay, sauvignon, picolit, moscato giallo località: Venezia Giulia I.G.T.	
CERVARO DELLA SALA - Antinori	€ 70,00
vitigno: Chardonnay, grechetto località: Umbria I.G.T.	

TERRE ALTE - Livio Felluga € 90,00
vitigno: Sauvignon, pinot bianco, friulano
località: Rosazzo D.O.C.G. Friuli Venezia Giulia

Rosati

PRINCIPIA - Cantine de Palma	€ 16,00
vitigno: Negroamaro località: Salento	
ELFO 150° SUSUMANIELLO - Apollonio	€ 17,00
vitigno: Susumaniello località: Salento I.G.P.	
KREOS - Castello Monaci	€ 18,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.T.	
CERASUOLO D'ABBRUZZO - Villa Angela Velenosi	€ 17,00
vitigno: Montepulciano località: Abruzzo D.O.C.	
FIVE ROSES - Leone de Castris	€ 19,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.T.	
CALAFURIA - Tormaresca	€ 22,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.T.	
ROSATO - Polvanera	€ 24,00
vitigno: Aleatico, primitivo, aglianico località: Puglia I.G.T.	
ALIE - Frescobaldi	€ 24,00
vitigno: Syrah, vermentino località: Toscana	
PRIMITIVO ROSATO - Attanasio	€ 24,00
vitigno: Primitivo località: Salento I.G.T.	
ROSE DEL SUD PRIMITIVO - Antico Palmento	€ 25,00
vitigno: Primitivo salento località: agro di Manduria	
CERASA - Az. Agr. Michele Calo e Figli	€ 26,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.T.	
SUL VULCANO ETNA ROSATO D.O.C.	
Donnafugata	€ 28,00
vitigno: nerello mascalese località: Sicilia	

Rossi

SALICE SALENTINO - Leone de Castris	€ 24,00
vitigno: Negroamaro, malvasia nera località: Salice Salentino D.O.C.	
PRIMITIVO - Polvanera	€ 30,00
vitigno: Primitivo località: Puglia I.G.T.	
PRIMITIVO 'OLD VINES' - Morella	€ 80,00
vitigno: Primitivo Località: Salento I.G.T.	
ACINI SPARGOLI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. - Antico Palmento	€ 45,00
vitigno: Primitivo di Manduria D.O.C. località: Puglia	
GRATICCIAIA ROSSO I.G.P. SALENTO Agricole Vallone	€ 90,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.P.	
TERRAGNOLO - Apollonio	€ 40,00
vitigno: Negroamaro località: Salento I.G.P.	
TIGNANELLO - Antinori	€ 110,00
vitigno: Sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc località: Toscana I.G.T.	
CHIANTI CLASSICO - Antinori	€ 80,00
vitigno: Sangiovese, cabernet, sauvignon località: Chianti D.O.C.G.	

Bollicine

FIVE ROSES METODO CLASSICO BRUT ROSÉ - Leone de Castris	€ 35,00
vitigno: Salice Salentino località: Salento	
BRUT METODO CLASSICO - Rosa del Golfo	€ 40,00
vitigno: Negroamaro, chardonnay località: Salento	
ANIMANTE FRANCIACORTA D.O.C.G. - Barone Pizzini	€ 50,00
vitigno: Chardonnay, pinot nero, pinot bianco località: Franciacorta D.O.C.G.	
PERLÈ BRUT - Ferrari	€ 60,00
vitigno: Chardonnay località: Trento D.O.C.	
PERLÈ BRUT ROSÈ - Ferrari	€ 70,00
vitigno: Pinot nero, chardonnay località: Trento D.O.C.	
GRAND BRUT - PERRIER-JOUËT	€ 100,00
vitigno: Pinot noir, pinot meunier, chardonnay località: Champagne A.O.C.	
GOLD - Lamborghini	€ 70,00
vitigno: Brut - chardonnay, Pinot località: Italia.	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

