



MENU PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

PIATTO DEL GIORNO + ACQUA	15.00 €
PIATTO DEL GIORNO + CALICE DI VINO	17.00 €

SCORRI PER IL MENÙ DELLA CENA

CRUDITÀ

- Tartare di tonno (all. 4) 18.00 €
- Tartare di salmone (all. 4) 16.00 €
- Tartare di pesce spada (all. 4) 18.00 €
- Mix di tartare (2 tartare e 2 scampi) (all. 2,4) 25.00 €
- Crudo reale (all. 2,4,14) 27.00 €

CREA IL TUO PLATEAU con:

- Ostriche (all. 14) cad. 4.00 €
- Scampi (all. 2) cad. 4.00 €
- Gamberi (all. 2) cad. 4.50 €
- Cannolicchi (all. 14) cad. 3.00 €

ANTIPASTI

- Crostini con alici marinate, stracciatella, cipolla caramellata e menta fresca (all. 1,4,7) 13.00 €
- Insalata di polipo (all. 14) 16.00 €
- Gamberi alle mandorle (all. 2,8) 16.00 €
- Fiori di zucca ripieni di baccalà (all. 1,4) 16.00 €

PRIMI

- Paccheri allo scoglio (all. 1,2,4,14) 16.00 €
- Riso Venere con pesce (all. 2,4) 13.00 €

INSALATONA (all. 1,4,7)

- Insalatona con tonno fresco, mais, pomodorini, stracciatella e crostini di pane 15.00 €

SECONDI

- Fritto misto (all. 1,2,4) 18.00 €
- Mix gratinato alle mandorle (all. 1,4,8) 22.00 €
- Tagliata di tonno in crosta di sesamo (all. 4,11) 22.00 €
- Tagliata di pesce spada
su letto di spinaci (all. 4) 22.00 €
- Filetto di orata in crosta di patate
e mandorle con contorno di spinaci (all. 4,8) 20.00 €
- Gamberoni al sale 4 pz (all. 2) 18.00 €

CONTORNI

- Insalata mista con tonno, mais, pomodorini (all. 4) 9.00 €
- Spinaci al vapore 4.00 €
- Insalata mista 4.00 €
- Patate al vapore 4.00 €

PANINI

- Tartare di tonno, crema d'avocado, rucola,
stracciatella, zucchine marinate al lime e menta,
salsa gourmet (all. 1,4,7,11) 15.00 €
- Tartare di salmone, zucchine marinate al lime e menta,
rucola, crema d'avocado e philadelphia,
salsa gourmet (all. 1,4,7,11) 15.00 €
- Gamberi e stracciatella, zucchine marinate
al lime e menta, rucola, pomodoro e salsa gourmet (all. 1,2,7) 15.00 €
- Filetti di tonno scottato al sesamo, rucola, pomodoro,
zucchine marinate al lime e menta, crema d'avocado,
salsa gourmet (all. 1,4,7,11) 16.00 €

DOLCI

Tiramisù (all. 1, 3, 7)	6.00 €
Sorbetto al limone	6.00 €
Affogato al caffè	6.00 €
Pasticciotto leccese	7.00 €

CAFFETTERIA

• Caffè	2.00 €
• The caldo	2.50 €

AMARI E DISTILLATI

4.50 €

BEVANDE

Vino al calice	5.00 €
Birra da 33 cl	5.00 €
Acqua 50 cl	2.00 €
Bibite in lattina	3.50 €

VINI

Prosecco doc frizzante bio	22.00 €
Grechetto di Todi doc	23.00 €
Le lucrezie igt	21.00 €
Terre siciliane igrp "vela latina"	23.00 €
Prosecco doc extra dry	25.00 €
Valdobbiadene prosecco sup. Bio	27.00 €
Falanghina cantina Solopaca igrp	25.00 €
Verdicchio dei castelli di Jesi doc	26.00 €
Friuli doc sauvignon blanc le favole	27.00 €
Ribolla gialla brut Sala	27.00 €
Rosso aglianico cantina Solopaca igrp	23.00 €



MENU CENA

ASPORTO - 10%

ASPORTO - 10%

CRUDITÈ

- **Tartare di tonno** (all. 4) 18.00 €
- **Tartare di salmone** (all. 4) 16.00 €
- **Tartare di pesce spada** (all. 4) 18.00 €
- **Mix di tartare (2 tartare e 2 scampi)** (all. 2,4) 25.00 €
- **Crudo reale** (all. 2,4,14) 27.00 €

CREA IL TUO PLATEAU con:

- **Ostriche** (all. 14) cad. 4.00 €
- **Scampi** (all. 2) cad. 4.00 €
- **Gamberi** (all. 2) cad. 5.00 €
- **Cannolicchi** (all. 14) cad. 3.50 €

RAW FISH

- *Tuna tartare* (all. 4) 18.00 €
- *Salmon tartare* (all. 4) 16.00 €
- *Swordfish tartare* (all. 4) 18.00 €
- *Tartare mix (2 tartares and 2 scampi)* (all. 2,4) 25.00 €
- *Royal raw seafood selection* (all. 2,4,14) 27.00 €

CREATE YOUR OWN PLATEAU with:

- *Oysters* (all. 14) cad. 4.00 €
- *Scampi* (all. 2) cad. 4.00 €
- *Prawns* (all. 2) cad. 5.00 €
- *Razor clams* (all. 14) cad. 3.50 €

ANTIPASTI

- Crostini con alici marinate, stracciatella, cipolla caramellata e menta fresca (all. 1,4,7) 14.00 €
- Insalata di polipo (all. 14) 17.00 €
- Gamberi alle mandorle (all. 2,8) 17.00 €
- Fiori di zucca ripieni di baccalà (all. 1,4) 16.00 €

STARTERS

- Crostini with marinated anchovies, stracciatella, caramelized onion and fresh mint (all. 1,4,7) 14.00 €
- Octopus salad (all. 14) 17.00 €
- Prawns with almonds (all. 2,8) 17.00 €
- Zucchini flowers stuffed with cod (all. 1,4) 16.00 €

PRIMI *FIRST COURSES*

- **Paccheri allo scoglio** (all. 1,2,4,14) 19.00 €

Paccheri pasta with seafood

INSALATONA *GOURMET SALAD*

- **Insalatona con tonno fresco, mais,
pomodorini, stracciatella e crostini di pane** 17.00 €

*Mixed salad with fresh tuna, sweetcorn, cherry tomatoes,
stracciatella and croutons (all. 1,4,7)*

CONTORNI *SIDES*

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|--------|
| • Spinaci al vapore | <i>Steamed seasonal spinach</i> | 6.00 € |
| • Insalata mista | <i>Fresh mixed salad</i> | 6.00 € |
| • Patate al vapore | <i>Steamed potatoes</i> | 6.00 € |

SECONDI

- **Fritto misto** (all. 1,2,4) 19.00 €
- **Mix gratinato alle mandorle** (all. 1,4,8) 23.00 €
- **Tagliata di tonno in crosta di sesamo** (all. 4,11) 24.00 €
- **Filetto di orata in crosta di patate
e mandorle con contorno di spinaci** (all. 4) 20.00 €
- **Tagliata di pesce spada
su letto di spinaci** (all. 4) 24.00 €
- **Gamberoni al sale 4 pz** (all. 2) 19.00 €

MAIN COURSES

- *Mixed fried seafood* (all. 1,2,4) 19.00 €
- *Baked seafood gratin with almonds* (all. 1,4,8) 23.00 €
- *Seared tuna steak with sesame crust* (all. 4,11) 24.00 €
- *Sea bream fillet in potato and almond crust, served
with spinach* (all. 4,8) 20.00 €
- *Swordfish steak served on a bed of spinach* (all. 4) 24.00 €
- *Salt-crusted king prawns (4 pcs)* (all. 2) 19.00 €

DOLCI DESSERTS

• Tiramisù (all. 1, 3, 7)	<i>Tiramisu</i>	6.00 €
• Sorbetto al limone	<i>Lemon sorbet</i>	6.00 €
• Affogato al caffè (all. 7)	<i>Vanilla ice cream with coffee</i>	6.00 €
• Pasticciotto leccese (all. 1, 3, 7)	<i>Lecce-style pasticciotto</i>	7.00 €

CAFFETTERIA - COFFEE

• Caffè - Coffee	2.00 €
• The caldo - Hot tea	2.50 €

AMARI E DISTILLATI 4.50 €

BEVANDE - BEVERAGES

Vino al calice	<i>Wine by the glass</i>	6.00 €
Birra da 33 cl	<i>33 cl beer</i>	5.00 €
Acqua 50 cl	<i>50 cl water</i>	3.00 €
Bibite in lattina	<i>Canned soft drinks</i>	3.50 €

VINI - WINE

Prosecco doc frizzante bio	22.00 €
Grechetto di Todi doc	23.00 €
Le lucrezie igt	21.00 €
Terre siciliane igt "vela latina"	23.00 €
Prosecco doc extra dry	25.00 €
Valdobbiadene prosecco sup. Bio	27.00 €
Falanghina cantina Solopaca igt	25.00 €
Verdicchio dei castelli di Jesi doc	26.00 €
Friuli doc sauvignon blanc le favole	27.00 €
Ribolla gialla brut Sala	27.00 €
Rosso aglianico cantina Solopaca igt	23.00 €

COPERTO	3,00 €
---------	--------

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù ECC.)
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi