



---

*Il ristorante dell'*

**ISOLA**

MEDITERRANEAN CUISINE

---



MENU

## ANTIPASTI

Alicette fritte con Cacioricotta di Maglie e pepe	€ 10
Polpette di Baccalà mantecato con panatura croccante su cipolla caramellata	€ 14
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
Soutè di cozze e vongole con crostoni di pane casereccio aromatizzato	€ 15
Cozze al gratin	€ 12
Carpaccio di Spada affumicato con datterino fresco 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
Panzerotti di patate alla salentina, con pecorino e mentuccia	€ 10

## IL BANCO DEL PESCATO

Ostriche Fine De Claire	€ 3 cad.
Ostriche Gillardeau	€ 6 cad.
Ostriche Imperiali di profondità	€ 8 l'etto
Scampi del Manfredonia*	€ 8 l'etto
Gamberi Viola di Gallipoli*	€ 9 l'etto
Plateau di frutti di mare (Ideale per 2 persone) (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
Cicala di Mare Locale	€ 9 l'etto
Aragosta Locale	€ 13 l'etto

## PRIMI PIATTI

Pacchero dell'Isola (pacchero al nero di seppia con cacio pepe lime e battuto di Gambero viola di Gallipoli)	€ 20
Raviolo ripieno di Burrata con datterino nostrano e Gamberi Viola di Gallipoli	€ 22
Gnocchetti tricolore con Scampi stracciatella e menta	€ 19
Risotto ai frutti di mare freschi	€ 22
Fettuccina limone e pepe "Pastificio Del Duca", alle vongole veraci	€ 19
Spaghi "Pastificio Del Duca", alle cozze e bottarga di muggine	€ 16
Spaghi dello Chef Alemanno (Aglione, olio e peperoncino, tonno fresco, olive taggiasche e basilico)	€ 20
Orecchiette con pomodorino fresco, basilico e cacioricotta di Maglie	€ 16
Primo del giorno	€

## SECONDI PIATTI

Frittura di Calamari e Gamberi	€ 18
Frittura Reale di Mare (polpo, calamari, gamberi, merluzzetti, triglie, totanetto fresco)	€ 23
Filetto di Tonno scottato con insalatina e pomodorini	€ 20
Spiedino di mare con calamaro, tonno, polpo, gambero e verdure	€ 19
Orata alla griglia o al sale (400/600 gr)	€ 22

Branzino alla griglia o al sale <sup>(400/600 gr)</sup> € 22

Entrecôte di manzo con patate al forno aromatizzate € 19

## CONTORNI

Insalata mista € 5

Patate al forno aromatizzate € 5

Verdure di stagione cotte € 7

Patatine fritte € 5

## I NOSTRI DESSERT

Il tiramisù dello Chef € 7

Spumoncino artigianale pistacchio e mandorla € 7

Spumoncino artigianale noci e fichi € 7

Sorbetto € 5

Dessert della casa € 7

Tagliata di frutta fresca € 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.

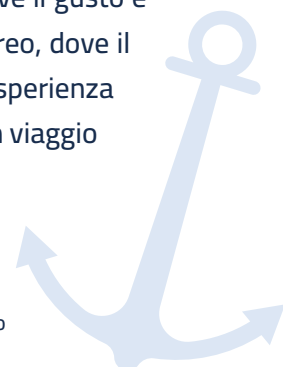
Coperto e servizio € 3

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

Il profumo del mare inebria l'aria e la tradizione salentina si gusta in ogni piatto. Un luogo dove il gusto è protagonista, ma vista, olfatto e udito vengono appagati all'unisono. Benvenuti a Porto Cesareo, dove il mare è il nostro maestro. Selezioniamo con cura il pesce fresco locale per garantirvi un'esperienza culinaria autentica. Tradizione salentina e creatività si fondono nei nostri piatti, dando vita a un viaggio sensoriale che vi conquisterà.

In collaborazione con pastificio **DEL DUCA**  
*pasta artigianale*

(Tradizione e Passione per la Pasta Artigianale a Parabita Nel cuore del Salento, a Parabita, nasce il Pastificio del Duca: un luogo dove tradizione e passione si incontrano per dar vita a pasta artigianale di altissima qualità.)





## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: 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) 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 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