

## Antipasti

Frittini misti Artigianali (3 polpette, 2 arancini, 3 crochè e pittule)	€ 5,00
Tagliere misto di salumi con pizza fritta	€ 9,00
Tagliere misto di salumi e formaggi con pizza fritta	€ 13,00
Fior di latte	€ 6,00
Mozzarella di bufala	€ 8,50
Parma e fior di latte	€ 11,00
Parma e mozzarella di bufala	€ 13,00
Tagliere di prosciutto di parma	€ 9,50
Tagliere di mortadella e provola	€ 7,00
Verdure fresche pastellate	€ 7,50
Bruschette con melanzane in agrodolce	€ 7,50
Carpaccio di manzo marinato con rucola e grana	€ 9,50

## Mare

Insalata di mare*	€ 11,00
<i>T</i> Pepata di cozze	€ 9,50
<i>T</i> Cozze gratinate	€ 8,50

## I Crudi di Mare

Tartare di salmone Loch Fyne con salsa yogurt ed erba cipollina	€ 10,00
Carpaccio di baccalà Rafols con pomodorini confit, olive nere e mousse di patate e limone	€ 10,00
Tagliatella di seppia al sedano e granella di pistacchi	€ 11,00
Misto crudo	€ 18,00
Cozze nere	€ 8,00
Ostriche Càdoret (secondo disponibilità)      a pezzo	€ 2,00

## Anni 80

Cocktail di gamberi in salsa rosa	€ 11,00
Vitel tonné	€ 9,50

*T* : Prodotto tipico - \* prodotto surgelato - Coperto 1,50

## Primi piatti

Risotto con crema di basilico e gamberi	€ 12,00
<i>T</i> Cavatelli al sugo di cozze	€ 10,00
<i>T</i> Purè di fave con peperoni scattarisciati	€ 9,00
<i>T</i> Sagne ncannulate al sugo (ricotta forte)	€ 11,00
<i>T</i> Parmigiana di melanzane	€ 9,50
<i>T</i> Taieddrha (Patate, zucchine e cozze)	€ 9,50

## Griglia

Grigliata mista (salsiccia, braciola di maiale e bombette)	€ 11,00
Salsiccia	€ 8,00
Bracirole di maiale	€ 9,00
Vitello ai ferri	€ 8,50
Fettina di cavallo	€ 8,50

## Carni speciali

Entrecote irlandese	€ 18,00
Angus irlandese Nature's Meadow	all'etto € 4,00

## Secondi piatti

Straccetti di vitello su crema di rucola e pomodorini	€ 11,00
<i>T</i> Pezzetti di cavallo	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con patatine	€ 9,00
Galletto ruspante "scudetto rosso valle spluga" piastrato con patate e rosmarino	€ 12,00
Salmone Loch Fyne piastrato con salsa yogurt	€ 14,00
<i>T</i> Frittura gallipolina	€ 13,00
Spada ai ferri *	€ 11,00
Baccalà di Zia Rosanna	€ 13,00
Filetto di spigola con leggera panatura croccante e insalatina di patate alla catalana	€ 13,00
Pesce fresco secondo disponibilità al kg	€ 60,00

## Contorni

Patate al forno / Patatine fritte*	€ 4,00
Insalata verde/ Insalata mista	€ 4,00
Verdura lessa	€ 6,00
Grigliata di verdure	€ 6,00
Insalata di rucola con scaglie di grana e noci caramellate	€ 6,00

## Menù Celiaco

Pane	€ 4,50
Pasta al pomodoro	€ 8,00
Pizza	€ 9,50
Birra Gluten free	€ 4,50

Chef di cucina: Carola Blasi

NB

Servizio torta cliente € 1,00

*T* : Prodotto tipico - \* prodotto surgelato - Coperto 1,50

# Pizze

MARGHERITA (pomodoro e mozzarella)	€ 5,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe)	€ 6,50
WURSTEL (pomodoro, mozzarella e würstel)	€ 6,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 6,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, cotto funghi)	€ 8,00
4 FORMAGGI (mozzarella, emmenthal, gorgonzola, fontina e grana)	€ 7,00
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine)	€ 7,00
PIZZAIOLO (pomodoro, mozzarella, asparagi, pancetta arrotolata e grana)	€ 9,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi e olive)	€ 7,00
FUMÈ (pomodoro, mozzarella, speck e scamorza)	€ 8,00
BURRATINA (piadina, burrata, ciliegini e rucola)	€ 8,50
EMILIANA (pomodoro, mozzarella, crudo e grana)	€ 8,00
ESTATE (ciliegini, mozzarella, rucola e grana) ingredienti a crudo	€ 7,50
SILANA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla rossa e funghi misti)	€ 8,00
FANTASTICA (pomodoro, mozzarella, rucola, melanzane e scamorza )	€ 7,50
BRINDISINA (pomodoro, aglio, prezzemolo, cozze e provola)	€ 8,50
MARI E MONTI (mozzarella, gamberetti e zucchine marinate)	€ 9,00

## Pizze

PRAGA (mozzarella, prosciutto di Praga, brie e rucola)	€ 8,00
LEGGERA (piadina, bresaola, rucola e grana)	€ 8,50
TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e speck)	€ 7,50
SAPORITA (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla )	€ 7,50
BUFAMARA (pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e salame piccante)	€ 9,00
PIADINA	€ 3,00
TAGGHiate (mozzarella di bufala, ciliegini e crema di basilico)	€ 9,00
MAXI PIZZA (2 gusti a piacere da menù)	€ 18,00
Farina integrale (supplemento su qualsiasi pizza)	€ 2,00
Farina ai cereali (supplemento su qualsiasi pizza)	€ 2,00

Pizzaiolo: Domenico Metrangolo

Si avvisano i signori clienti che per garantire miglior qualità e velocità del servizio, le pizze sono solo ed esclusivamente quelle nel menù, pertanto non verranno effettuate esclusioni o aggiunte. Nell'ipotesi venissero effettuate, saranno conteggiate al prezzo di € 1,00 per ogni aggiunta e di € 2,50 per prosciutto crudo, mozzarella di bufala e funghi porcini. Le pizze piccole hanno lo stesso prezzo delle grandi.

## **Frutta**

Frutta di stagione € 4,00

## **Dolci**

Vasetto di panna cotta (caramello, frutti di bosco o cioccolato) € 4,00

Torta "Tagghiate" € 4,00

Dolci al carrello € 4,00

Coppa gelato al limone € 4,00

Coppa gelato alla vaniglia € 4,00

Crema catalana € 4,00

Crema al caffè € 5,00

Pasticciotto con composta di amarene € 4,00

Mousse copeta e fichi € 4,50

## **Gelati artigianali**

Tartufo nero € 4,50

Spumone nocciola / cioccolato € 4,50

Spumone pistacchio / nocciola € 4,50

Spumone limone € 4,50

Sorbetto al limone artigianale € 4,50

## **Caffetteria**

Caffè € 1,00

Caffè decaffeinato € 1,20

Caffè d'orzo € 1,20

Cappuccino € 1,50

Thè € 2,50

Tisana € 2,50

## **Spiriti e distillati**

Amari € 3,00

Limoncello € 3,00

Grappa € 4,00

Grappa Barricata € 4,00

Grappa Speciale € 7,00

Vodka € 4,00

Vodka Speciale € 6,00

Rum € 5,00

Rum Speciale € 8,00

Whisky € 4,00

Whisky Speciale € 7,00

Brandy Cardinal Mendoza € 7,00

Passiti € 3,50

## **Bevande**

### **Acqua**

Piccola Naturale	€ 1,50
Grande Naturale o Frizzante	€ 1,90

### **Vino**

Della Casa Lt. 0,25 Bianco - Rosso - Rosato	€ 3,00
Lt. 0,50 Bianco - Rosso - Rosato	€ 4,00
Lt. 1,00 Bianco - Rosso - Rosato	€ 7,00
Vino al calice 150 ml	€ 4,00

### **Bibite**

Aranciata	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta Bottiglia Lt, 1,00	€ 6,00
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Bottiglia Lt, 1,00	€ 6,00

### **Birra Alla Spina**

Pils Piccola Krombacher	€ 2,50
Pils Media Krombacher	€ 4,50
Weizen Piccola Weininger	€ 3,50
Weizen Media Weininger	€ 5,50
Tennent's 1/2 Pinta	€ 4,00
Tennent's Pinta	€ 6,00
Taranta Piccola	€ 4,00
Taranta Media	€ 6,00
Tazza Pils	€ 15,00
Tazza Weizen	€ 16,00
Tazza Tennent's	€ 18,00

### **Birra In Bottiglia**

Birra senza glutine	€ 4,50
Birra Analcolica	€ 3,50

### **Birra Artigianali**

Agricola 33 cl	€ 4,00
Agricola 66 cl	€ 7,50
Baldin Nazionale 75 cl	€ 12,00
Menabrea Weisse 75 cl	€ 10,00
Menabrea Pils 75 cl	€ 10,00

**Buon appetito!**



# Carta dei Vini

## Vini bianchi

<b>Giunco</b> <i>Vermentino di Sardegna</i> - Mesa 0,50l	€ 12,00
<b>Giunco</b> <i>Vermentino di Sardegna</i> - Mesa 0,75l	€ 18,00
<b>Teresa Manara</b> <i>Chardonnay</i> - Cantele	€ 21,00
<b>Messapia</b> <i>Verdeca</i> - Leone De' Castris	€ 16,00
<b>Bolina</b> <i>Verdeca</i> - Rosa del Golfo	€ 18,00
<b>PietraBianca</b> <i>Chardonnay</i> - Tormaresca	€ 28,00
<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i> - Tormaresca	€ 15,00
<b>Greco di Tufo</b> <i>Greco di Tufo</i> - Cantina Sanpaolo	€ 18,00
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Fiano di Avellino</i> - Cantina Sanpaolo	€ 18,00
<b>Falanghina beneventano</b> <i>Falanghina beneventano</i> - Cantina Sanpaolo	€ 18,00
<b>Müller-Thurgau</b> <i>Müller-Thurgau</i> - Santa Margherita	€ 16,00
<b>Pinot Grigio Impronta</b> <i>Pin. Grigio</i> - Santa Margherita	€ 20,00
<b>Valle d'Itria</b> <i>Verdeca</i> - Li Veli	€ 24,00
<b>Amure</b> <i>Fiano</i> - Claudio Quarta	€ 15,00
<b>Verdeca</b> <i>Verdeca</i> - Menhir	€ 15,00
<b>Mare Mosso</b> <i>Bombino Bianco</i> - Torrevento	€ 14,00
<b>E' Arte</b> <i>Chardonnay</i> - Torrevento	€ 14,00
<b>Corte Valesio</b> <i>Sauvignon</i> - Vallone	€ 16,00

## Vini Rosati

<b>Rose</b> <i>Negroamaro - Claudio Quarta</i>	€ 15,00
<b>Rosa del Golfo</b> <i>Negroamaro Malvasia - Rosa del Golfo</i>	€ 18,00
<b>Calafuria</b> <i>Negroamaro - Tormaresca</i>	€ 20,00
<b>Vigna Flaminio</b> <i>Negroamaro Malvasia - Vallone</i>	€ 16,00
<b>Girofle</b> <i>Negroamaro - Severino Garofano</i>	€ 18,00
<b>Five Roses Anniversario</b> <i>Negroamaro - Leone De Castris</i>	€ 18,00
<b>Pietra</b> <i>Susumaniello - Menhir</i>	€ 15,00
<b>Susumaniello</b> <i>Susumaniello - Li Veli</i>	€ 20,00
<b>Mare Mosso</b> <i>Bombino Nero - Torrevento</i>	€ 14,00

## Vini Rossi

<b>Buio</b> <i>Carignano del Sulcis - Mesa</i>	€ 19,00
<b>Duca D'Aragona</b> <i>Negroamaro Malvasia - Candido</i>	€ 30,00
<b>Cappello di Prete</b> <i>Negroamaro - Candido</i>	€ 17,00
<b>Salice Salentino</b> <i>Salice Salentino - Candido</i>	€ 14,00
<b>Maime</b> <i>Negroamaro - Tormaresca</i>	€ 28,00
<b>Torcicoda</b> <i>Primitivo - Tormaresca</i>	375 ml €12,00 € 20,00
<b>Bocca di Lupo</b> <i>Aglianico - Tormaresca</i>	€ 32,00
<b>Neprica</b> <i>Negroam. Caber. Prim. - Tormaresca</i>	375ml€7,00 € 12,00
<b>Morgicchio</b> <i>Negroamaro - Tormaresca</i>	€ 15,00

<b>Trentangeli</b> <i>Castel del Monte</i> - Tormaresca	€ 19,00
<b>Le Braci</b> <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano	€ 50,00
<b>Eloquenzia</b> <i>Copertino D.O.P.</i> - Severino Garofano	€ 14,00
<b>Primitivo di Manduria</b> <i>Primitivo di Manduria-</i> Attanasio	€ 32,00
<b>Selva Rossa</b> <i>Negroam. Malvasia</i> - Cantina Due Palme	€ 26,00
<b>Canonico</b> <i>Negroamaro</i> - Cantina Due Palme	€ 12,00
<b>Ettamiano</b> <i>Primitivo</i> - Cantina Due Palme	€ 16,00
<b>Montecoco</b> <i>Salice Salentino</i> - Cantina Due Palme	€ 14,00
<b>Passamante</b> <i>Salice Salentino</i> - Li Veli	€ 25,00
<b>Susumaniello</b> <i>Susumaniello</i> - Li Veli	€ 22,00
<b>Masseria Li Veli</b> <i>Negroamaro Cabernet</i> - Li Veli	€ 35,00
<b>Le Fascine</b> <i>Negroamaro</i> - Tenute D'Agostino	€ 15,00
<b>Li Fai</b> <i>Salice Salentino D.O.P.</i> - Tenute D'Agostino	€ 16,00
<b>Graticciaia</b> <i>Negroamaro</i> - Agricole Vallone	€ 60,00
<b>Vereto</b> <i>Salice Salentino</i> - Agricole Vallone	€ 15,00
<b>Vigna Flaminio</b> <i>Brindisi D.O.P.</i> - Agricole Vallone	€ 13,00
<b>Primitivo Salento</b> <i>Primitivo</i> - Agricole Vallone	€ 15,00
<b>Susumaniello</b> <i>Susumaniello</i> - Agricole Vallone	€ 15,00
<b>Amativo</b> <i>Negroamaro Primitivo</i> - Cantele	€ 28,00
<b>Teresa Manara</b> <i>Negroamaro</i> - Cantele	€ 25,00
<b>Portulano</b> <i>Negroamaro Malvasia</i> - Rosa Del Golfo	€ 15,00
<b>Primitivo</b> <i>Primitivo</i> - Rosa Del Golfo	€15,00

## Vini Rossi

<b>Fine</b> <i>Negroamaro</i> - Menhir Salento	€ 25,00
<b>Pietra</b> <i>Primitivo Susumaniello</i> - Menhir Salento	€ 17,00
<b>Calamuri</b> <i>Primitivo</i> - Menhir Salento	€ 22,00
<b>N° Zero</b> <i>Negroamaro</i> - Menhir Salento	€ 15,00
<b>Quota 29</b> <i>Primitivo</i> - Menhir Salento	€ 15,00
<b>Salice Salentino Riserva</b> <i>Salice Sal.</i> - Leone De Castris 375 ml € 8,00	€ 15,00
<b>Eloveni</b> <i>Negroamaro</i> - Leone De Castris	€ 15,00
<b>Villa Santera</b> <i>Primitivo Di Manduia</i> - Leone De Castris	€ 15,00
<b>Anima di Negroamaro</b> <i>Negroamaro</i> - Tenute Emèra	€ 14,00
<b>Anima di Primitivo</b> <i>Primitivo</i> - Tenute Emèra	€ 17,00
<b>Sud del Sud</b> <i>Salento Rosso IGP</i> - Tenute Tenute Emèra	€ 17,00
<b>Oro di Emèra</b> <i>Primitivo di Manduria</i> - Emèra	€ 26,00
<b>Moros</b> <i>Salice Salentino</i> - Claudio Quarta	€ 25,00
<b>Antica Masseria del Sigillo</b> <i>Prim. di Manduria</i> - Claudio Quarta	€ 17,00
<b>Taurasi</b> <i>Aglianico</i> - San Paolo	€ 39,00
<b>Il Bruno dei Vespa</b> <i>Rosso Puglia IGP</i> - Futura 14	€ 14,00
<b>Il Rosso dei Vespa</b> <i>Primitivo</i> - Futura 14	€ 19,00
<b>Raccontami</b> <i>Primitivo di Manduria</i> - Futura 14	€ 33,00
<b>Capotosto</b> <i>Negroamaro</i> - Alberto Longo	€ 17,00
<b>Cacc'e Mitte</b> <i>Cacc'e mitte di Lucera</i> - Alberto Longo	€ 17,00
<b>Terribile</b> <i>Primitivo</i> - Cantina Terribile	€ 29,00

## **Bollicine**

<b>Cremant</b> <i>Chardonnay</i> - Mattia Vezzola - Costaripa	€ 28,00
<b>Brut</b> <i>Chardonnay</i> - Mattia Vezzola - Costaripa	€ 25,00
<b>Brut Rosè</b> <i>Chardonnay, P. Nero</i> - M. Vezzola - Costaripa	€ 28,00
<b>Prosecco</b>	€ 12,00
<b>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.</b>	€ 15,00
<b>Jacarando</b> <i>Blanc De Blanc</i> - Claudio Quarta	€ 20,00
<b>Jacarando Rosè</b> <i>Aglianico</i> - Claudio Quarta	€ 20,00

Direttore di sala: Piero Franco

Diritto di tappo € 5,00

Il diritto di tappo è la pratica di portare al ristorante una bottiglia acquistata altrove pagando al ristoratore una somma corrispondente al servizio.