

## antipasti

**BRUSCHETTONE PUGLIESE** 6€  
(pomodorini, rucola, sale, origano, olio evo)

**POLPO E NOCI** 13€  
(menta, olio, limone, aglio, noci, sedano, carote)

**SOUTÈ DI COZZE** 10€  
(pomodorini, prezzemolo, origano, olio)

**POLPETTE DI NONNA CECCA** 8€  
(pane raffermo, macinato di vitello, uova, prezzemolo, aglio, pecorino)

**CAPOCOLLO & BURRATA** 10€  
(rucola, pomodorini, confettura di cipolla)

**PARMIGIANA** 10€  
(melanzane fritte in pastella di uova, farina e acqua, salsa di pomodoro fresco, mozzarella, pecorino)

**TARTARE TONNO** 14€  
(tonno rosso, mela verde, olio evo, menta, lime)



#2

\*La pasta da noi servita nasce da un impasto rigorosamente fatto in casa, con prodotti della nostra terra con il fine ultimo di servire ai nostri clienti un prodotto sano, km 0 e di qualità. Il composto da noi realizzato è formato da un 40% di crusca, un 40% di farina integrale e il restante 20% di farina 00.

## pasta

**DISPONIBILE PASTA SENZA GLUTINE!**

**ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA** 10€  
(olio evo, basilico, pepe, caciocotta fresco, origano, pomodorini)

**ORECCHIETTE AL POMODORO** 8€  
(orecchiette in salsa di pomodoro semplice)

**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE** 12€  
(olio evo, aglio, alloro, peperoncino, acciuga, mollica di pane soffritta croccante)

**SPAGHETTONI & COZZE** 13€  
(cozze nere, pomodorini, prezzemolo, aglio, peperoncino)

**RISO PATATE & COZZE** 12€  
(patate, cozze nere, pomodoro fresco, cipolla, prezzemolo, formaggio grattugiato, pane grattugiato)

**ANTICA LASAGNA ALL'OSTUNESE** 12€  
(macinato di vitello, uova sode, polpettine, prosciutto, mozzarella, parmigiano **salsa alla bolognese**)

**MARITATE PIATTO UNICO** 15€  
(orecchiette maritate con braciola e polpette al sugo)

**PACCHERI AL TONNO ROSSO** 13€  
(tonno rosso, menta, datterino giallo, olio evo)



## secondi

**FRITTO DELL'ADRIATICO** 15€  
(frittura bianca di calamari e gamberi)

**POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE** 18€  
(olio, aglio, menta, pepe, limone, patate novelle, origano)

**B&P** 12€  
(involtino di vitello ripieno di sedano, parmigiano, aglio, prezzemolo e cipolla in salsa di pomodori servito con polpette)

**FILETTO AL PRIMITIVO** 22€  
(filetto di vitello cotto in salsa di Primitivo di Manduria e patate al forno)

**COTOLETTA E PATATE** 12€  
(cotoletta di vitello panata, farina, uovo, pane grattugiato, patate fritte)

**TAGLIATA DI MANZO** 15€  
(pomodorini rossi e gialli, rucola, olio evo)

**TONNO SCOTTATO** 16€  
(tonno scottato in crosta di erbe, nocciole e pan grattato, olio evo)



## contorni

**PATATE AL FORNO**  
**VERDURE GRIGLIATE**  
**POMODORO & CIPOLLA ROSSA**  
**INSALATA MISTA**  
**INSALATA VERDE** 4€

## dolci

**PANNA COTTA:**

- bianca  
- cioccolato  
- frutti di bosco  
- caramello  
- limone  
- vaniglia

**TIRAMISÙ RICETTA CLASSICA**  
savoiardi, mascarpone, cacao amaro, caffè, uova

**SPECIALS DEL GIORNO** 5€



veg



mare



terra



senza lattosio



senza glutine

COPERTO 2.5€

## cantina

### CALICI

BIANCO

- **Giancarlo Ceci** – Chiusolillo Castel del Monte Doc € 6  
> Chardonnay - 12.5 % Vol.

ROSATO

- **Tormaresca**: Calafuria € 6  
> Negramaro - 12 % Vol.

ROSSO

- **Tenute Rubino** : Palombara € 6  
> Primitivo - 14.5 % Vol.



**VINI BIANCHI PUGLIA**

- **Teute Rubino** : Verdeca € 30  
> Verdeca - 12 % Vol

- **Giancarlo Ceci** – Chiusolillo Castel del Monte Doc € 23  
> Chardonnay - 12.5 % Vol.

- **I pastini** - Rampone € 25  
> Minutolo - 12.5% Vol.

- **Polvanera**: Falanghina € 25  
> Falanghina, - 12 % Vol.



**VINO ROSATI PUGLIA**

- **Tormaresca**: Calafuria € 22  
> Negramaro - 12 % Vol.

- **Li Veli** : Torrerosa € 24  
> Negramaro - 12.5 % Vol.

- **I pastini** : Le rotaie € 20  
> Susumaniello - 12% Vol.

- **Tenute Rubino** : Saturnino € 22  
> Negramaro - 12.5% Vol.



**VINO ROSSI PUGLIA**

- **Li Veli** : Askos Susumaniello € 30  
> Susumaniello - 14.5 % Vol

- **Li Veli** : Askos Malvasia nera € 30  
Malvasia nera di Lecce - 14.5 % Vol.

- **Tenute Rubino** : Palombara € 28  
> Primitivo - 14.5 % Vol.

- **Cantele**: Teresa Manara € 26  
> Negramaro - 14,5% Vol.

- **Garofano Le Braci** € 75  
> Negramaro - 15 % Vol.



**CHAMPAGNE**

- **Louis Rodere** – Brut Premier € 100  
> Chardonnay, Pinot noir  
Grado zuccherino : **Brut** - 12% Vol.



**FRANCIACORTA**

- **Ca del bosco 0.37** – Cuvee Prestige € 25  
> Chardonnay 75%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 15%  
Grado zuccherino: **Brut** - 12.5 % Vol.

- **Bellavista** – Alma gran cuvee € 60  
> Chardonnay 88%, Pinot bianco 1%, Pinot nero 11%  
Grado zuccherino: **Brut** - 12.5% Vol.

- **Bellavista** – Rose € 90  
Vitigno: Chardonnay 56%, Pinot noir 44%  
Grado zuccherino : **Brut** - 12.5% Vol.

## café

**CAFFÈ** 2€  
**CAFFÈ CORRETTO** 3€  
**CAFFÈ AL GINSENG PICCOLO** 2€  
**CAFFÈ AL GINSENG GRANDE** 3€  
**CAFFÈ D'ORZO PICCOLO** 2€  
**CAFFÈ D'ORZO GRANDE** 3€  
**CAFFÈ IN GHIACCIO** 3€  
**CAFFÈ DOPPIO** 4€  
**CAFFÈ AMERICANO** 4€  
**ESPRESSINO** 2€  
**CAPPUCCINO** 3€  
**CAFFÈ LECCESE** 3€  
**CAFFÈ SHAKERATO** 4€

## succhi

**ARANCIA, CAROTA, LIMONE** 3€  
**ANANAS** 3€  
**ARANCIA** 3€  
**MIRITILLO** 3€  
**PERA** 3€  
**POMPELMO** 3€  
**PESCA E MANGO** 3€

## bevande

**ACQUA NATURALE** 0,50cl 2€  
**ACQUA FRIZZANTE** 0,50cl 2€  
**ACQUA MICROFILTRATA** 1 litro 3€  
**COCA COLA** 0,33 cl 3€  
**COCA COLA ZERO** 0,33 cl 3€  
**FANTA** 0,33 cl 3€  
**SPRITE** 0,33 cl 3€  
**ESTATHÈ PESCA** lattina 0,33 cl 3€  
**ESTATHÈ LIMONE** lattina 0,33 cl 3€  
**CEDRATA** 0,25 cl 3€  
**CHINOTTO** 0,25 cl 3€  
**CAMPARI SODA** 0,11 cl 3€  
**GINGER ALE** 0,25 cl 3€  
**GINGER BEER** 0,25 cl 3€  
**SCHWEPES TONICA** 0,18cl 3€  
**SCHWEPES LEMON** 0,18cl 3€  
**COCKTAIL S.PELLEGRINO** 0,25 cl 3€

## birre

**CORONA EXTRA** 5€  
**TENNENT'S SUPER** 5€  
**MENABREA** 3€  
**ICHNUSA NON FILTRATA** 4€  
**BECK'S** 4€  
**NASTRO AZZURRO** 3€  
**PERONI ALLA SPINA**  
**PICCOLA 0.2** 3€  
**MEDIA 0.4** 5€