

I CRUDI - RAW FOOD

Plateau Royal (4 people)*	120€
Grancrudo Brutti di mare in salsa agrodolce di cipolla e citronette* <i>Brutti di mare, wide plate with raw seafood with bitter-sweet onion and citronette*</i>	35€
Oyster Temptation, degustazione di 6 differenti tipologie di ostriche in salsa agrodolce di cipolla e citronette <i>Oyster Temptation, tasting of 6 different types of oysters with bitter-sweet onion and citronette</i>	20€
Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli in salsa agrodolce di cipolla e citronette* <i>Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli with bitter-sweet onion and citronette*</i>	20€
Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, tartufi in salsa agrodolce di cipolla e citronette (secondo disponibilità) <i>Molluscs tasting: carpet shell and cockles with bitter-sweet onion and citronette (by available)</i>	15€
Crudo di ricciola alla puttanesca <i>Raw amberjack with tomato sauce, black olives, capers, garlic and olive oil</i>	15€
Tartare di tonno al sesamo nero, mele e lime* <i>Tuna tartare, apple, lime and sesame citronette*</i>	15€

* In caso di irreperibilità del prodotto fresco tale prodotto può essere surgelato all'origine.

* In case of unavailability of fresh produce that may be frozen at first

I FRITTI - FRIED FOOD

"Pittule salentine" al sapore del mare* <i>"Pittule salentine"*</i>	9€
Polpette di polpo, insalata riccia e citronette* <i>Octopus meatballs, salad and citronette*</i>	9€
Frittino dello Jonio* <i>Fried fish from Jonio*</i>	9€
Sandwich con hamburger di pesce <i>Fish hamburger sandwich</i>	9€

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Clairs <i>Oyster Fines de Clairs</i>	2€ cad 2€ each
Ostrica Special <i>Oyster Speciales</i>	3€ cad 3€ each
Ostrica Label Rouge <i>Oyster Label Rouge</i>	3€ cad 3€ each
Ostrica Belon <i>Oyster Belon</i>	4€ cad 4€ each
Ostrica Royal <i>Oyster Royal</i>	4€ cad 4€ each
Ostrica Sorlut <i>Oyster Sorlut</i>	4€ cad 4€ each
Scampo a crudo* <i>Raw prawn*</i>	4€ cad 4€ each
Gambero viola di Gallipoli* <i>Violet Crayfish from gallipoli*</i>	4€ cad 4€ each

ANTIPASTI - STARTERS

Zuppa di cozze e vongole veraci del centro depurazione <i>Soup of mussels and clams from our depuration centre</i>	12€
Soutè di cozze al gorgonzola <i>Mussels soutè with gorgonzola (blue cheese)</i>	12€
Catalana di gamberi* <i>Shrimp catalana salad*</i>	13€
Gnocchetti di seppia con scampo* <i>Cuttlefish dumplings with crayfish*</i>	13€
Tris di ostriche ai formaggi <i>Three cheese oyster</i>	15€

PRIMI - MAIN COURSES

Orecchiette cime di rapa e cozze <i>Orecchiette (typical apulia fresh pasta) with mussels and turnip tops</i>	15€
Spaghettoni di grano duro alle vongole veraci e burro all'ostrica <i>Spaghetti with clams and oyster butter</i>	16€
Tagliolino della casa aglio, olio, peperoncino e tartare di gambero viola* <i>Homemade tagliolino with garlic, oil, chilli pepper and violet shrimp tartare*</i>	16€
Ravioloni della casa ai crostacei* <i>Homemade ravioli with crustaceans*</i>	18€
Chicche di mare* <i>Seafood small dumplings*</i>	18€

SECONDI - SECOND COURSES

Polpo croccante, purè di legumi e salsa chimichurri* <i>Cispy octopus, mashed beans and chimichurri sauce*</i>	16€
Sgombro al forno <i>Baked mackerel</i>	17€
Pescato, patate con contorno di marmellata alle cipolle rosse, uvetta e stracciatella* <i>Fresh fish, potatoes with side dish to red onion jam, raisin and stracciatella*</i>	19€
Tagliata di pescato su letto di carciofi e barbabietola <i>Fine cut slices of fish served on artichokes and beetroot</i>	19€
Trancio di spada su polvere di olive, capperi, pistacchi, crema di mozzarella e colatura di pomodoro <i>Swordfish slice with olive dust capers, pistachio nuts, mozzarella cream with tomato sauce</i>	22€*
Scampone al limone e carciofi <i>Big scampi with lemon and artichokes</i>	23€*
Astice con purea di carote agli agrumi e zenzero su cialda di pane <i>Loabster with carrots mashed citrus and ginger taste served on bread wafer</i>	28€

PASTICCERIA - DESSERTS

Pasticciotto <i>Typical Apulia cake with cream</i>	7€
Cremoso al cioccolato bianco e yogurt, purea di mango e scaglie di sale "maldon" <i>White chocolate and yogurt cream, mango puree and "maldon" salt flakes</i>	7€
Bonnet piemontese con cremoso al rum <i>Bonnet from Piemonte with rum cream</i>	9€
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	7€
Gelato e sorbetto di stagione <i>Ice cream and seasonal sorbet</i>	7€

Costo del servizio 3,5€/cad
COST OF SERVICE 3,5€ each

I piatti comprendono i contorni scelti secondo la stagionalità
Courses include seasonal second side dishes

