

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di crudo mare Selection of raw fish	€ 30
Tartare di tonno Tuna tartare	€ 15
Tartare di gambero rosso Red shrimp tartare	€ 18
Carpaccio di salmone Salmon carpaccio	€ 15
Sauté di cozze e vongole Sauteed mussels and clams	€ 14
Scampi al ghiaccio - 5 pezzi Prawns with ice - 5 pieces	€ 22
Tortino caldo al baccalà servito su trito di pomodoro e basilico Warm codfish pie served on a mince of chopped tomatoes and basil	€ 12
Bruschettone CarloQuinto di mare con tartare, stracciatella, zucchini e pomodorini Bruschettone (Italian bread) CarloQuinto - with tartare, stracciatella cheese, courgette and tomatoes	€ 16
Bruschettone CarloQuinto di terra con capocollo, stracciatella, zucchini e pomodorini Bruschettone (italian bread) CarloQuinto with capocollo, stracciatella cheese, courgette and tomatoes	€ 13
Parmigiana di melanzane servito in cocotte Eggplant parmigiana served in "cocotte"	€ 12
Zucchini alla poverella Courgette "alla poverella"	€ 12
Tagliere con capocollo di Martina Franca e caciocavallo dolce Platter with capocollo from Martina Franca and sweet caciocavallo cheese	€ 15

PRIMI FIRST COURSES

Cavatelli freschi allo scoglio Fresh cavatelli "allo scoglio" with seafood	€ 15
Carbonara di mare con gamberi rossi e tagliatella di seppia Sea Carbonara with red prawns and noodles of cuttlefish	€ 16
Spaghetti alle cozze Spaghetti pasta with mussels	€ 15
Orecchiette con melanzane, capocollo, cacioricotta e basilico Orecchiette - eggplant, capocollo, cacioricotta cheese and basil	€ 14
Primo dello chef Chef's main cours	€ 18

SECONDI MAIN COURSES

Frittura mista dell'Adriatico con verdure di stagione Mixed local fish fry with vegetables	€ 18
Tonno scottato con insalatina pugliese Seared tuna with apulian salad	€ 16
Salmone alla monopolitana con cipolla rossa, pomodorini, rucola e pan grattato Salmon with red onion, tomatoes, rocket and breadcrumbs	€ 16
Trancetto di merluzzo al forno ai frutti di mare Baked cod slice with seafood	€ 18
Scamponi gratinati al forno Baked prawns with gratin	€ 22
Petto di pollo marinato alla griglia con rucola e grana Grilled marinated chicken breast with rocket and Grana Padano	€ 14

CONTORNI SIDE DISHES

Patatine fritte French Fries	€ 6
Cruditè Raw vegetables	€ 6
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 7

INSALATE SALADS

Gambero (insalata mista, gambero al vapore, friselle sbriciolate, cipolla rossa, pomodorini, rucola e origano) Prawn salad (mixed salad, steamed cooked prawn, frittella crumble, red onion, tomatoes, rocket and oregano)	€ 15
Tonno (insalata mista, tartare di tonno crudo, pomodorini e mozzarella) Tuna salad (mixed salad, raw tuna tartare, tomatoes and mozzarella cheese)	€ 15
Greca (insalata mista, cetriolo, pomodorini, feta, cipolla rossa, olive e origano) Greek salad (mixed salad, cucumber, tomatoes, feta cheese, red onion, olives and oregano)	€ 12
Pollo (insalata mista, pomodorini, pollo grigliato e grana) Chicken salad (mixed salad, tomatoes, grilled chicken and grana cheese)	€ 15

DOLCI DESSERTS

Tette della monaca alla crema "Tetta della monaca" - with custard	€ 6
Millefoglie con crema al limoncello e fragole "Millefeuille" with limoncello custard and strawberries	€ 6
Profiterole	€ 6
Cheesecake ai frutti di bosco Wild berries cheesecake	€ 6

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Antico Locorotondo - I Pastini	€ 20
Daunia Falanghina - Antica Enotria	€ 21
Preludio Chardonnay - Cantine Rivera	€ 20
Cré Minutolo - Vetrere	€ 22
Calitrio Verdeca - Cantine Calitrio	€ 25
Kimia Fiano - Nicola Chiaromonte	€ 24
Grigiombra Vermentino - Tenute LuSpada	€ 21
Gioia Fiano - Valentina Passalacqua	€ 24

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

Pungirosa Bombino nero - Cantine Rivera	€ 20
Fuoco Rosa Negroamaro/Susumaniello - Tenute LuSpada	€ 21
Zizzula Negroamaro - Cantine Altamura	€ 22
Le Rotaie Susumaniello - I Pastini	€ 21
Calafuria Negroamaro - Tormaresca	€ 23
Contessa Staffa Nero di Troia - Antica Enotria	€ 22
Stupore Negroamaro - Valentina Passalacqua	€ 24
Tramari - San Marzano	€ 23

VINI ROSSI / RED WINES

Arlati Susumaniello - Trullo di pezza	€ 21
Ausilio - Negroamaro	€ 26
Elè Primitivo Gioia - Nicola Chiaromonte	€ 23
Passaturo - Malvasia Nera	€ 22
Violante - Nero di Troia	€ 20
Neprica Cabernet Sauvignon - Tormaresca	€ 20
Salice Salentino - Riserva Varvaglione	€ 26
Fichimori Tormaresca - Antinori	€ 22

VINI TRIPLE "A" / TRIPLE "A" WINES

Occhipinti SP68 - Terre Siciliane	€ 30
Buondonno Rosato Toscana - Casavecchia alla piazza	€ 24
Rossanel Rosato Frizzante - Monte dei Roari	€ 21
Movia - Gredic	€ 30

BOLLICINE

Brut Verdeca - I Pastini	€ 25
Rosamaro Brut Negroamaro - Altemura	€ 23
Metodo Classico Brut - Nicola Chiaromonte	€ 55
Ancestrale Brut Rosé - Nicola Chiaromonte	€ 70
Ca' del bosco - Prestige	€ 50
Ca' del bosco - Rosè	€ 60
Alma Bellavista - Brut	€ 50
Bellavista - Rosè	€ 70
Veuve Clicquot - Champagne	€ 90
Laurent-Perrier Champagne Brut	€ 120
Laurent-Perrier Champagne Brut cuvée rosè	€ 150
Billecart Champagne Brut Reserve	€ 120
Billecart Champagne Brut Rosè	€ 180
Dom Perignon Champagne	€ 300

ANALCOLICI

Anita - Arancia, limone, angostura e soda Orange, lemon, angostura and soda	€ 5
Summer Itch - Arancia, ginger beer Orange, ginger beer	€ 5
Tropicana - Arancia, ananas, sciroppo passion fruit e soda Orange, pineapple, passion fruit syrup and soda	€ 5
Virgin mai tai - Arancia, lime e orzata orange, lime and "orzata"	€ 5

ALCOLICI

Amari Bitters	€ 4
Calice di vino o prosecco Wine or prosecco glass	€ 5
Distillati	€ 5
Distillato di pregio	€ 8
Classic drink	€ 8
Premium drink	€ 10
Calice Franciacorta Franciacorta glass	€ 7
Shot	€ 4

BIRRE

Peroni cruda	€ 3
Corona	€ 4
Tennent's	€ 4
Nastro alla spina 40cl	€ 5
Birra del console "Prima" Golden Ale Birra made in Monopoli	€ 6

BEVANDE

Acqua 50cl - Water 50 cl	€ 1
Acqua 75cl - Water 75 cl	€ 2
Acqua tonica - Soda	€ 3
Coca Cola - Coke	€ 3
Coca Zero - Coke Zero	€ 3
Fanta	€ 3
Lemon soda	€ 3

CAFFETTERIA E COLAZIONE CAFETERIA AND BREAKFAST

Caffè Coffee	€ 1
Espressino - Cappuccino	€ 1.5
Cornetto Croissant	€ 1.5
Caffè "leccese" "Leccese" Coffee - coffee with ice and almond milk	€ 2
Succhi di frutta - pesca, mela verde, pera, ace Fruit juice - peach, green apple, pear, ACE	€ 3
Spremuta arancia e limone Fresh orange and lemon juice	€ 4
Frullati con frutta di stagione Smoothies with seasonal fruit	€ 4
Colazione internazionale - uova, bacon e salsiccia Smoothies with seasonal fruit	€ 8

BEVANDE FOODNESS

Ginseng amaro Bitter ginseng	€ 2
Ginseng dolce Sweet ginseng	€ 2
Orzo Barley coffee	€ 2
Ginseng e matcha Ginseng and matcha tea	€ 2.5
Unicorn latte Unicorn milk	€ 2
Tisana zenzero e limone Ginger and lemon herbal tea	€ 2.5
Tisana mirtillo e melograno Blueberry and pomegranate herbal tea	€ 3
Crema fredda al caffè Iced coffee cream	€ 3.5

* Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* *Informations about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting our staff on duty.*