



ANTIPASTI

Antipasti

Antipasto dell'Isola	€ 30,00
Insalata di mare	€ 12,00
Insalata di gamberi locali	€ 14,00
Salmone marinato con maionese al finocchietto	€ 12,00
Tartare di tonno con burrata d'Andria	€ 17,00
Polpo verace al balsamico e menta con gazpacho di pomodoro giallo e stracciatella	€ 16,00
Polpette croccanti di baccalà "white code" mantecato con maionese dello chef	€ 12,00
Cozze gratin	€ 10,00
Battuto di gamberi viola di Gallipoli	€ 20,00
Soutè misto	€ 12,00

I nostri crudi

Scampi di Manfredonia I *	€ 8,00	l'etto
Gamberi viola di Gallipoli I *	€ 8,00	l'etto
Carpaccio fresco del giorno	€ 20,00	
Ostriche "Fine de Claire"	€ 3,00	al pez.
Frutti di mare	€ 4,00	l'etto

Dalla Terra

Parmigiana di melanzane	€ 12,00
Crudo di parma con burrata d'Andria	€ 15,00
Frittino Misto (calzoncino, pittule, crocchette art. arancino di riso, patatine)	€ 12,00
Verdure pastellate	€ 10,00



PRIMI PIATTI

Tagliolino nero cacio e pepe con battuto di gambero viola di Gallipoli	€ 20,00	
Ravioli ripieni di carciofo alla rana pescatrice	€ 18,00	
Spaghetti alla chitarra all'astice Carlo	€ 8,00	l'etto
Risotto ai frutti di mare	€ 16,00	
Gnocco con gambero viola di Gallipoli e stracciatella	€ 20,00	
Orecchiette tricolore con datterino e cacioricotta	€ 12,00	
Linguina alle vongole	€ 17,00	
Spaghetto alle cozze con bottarga di Muggine	€ 15,00	



SECONDI PIATTI

Frittura mista (calamari, gamberi, moscardini, totanetti, paranza)	€ 17,00	
Filetto di tonno pinna gialla con verdure	€ 18,00	
Filetto di baccalà' con vellutata di patata viola e spinaci croccanti	€ 22,00	
Calamaro saltato con cicoriella croccante	€ 17,00	
Catalana di crostacei	€ 9,00	l'etto
Pescato del giorno	€ 7,00	l'etto
Astice locale	€ 8,00	l'etto
Aragosta locale	€ 10,00	l'etto
Entrecote alla griglia	€ 18,00	
Filetto di vitello alla griglia	€ 20,00	



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
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



DESSERT

Fruttini di gelato	€ 7,00
Lingotto	€ 7,00
Tiramisù della casa	€ 7,00
Spumoncino	€ 6,00
Creoso al cioccolato con crumble	€ 7,00



BEVANDE

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

Birrificio Viola

Bionda lager	75cl 5,6% vol.	€ 15,00
Bianca blanche	75cl 4,8% vol.	€ 17,00
Rossa red ale	75cl 6,6% vol.	€ 17,00



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.

