



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
Salmone al vapore con fragole sul letto sogino	€ 18,00

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 fiordilatte 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	
Spaghettonone 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
Tentacoli di polpo alla griglia con burratina d'Andria	€ 19,00	
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



Coperto € 2,50



FRUTTA e DOLCI

Frutta fresca	€ 5,00
Sporcamusi alla Nutella	€ 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

FIANO GRECO - A Mano	€ 20,00
vitigno: Fiano, greco di tufo località: Avellino D.O.C.G.	
CHARDONNAY - Tormaresca	€ 18,00
vitigno: Chardonnay località: Puglia I.G.T.	
MESSAPIA - Leone de Castris	€ 18,00
vitigno: Chardonnay località: Salento I.G.T.	
CUTIZZI GRECO DI TUFO - Feudi di San Gregorio	€ 20,00
vitigno: Greco di tufo D.O.C.G. località: Avellino	
PIETRABIANCA BIO - Tormaresca	€ 24,00
vitigno: Chardonnay località: Castel Del Monte D.O.C.	
PECORINO - Villa Angela Velenosi	€ 20,00
vitigno: Pecorino località: Marche D.O.C	
PINOT BIANCO - Alois Lageder	€ 22,00
vitigno: Pinot bianco località: Alto Adige	
PIETRA CALDA - Feudi di San Gregorio	€ 22,00
vitigno: Fiano località: Avellino D.O.C.G.	
PASSERINA - Villa Angela Velenosi	€ 20,00
vitigno: Passerina località: Marche I.G.T.	
TERROCIELO - Feudi di San Gregorio	€ 22,00
vitigno: Falanghina del Sagno D.O.C. località: Avellino	
FIANO - Masseria Li Veli	€ 25,00
vitigno: Fiano località: Salento I.G.T.	
ETNA BIANCO D.O.C. - Donnafugata	€ 25,00
vitigno: 100% Carricante località: Sicilia orientale	
SOUVIGNON BLANC - Alois Lageder	€ 26,00
vitigno: Sauvignon blanc località: Alto Adige	
MOSCATO GIALLO VOGELMAIER - Alois Lageder	€ 28,00
vitigno: Moscato giallo 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: Gewürstraminer località: Alto Adige	
PINOT GRIGIO D.O.C. - J. Hofstätter	€ 24,00
vitigno: Pinot Grigio Alto Adige	
RIESLINE - J. Hofstätter	€ 30,00
vitigno: Riesline località: Alto Adige	
SCIALA - Surrau	€ 30,00
vitigno: Vermentino di Gallura località: Sardegna D.O.C.G.	
RIESLINE - Cantina San Leonardo	€ 50,00
vitigno: 100% Riesline località: Alto Adige	

BRAIDE ALTE - Livon € 50,00
vitigno: Chardonnay, sauvignon, picolit, moscato giallo
località: Venezia Giulia I.G.T.

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

CERVARO DELLA SALA - Antinori € 70,00
vitigno: Chardonnay, grechetto | località: Umbria I.G.T.

LÖWENGANG - Alois Lageder € 150,00 1,5Lt
vitigno: 100% Chardonnay | località: Trentino Alto Adige

Rosati

CERASUOLO D'ABBRUZZO - Villa Angela Velenosi € 17,00
vitigno: Montepulciano | località: Abruzzo D.O.C.

CALAFURIA - Tormaresca € 22,00
vitigno: Negroamaro | località: Salento I.G.T.

LAGREIN ROSÈ - Alois Lageder € 21,00
vitigno: Lagrein | località: Alto Adige

FIVE ROSES - Leone de Castris € 19,00
vitigno: Negroamaro | località: Salento I.G.T.

ROSATO - Polvanera € 24,00
vitigno: Aleatico, primitivo, aglianico | località: Puglia I.G.T.

PRIMITIVO ROSATO - Attanasio € 24,00
vitigno: Primitivo | località: Salento I.G.T.

MEZZA ROSA - Cantine Morella € 22,00
vitigno: Negramaro, primitivo | località: Puglia

CERASA - Az. Agr. Michele Calo e Figli € 26,00
vitigno: Negroamaro | località: Salento I.G.T.

IMPRINT ROSATO - A mano € 20,00
vitigno: Susumaniello | località: Puglia

SUL VULCANO ETNA ROSATO D.O.C. - Donnafugata € 28,00
vitigno: Nerello mascalese | località: Sicilia

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ "WHISPERING ANGEL" 2020 - Château d'Esclans € 35,00
vitigno: Grenache, rolle, syrah, cinsault, tibouren
località: Côtes de Provence AOC

CHATEAU DE SELLE 2020 - Domaines Ott € 55,00
vitigno: Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre | località: Côtes de Provence

Rossi

SALICE SALENTINO - Leone de Castris € 24,00
vitigno: Negroamaro, malvasia nera | località: Salice Salentino D.O.C.

IMPRINT SUSUMANIELLO - A mano € 22,00
vitigno: 100% Susumaniello | località: Puglia I.G.T.

PRIMITIVO MALBEC - Morella € 23,00
vitigno: Primitivo | località: Puglia

PRIMITIVO - Polvanera € 30,00
vitigno: Primitivo | località: Puglia I.G.T.

TIGNANELLO - Antinori € 110,00
vitigno: Sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc
località: Toscana I.G.T.

Bollicine

FIVE ROSES METODO CLASSICO BRUT ROSÉ - Leone de Castris € 30,00

AMMONITES FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G - Camillucci € 45,00

FERRARI PERLÈ BRUT 2013 - Fratelli Lunelli € 55,00

FERRARI PERLÈ ROSÈ 2014 - Fratelli Lunelli € 60,00

GRAND BRUT - Perrier-Jouët € 100,00

ESSENTIEL CHAMPAGNE BRUT PIPER - Heidsieck € 85,00

VINTAGE 2012 CHAMPAGNE BRUT - Heidsieck € 100,00

CHAMPAGNE EXTRA BRUT "CUVÉE N° 743" - Jacquesson € 130,00

GIULIO FERRARI 2008 - Fratelli Lunelli € 130,00

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 stanol 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) lattitolo. 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.

