

# Antipasti

Crudo mare  
**30€**

Tartare tonno con burrata e zucchina alla poverella  
**16€**

Tartare di scampi al naturale  
**18€**

Tocchetti di salmone marinato  
con stracciatella, tarallo ai cereali e rucola  
**18€**

Carpaccio di sarago con perle di salmone  
**16€**

Cero di polpo tonnato  
**16€**

Tagliere capocollo e caciocavallo  
**16€**

Parmigiana di melanzane vegetariana  
**14€**

Pinsa con tartare di tonno, feta greca,  
rucola, pomodorino semi secco  
**16€**

Pinsa terra con capocollo di Martina Franca,  
stracciatella, rucola e pomodorino giallo  
**15€**



Coperto **2€**

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

# Primi

Troccolo alla carbonara di mare  
con gamberi e tagliatella locale  
**17€**

Trofietta allo scoglio, cozze, vongole,  
tagliatella e gamberi  
**17€**

Risotto al granchio blu e olio al prezzemolo  
**18€**

Orecchietta con ragù di zampina,  
cacioricotta e basilico fresco  
**16€**



Coperto **2€**

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

# Secondi

Gran frittura del Adriatico con verdure  
**19€**

Trancio di tonno scottato con crema  
di melanzane e petali di mandorle  
**17€**

Coda di rospo al forno in guazzetto  
di vongole al datterino giallo  
**18€**

Filetto di ombrina in guazzetto  
di gamberi e cozze al forno  
**22€**

Brasciole di manzo al sugo della nonna  
**16€**

Coperto **2€**

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

# Insalate

Insalata mista con tonno crudo,  
feta e cipolla rossa  
**14€**



Ceasar Salad, insalata mista, tocchetti di pollo,  
grana e salsa al formaggio  
**14€**

Insalata mista con straccetti di bresaola,  
pomodorino semi secco e grana  
**14€**

Insalata mista classica con pomodorini  
gialli e rossi e rucola  
**8€**



# Contorni

Gran piatto di verdure grigliate  
(vegan e vegetariano)  
**10€**

Patate al forno al rosmarino  
**7€**

Crocchette di patate  
**8€**

Coperto **2€**

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

# Dolci



Sorbetto al limone  
4€

Tartelletta alle mele  
7€

Cheesecake alle fragole  
7€

Crostata alla frutta  
7€

Selva Nera:  
Pan di Spagna al cacao con crema,  
ciliegie e crema al cioccolato  
7€

Coperto 2€

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti, rivolgersi al personale di sala

Carlo Quinto

# Vini Bianchi

Antico - I Pastini - Locorotondo Doc	22 €
Rampone - I Pastini - Fiano Minutolo	23 €
Preludio - Cantine Rivera - Chardonnay	22 €
Kimia - Chiaromonte - Fiano	24 €
Terre Arse - Paololeo - Pinot grigio	23 €
Daunia - Antica Enotria - Falanghina	23 €
Marfi - Varvaglione - Verdeca Sauvignon	25 €
Jento - Giustini - Malvasia bianca	23 €
Afix - Jerman - Riesling	40 €
Elena Walch - Gewurztraminer	35 €
SP 68 Bianco - Arianna Occhipinti Albanello/Zibibbo Triple AAA	30 €
Musella - Pinot Bianco Triple AAA	40 €
Movia - Pinot grigio Triple AAA	37 €
Movia - Gredic Triple AAA	35 €
Rebula - Ribolla Triple AAA	40 €
Malvazija - Giorgio Clai - Malvasia bianca Triple AAA	38 €

# Vini Rosati

Pungirosa - Cantine Rivera - Bombino Nero	24 €
Le Rotaie - I Pastini - Susumaniello	24 €
Contessa Staffa - Antica Enotria Nero di Troia	23 €
Rosa Mora - Paololeo - Malvasia nera	25 €
Zinzula - Altemura - Negroamaro	23 €
Jento Rosé - Giustini - Susumaniello	24 €
Tramari - San Marzano - Primitivo	24 €
Calafuria - Tormaresca - Negroamaro	24 €
Ottorosa - Carvinia - Ottavianello	25 €

# Wini Rossi

Elè - Chiaromonte - Primitivo Gioia del Colle	24 €
Salice Salentino Riserva - Varvaglione Malvasia nera/Negroamaro	26 €
Pyrròs - Antonio Pisante - Nero di Troia	24 €
Verso Sud - I Pastini - Susumaniello	24 €
Otto - Carvinea - Ottavianello	27 €
Nispoli - Masseria Torricella - Cabernet Sauvignon	24 €
Otre Syrah - Cantine Teanum - Syrah	25 €
San Severo - Cantine Teanum - Montepulciano	24 €
Aglianico - Antica Enotria - Aglianico	29 €
Le Anfore - Masso Antico - Primitivo in anfora	32 €
Nuove Rotte - I Pastini - Susumaniello/Primitivo	35 €
Niuru Maru - Archetipo - Negroamaro Triple AAA	25 €
SP 68 Rosso - Arianna Occhipinti Frappato/Nero d'avola Triple AAA	28 €
Valpolicella Superiore - Musella Corvina/Corvinone/ Rondinella/ Barbera Triple AAA	50 €
Ripasso della Valpolicella - Musella Corvina/Corvinone/ Rondinella/Barbera Triple AAA	65 €
Punset Langhe - Nebbiolo - Piemonte	35 €
Melato - Chianti Classico - Meleto/Sangiovese - Toscana	30 €
Pojer e Sandi - Pinot nero - Sùdtirol	35 €

# Bollicine

1759 - I Pastini - Metodo Classico 48 mesi	35 €
Ancestrale - Chiaromonte - Brut	50 €
Ad Astra Ancestrale - Masseria Torricella	29 €
Ca' del Bosco - Franciacorta Brut Prestige	50 €
Alma - Bellavista - Franciacorta	50 €
Veuve Clicquot - Champagne	100 €
Billecart Brut Reserve - Champagne	90 €
Laurent-Perrier Brut - Champagne	95 €
Belle Epoque - Pierre-Jouet - Champagne	330 €
Dom Perignon - Champagne	350 €
Marasco - Archetipo - Triple AAA	27 €

# Bollicine Rosé

Rosamaro Brut - Altemura - Metodo Charmat - Negramaro	25 €
Ancestrale Rosé - Chiaromonte - Pinot nero	70 €
Ca' del Bosco Rosé - Franciacorta - Pinot nero/Chardonnay	65 €
Bellavista Rosé - Franciacorta - Pinot nero/Chardonnay	65 €
Billecart Rosé Salmon - Champagne	130 €
Laurent-Perrier - La Cuvée Rosé	110 €
SN 2018 - Gianfranco Fino - Metodo Classico 48 mesi Negroamaro	90 €
Susumante - Archetipo Susumaniello Triple AAA	27 €

# Analcolici

NO-JITO - Tanqueray 0, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta, soda top	6 €
Lo spritz del conducente - Succo di arancia, Sanbitter, velluto di cannella	6 €
Tropicana - Succo di ananas, succo di arancia, passion fruit	6 €

# Alcolici

Amari	4 €
Calice di vino o prosecco	6 €
Distillati	8€
Distillati di pregio	10/12 €
Classic drink	8 €
Premium drink	10 €
Calice Franciacorta	9 €
Shot	4 €

Servizio **1 €**

# Birre alla spina

Peroni / Nastro Azzurro 20cl 3€

Peroni / Nastro Azzurro 40cl 6€

# Birre

Peroni cruda 33cl 4 €

Raffo Lavorazione Grezza 33cl 4 €

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 33cl 4 €

Tennets 5 €

Corona 5 €

Birra del Console "Prima" Golden 6 €

Pilsner Urquell 5 €

# Bevande

Acqua 50cl 1,5 €

Acqua 70cl 2,5 €

Acqua tonica Orsini 3,5 €

Coca Cola 3,5 €

Coca Cola Zero 3,5 €

Fanta 3,5 €

Lemon Tonic Orsini 3,5 €

Servizio **1 €**

# Caffetteria e colazione

Caffe	1,5 €
Caffe decaffeinato	1,5 €
Espressino - Cappuccino	2€
Cornetto	2 €
Caffe leccese	2,5 €
Succhi di frutta - pesca, mela verde, pera, ace	3 €
Spremuta arancia e limone	5 €
Frullati con frutta di stagione	5 €

Servizio **1 €**