Antipasti

-Cocule di Patate con Salsa di Pomodoro
Piatto della tradizione contadina Salentina
Polpette di Patate cotte nella Salsa di Pomodoro e Pecorino
1-3-7

- Cozze Gratin
Pane grattugiato e Pecorino
1-7-14

-Involtini di Melanzane alla Leccese
Melanzane fritte, impasto per polpette, salsa di Pomodoro e Pecorino
1-3-7

- Burrata calda e Budino di Pecorino
Stracciatella di Mozzarella e Panna fredda
A contrasto con polpa di Pomodoro saltata in padella
con Basilico e Rucola e Budino di Pecorino creato da noi
7

-**Purè di Fave e Cicorie selvatiche (Cicore reste)**

-Muersi Fritti (Cecamariti)
Piatto tipico della Tradizione Salentina
composto da Rape, Cicorie, Ceci e Pane fritto
1

-Gamberoni* e Pancetta su vellutata di Ceci
Sei code di Gamberoni avvolte da Pancetta affumicata
su vellutata di Ceci
2

-**Tartare di Tonno*** al profumo di Limone
4

-Acqua in bottiglia

-Acqua filtrata liscia
-Acqua filtrata frizzante

(D. Lgs. N.181 del 23 giugno 2003 conforme al D.M. del Min. della Salute)

"*" Prodotto abbattuto secondo la vigente normativa sull'Anisakis

Coperto € 3,00

È Richiesta la cortesia, per qualsiasi forma di allergia e/o intolleranza di avvisare il personale di sala

Primi

-Tu chiamala se vuoi: CarboNera
Spaghetti alla chitarra, saltati con Guanciale
e crema di Aglio Nero su spuma di Uovo barzotto
e ricoperti di Pecorino Romano
1-3-7

-**Maccheroncini Integrali alla Lipari**
con dadolata di Tonno, Capperi, polpa di Pomodoro
Basilico, Aglio e Bottarga di Tonno
1-4

-**Tortelli della Zita**
Tortelli ripieni di Mortadella e Provola Piccante,
saltati con burro, Polvere di Pistacchi,
pepe nero e Parmigiano
1-3-7-8

-**Ravioli** ripieni di Capesante e Gamberi
saltati con Gamberetti*, Burro e Uova di Lompo
1-2-3-4-7-14

-**Tagliatelle all'Uovo (di nostra produzione) al di Ragù di Michele**
Macinato di Maiale, Manzo, Prosciutto Crudo, Guanciale e Speck
Cipolla, Aglio, Carota, Sedano, Noce Moscata, Pepe e Polpa di Pomodoro
1-3-9

Le informazioni alla clientela inerenti la presenza negli alimenti somministrati e in quelli commercializzati allo stato di "non preimballati" degli ingredienti considerati allergeni o dei loro derivati Regolamento CE n. 1169/2011. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono RIPORTATE CON I NUMERI CHE TROVERETE NELLA TABELLA ALLEGATA AL MENU'.

Secondi

-Polpette al sugo
1-3-7

-**Tagliata di Scamone di Agnello** alla piastra
Con Patate al forno

-Tagliata di Angus Argentino
Con insalata verde

-Filetti di Orata in crosta di Verdure
Carota, Sedano, Zucchina, Prezzemolo e Pangrattato
1-4-9

-Pesce Spada, in doppia cottura, vapore e piastra,
su vellutata di stracciatella affumicata
con gocce di salsa al Basilico e crema di Pomodori secchi
4-7

-Tagliata di Tonno *
con Bottarga di Tonno e Pesto di Rucola e Mandorle
4-7-8

Insalate e Contorni

-**Insalata verde**
Iceberg e Rucola

-**Insalata mista**
Iceberg, Rucola, Carote e Pomodorini

-Patate al forno

"*" Prodotto abbattuto secondo la vigente normativa sull'Anisakis