

MENU

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

- Fritto di verdure miste e semi di papavero (vegetariano)
- Mixed fried vegetables with poppy pips (vegetarian)
- Fritures de legumes assortis avec pépines de pavot (végétarien)
- Pepata di cozze
- Steamed mussels in white sauce
- Moules avec sauce et poivre
- Crudo di mare alle erbe aromatiche
- Marinated raw fish with aromatic herbs
- Poisson marine avec fines herbes aromates
- Purè di fave e gamberi
- Broad beans puree and shrimps
- Purée de fève et crevettes
- Involtini di straciatella
- Fresh milky cheese rolled with zucchini
- Rouleau de courgettes avec fromage frais
- Carpaccio di manzo, rucola, grana e olio aromatizzato al limone
- Raw beef "carpaccio", parmesan and aromatic olive oil
- Carpaccio, parmesan, roquette et huile au citron

PRIMI PIATTI STARTERS ENTREES

- Avetta e cicoria (vegetariano)
- Broad beans puree and chicory (vegetarian)
- Purée de fève avec chicorée (végétarien)
- Fusilli salentini di pasta fresca con mazzancolle e carciofi
- Homemade fresh pasta "fusilli" with imperial shrimps and artichokes
- Fraiche pasta "fusilli" avec écrevisses et artichauts
- Trenette con scampi e pomodoro alla grappa
- Pasta "trenette" with prawns and tomatoes with "grappa"
- pasta "trenette" avec langoustines et tomates avec "grappa"

- Risotto alla marinara (min 2 per)
- "Risotto" with mussels, shrimps, langoustines, clams and calamari (min 2 per)
- "Risotto" aux moules, crevettes, praires, langoustines et calmars (min 2 per)

- Pennette, zucchine e ricotta marzotica (vegetariano)
- Pasta "pennette" with courgettes and ricotta cheese (vegetarian)
- Pasta "pennette" avec courgettes et fromage "ricotta" (végétarien)

- Orecchiette di pasta fresca al ragù di involtini di carne alla pugliese
- Homemade fresh pasta with meat rolled in tomato sauce
- Fraiche pasta a la sauce de rouleau de viande et tomates

SECONDI PIATTI MAIN COURSE PLAT DE RESISTANCE

- Burrata con verdure (vegetariano)
- Fresh mozzarella with creamy center and vegetables (vegetarian)
- Mozzarella farcise au fromage onctueux et doux et legumes (végétarien)

- Tagliata di tonno al sesamo
- Tuna fish "tagliata" with sesame
- "Tagliata" de thon avec sésame

- Filetto di branzino in crosta di patate al forno
- Sea bass fillet with potatoes
- Filet de bar avec pommes de terre

- Grigliata mista di pesce (per 2 pp)
- Mixed fish grill (for 2 per)
- Grillade de poissons assortis (pour 2 per)

- Tagliata di manzo alle erbe
- Beef "tagliata" with herbs
- "Tagliata" de boeuf avec herbes

- Frittura di pesce e verdure miste
- Mixed fried fish (calamari and shrimps) with mixed fried vegetables
- Fritures de poissons assortis (calamario et crevettes) et legumes

CONTORNI SIDE DISHES GARNITURE

- Patate al forno con rosmarino
- Baked potatoes with rosemary
- Pommes de terre avec romarin

- Insalata mista
- Mixed salad
- Salade de legumes assortis

- Verdure alla griglia
- Grilled vegetables
- Grillade de legumes

DESSERT

- Tiramisù

- Zeppole
- Ring-shaped cake with cream and sour black cherry
- Couronne avec crème et griotte

- Mousse di 3 cioccolati
- 3 chocolates mousse
- Mousse de 3 chocolates

- Semifreddo all'amaretto o al limoncello
- Almond liqueur ice cream or lemon liqueur ice cream
- Parfait au macaron ou au citron

- Pera al "cotto di fichi"
- Pear with figs sauce
- Poire avec sauce de figues