

Menu

Per iniziare

Sauté di cozze e vongole alla tarantina con cipolla bruciata, ristretto di pomodoro e origano fresco con dadolata di pane fritto • € 15,00

Insalata di mare con verdure e frutto della passione • € 15,00

Gamberi alla catalana • € 15,00

Tentacoli di polpo al vapore ripassati al rosmarino con hummus e tarallo sbriciolato • € 16,00

Tartare di salmone selvatico e avocado marinato al lime, coriandolo e fiore del cappero con spuma al latte di cocco • € 18,00

Grand Plateau al gratin dei nostri crostacei e molluschi (aragostella, gamberi viola, ostriche, seppie, fasolari e scampi) • € 25,00

Crudité di mare

(2 scampi, 2 gamberi viola di Gallipoli, 2 allievi, 2 ostriche, 2 noci e 2 fasolari) • € 40,00

Per chi non ama il pesce

Crema di fave nette con cicoriella saltata al peperoncino e crostini ai semi di cumino • € 10,00

Vulcano di capocollo di Martina Franca con burrata di sant'Andrea, insalatina di rughetta, pere e noci • € 12,00

Primi piatti di mare

Linguine di pasta fresca alle vongole e datterini rossi • € 15,00

Tagliolino al limone con corallo di ricci e crudo di gambero viola • € 20,00

Pacchero di pasta fresca all'astice, pesto e pomodorini confit • € 20,00

Risotto riserva San Massimo ai frutti di mare con crudo di gambero, scampo e tonno • € 20,00

Primi piatti di terra

Orecchiette al pomodoro, basilico, polpettine e cacio ricotta leccese • € 10,00

Quadrotti di patata violetta mantecati al burro e salvia con brasato di scottona allo zenzero ed emulsione di rughetta selvatica • € 14,00

Secondi piatti di mare

Tonno pinna gialla con giardiniera di stagione in agrodolce • € 16,00

Frittura di calamari, gamberi e paranza • € 18,00

Zuppa di pesce alla Cesarina • € 18,00

Calamaro verace grigliato alla carbonella e ripassato in panure alle erbe mediterranee • € 18,00

Baccalà nordico cotto a bassa temperatura con cipollata al latte, salsa di patate allo zafferano e biscotto soffice al pecorino • € 20,00

Pesce al carrello dello Ionio • € 75,00/kg

Crostacei • € 120,00/kg

Secondi piatti di terra

Filetto di scottona con patate al forno al rosmarino e demi-glace ai funghi cardoncelli • € 18,00

Cotoletta di nodino di vitellino alla milanese con Chips di patate e carote baby • € 22,00

Per accompagnare

Patate fritte • € 4,00

Patate al forno al rosmarino • € 4,00

Insalata mista • € 4,00

Contorno del giorno • € 5,00

Dulcis in fundo

Spumoncino artigianale con crema allo zabaione • € 6,00

Fagottino caldo di pasta fillo con mandorle, mele e fonduta di cioccolato bianco • € 6,00

Tiramisù della casa • € 6,00

Trilogia di panna cotta con frutti rossi, cioccolato al peperoncino e caramello • € 6,00

Babà al rhum con crema pasticcera al cardamomo e praline di gelato al pistacchio • € 6,00