



---

*Il ristorante dell'*

**ISOLA**

MEDITERRANEAN CUISINE

---



MENU

## ANTIPASTI

Insalatina di mare con sedano e carote (polpo, calamaro, gambero)	€ 15
Polpo verace fritto aromatizzato all'aceto balsamico e menta con gazpacho di pomodoro e stracciatella*	€ 17
Polpette di Baccalà mantecato con panatura croccante e cipolla caramellata	€ 14
Soutè di cozze e vongole con crostoni di pane casereccio aromatizzato	€ 15
Cozze al gratin	€ 12
Carpaccio di Spada affumicato con datterino fresco e stracciatella tartufata	€ 16
Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi e finocchietto selvatico	€ 15
Capocollo di Martina Franca e burratina d'Andria	€ 13
Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana	€ 15
Fritto misto del territorio	€ 12

## IL BANCO DEL PESCATO

Ostriche Fine De Claire	€ 3 cad.
Ostriche Gillardeau	€ 6 cad.
Scampi del Mediterraneo*	€ 8 l'etto
Gamberi Viola di Gallipoli*	€ 9 l'etto
Plateau di frutti di mare (Ostriche, pelose, noci bianchi, noci rossi, fasolari, piè d'asino, scampi, gamberi)	€ 65
Tartare di tonno, con battuto di olive taggiasche, capperi, pomodorini e basilico	€ 17
Pescato del giorno	€ 7 l'etto
Astice Canada	€ 8 l'etto
Astice Blu Locale	€ 9 l'etto
Aragosta Locale	€ 12 l'etto

## PRIMI PIATTI

Cacio e pepe dell'Isola (pacchero al nero di seppia con cacio pepe lime e battuto di Gambero viola di Gallipoli)	€ 20
Ravioli ripieni di Burrata con datterino nostrano e Gamberi Viola di Gallipoli	€ 22
Gnocco di patata, aromatizzato alla barbabietola con Scampi stracciatella e lime	€ 20
Linguine alle vongole veraci	€ 19
Spaghetto fresco alle cozze e bottarga di MugGINE	€ 15
Spaghettono fresco a modo mio (aglio, olio e peperoncino, tonno, olive taggiasche e basilico)	€ 18
Risotto ai frutti di mare	€ 20
Orecchiette con pomodorino fresco basilico e caciocotta di Maglie	€ 15
Primo del giorno	€

## SECONDI PIATTI

Frittura di Calamari e Gamberi	€ 17
Frittura Reale di Mare (polpo, calamari, gamberi, pesciolini di paranza, totanetto fresco)	€ 22
Filetto di Tonno scottato con insalatina e pomodorini	€ 20
Spiedini di mare con calamaro, pesce spada, polpo, gambero e verdure	€ 18
Orata alla griglia o al sale <sup>(400/600 gr)</sup>	€ 22
Branzino alla griglia o al sale <sup>(400/600 gr)</sup>	€ 22
Tagliata di manzo con patate al forno aromatizzate	€ 19

## CONTORNI

Insalata mista	€ 5
Patate al forno	€ 5
Verdure di stagione cotte	€ 6
Patatine fritte	€ 5

## I NOSTRI DESSERT

Il tiramisù dello chef	€ 7
Lingotto di gelato artigianale	€ 7
Spumoncino artigianale	€ 7
Tagliata di frutta fresca	€ 7
Dessert della casa	€ 7

## BEVANDE

Acqua Minerale	€ 3
Bibite analcoliche	€ 4
in bottiglie di vetro da 33cl	

## BIRRE

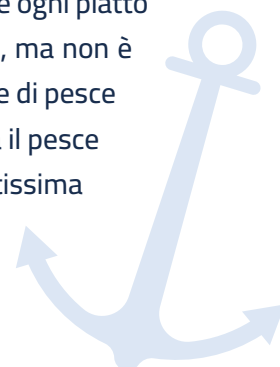
## Birrificio Viola

Bionda lager	€ 18
75cl   5,6% vol.	
Bionda lager	€ 7
33cl   5,6% vol.	
Bianca blanche	€ 18
75cl   4,8% vol.	
Bianca blanche	€ 7
33cl   4,8% vol.	
Bionda pale ale	€ 18
75cl   6,6% vol. (non filtrata)	
Bionda pale ale	€ 7
33cl   6,6% vol. (non filtrata)	
Rossa red ale	€ 18
75cl   6,6% vol.	
Rossa red ale	€ 7
33cl   6,6% vol.	

Coperto e servizio	€ 3
--------------------	-----

## Sapori di Mare a Porto Cesareo: un Viaggio Sensoriale nel Cuore della Puglia

Immaginate un luogo dove il profumo del mare si mescola con la tradizione mediterranea. Dove ogni piatto è un inno alla materia prima e alla tradizione pugliese. Un luogo dove il gusto è protagonista, ma non è l'unico senso ad essere appagato. Benvenuti al nostro ristorante di cucina mediterranea a base di pesce e non solo a Porto Cesareo. Qui, il mare è il nostro maestro. Ogni giorno selezioniamo con cura il pesce fresco proveniente dai pescatori locali, per garantirvi un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. Nei nostri piatti, la tradizione pugliese si fonde con la creatività e la passione del nostro chef. Ogni ricetta è un viaggio sensoriale, un connubio perfetto tra sapori, profumi e colori che vi conquisteranno fin dal primo assaggio.





## 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 SO<sub>2</sub> 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.

\* prodotto surgelato

\*\* prodotto abbattuto