

da Gianni

## ANTIPASTI

- 1 Ricciolo di seppia profumata al timo e lime su vellutata di datterino giallo di Sicilia e basilico rosso € 15,00  
*Datterino, aglio, cipolla, timo, basilico rosso, lime, pepe*
- 2 Ti presento il mare (crudités di frutti di mare e crostacei) € 25,00  
*Disponibilità del pescato*
- 3 Bocconcini di tonno rosso in crosta di sesamo con dadolata di peperone su crema di burrata e glassa di aceto balsamico di Modena € 16,00  
*Tonno, sesamo, peperoni, basilico, pepe nero, olio, glassa di aceto balsamico, burrata*
- 4 Quenelle di baccalà mantecato su vellutata di carote con cialda di riso al nero di seppia, pepe arlecchino € 16,00  
*Latte, aglio, prezzemolo, baccalà, pepe, carote, riso bianco, nero di seppia, panna*
- 5 Tartara di pesce fresco € 16,00  
*A seconda della disponibilità del pescato*
- 6 Crema di mitili con purea di fave, polpo arrosto e crostini di pane € 13,00  
*Aglio, olio, origano, peperoncino, salsa di pomodoro, fave*
- 7 Piccola insalata di gambero rosso di Gallipoli, finocchi croccanti, pesto di pistacchio e spolverata di bottarga € 20,00  
*Gamberi crudi, finocchi, pistacchi, bottarga*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



da Gianni

## PRIMI

- 1 Tagliolini con mitili su crema di ceci neri, riduzione di fumetto di gamberi e fiori € 13,00  
*Aglione, olio, pepe nero, uova, cozze, ceci neri*
- 2 Tagliolino con tocchetti di cernia su vellutata di datterino giallo di Sicilia e clorofilla di basilico € 15,00  
*Cernia, salsa di datterino, uova, aglio, cipolla, basilico, pepe nero*
- 3 Tagliolino mandorlato € 12,00  
*Aglione, alici, capperi, mandorle, uova, pepe nero*
- 4 Troccoli con pescatrice al profumo di mentuccia e zeste di limone € 13,00  
*Aglione, uova, pepe nero, olio, menta, limone*
- 5 Chitarrina verde, spuma di ricotta vaccina e gambero rosso su salsina di pane e pepe nero € 15,00  
*Spinaci, farina, uova, ricotta vaccina, pane, pepe nero, gamberi*
- 6 Chicche di patate con crostacei su vellutata di champignon, croccante di tarallini pugliesi e polvere di datterino € 15,00  
*Patate, farina, uova, funghi, gamberi, scampi, aglio, prezzemolo, taralli, buccia di pomodoro*

2

---

da Gianni

## SECONDI

- 1 Polpo alla griglia su pesto di melanzane e menta con scaglie di mandorle € 18,00  
*Polpo, melanzane, aglio, mandorle, noci menta, buccia di limone*
- 2 Trancetto di cernia su vellutata di pisellini verdi, cuore di radicchio, crumble di noci polvere di melanzana € 16,00  
*Cernia, pisellini, olio, radicchio, farina, noci, buccia di melanzane*
- 3 Filetto di pescatrice scottato, su tortino di patate e nocciole, su terra di pane integrale aromatizzata al rosmarino con brunoise di datterino giallo € 16,00  
*Pescatrice, patate, nocciole, uova, pane integrale, rosmarino, aglio, datterino giallo, pepe, formaggio*
- 4 Ricciolo di seppia alla griglia su verdure saltate con pinoli, peperoncino e crema di fave € 15,00  
*Seppia, fave, aglio, peperoncino, pinoli, alicette*
- 5 Tagliata di tonno rosso con rughetta e crema di noci € 18,00  
*Tonno rosso, rucola, crema di noci*



da Gianni

## CONTORNI

1	Verdurine grigliate	€ 5,00
2	Insalata mista	€ 5,00
3	Patatine	€ 3,50
4	Insalatona della casa	€ 8,00

2

---

da Gianni

## MENÙ DI TERRA

### ANTIPASTI

- 1 Tartara di vitello al pistacchio e mela verde € 18,00  
*Filetto di vitello, pistacchio, mela verde, limone, pepe, olio*
- 2 Croccante di grana con crudo e confettura di fichi su crema di burrata € 12,00  
*Grana, prosciutto crudo, confettura di fichi, burrata*
- 3 Tortino di verdure su crema di formaggi € 12,00  
*Zucchine, carote, patate, uova, panna, brie, fontina*
- 4 Tagliere di salumi e formaggi € 15,00  
*Salumi vari, formaggi freschi e stagionati*

### PRIMI

- 1 Orecchiette con pesto di pomodori secchi, nocciole e pancetta € 15,00  
*Orecchiette, pomodoro, pancetta, nocciole, pepe, olio*
- 2 Maccheroncini con zucchine, gorgonzola e speck € 12,00  
*Maccheroncini, zucchine, speck, gorgonzola, cipolla, pepe, panna*
- 3 Chitarrina verde con funghi, salsiccia e crema di burratina € 15,00  
*Spinaci, farina, uova, funghi, salsiccia, burratina, prezzemolo, pepe, panna*

### SECONDI

- 1 Tagliata di vitello con rucetta e scaglie di grana € 15,00
- 2 Bistecca Tomahawk (podolica) €/etto 5,00
- 3 Medaglione di filetto e pancetta, glassato al miele su vellutata di patate e zenzero € 18,00  
*Filetto di manzo, pancetta affumicata, brandy, miele, patate, zenzero, burro, pepe*



da Gianni



Una vecchia fotografia, un'idea, un uomo.

Quell'uomo è Papà, che un giorno ha creduto e immaginato che potesse esistere tutto quello che oggi ci passa tra le mani. Sono passati 37 anni da quel giorno e il vecchio "Bar Gianni" ha dato vita al "Ristorante da Gianni" e al "Terra d'Acqua Resort". Due identità in continua evoluzione

che portano avanti un progetto che qualcuno aveva scritto per noi.

Il "Ristorante da Gianni" è dotato di una location vista mare, accoglie i suoi ospiti in sala dando la possibilità di organizzare cene particolari al cospetto di tramonti mozzafiato.

La cucina prevalentemente marinara (non mancano le specialità di carne) è molto curata. L'olio di produzione propria, il pesce fresco locale e la bravura della chef Enza sono gli ingredienti principali di questo ristorante.

Il Resort dispone di camere ampie e luminose arredate in stile moderno. È composto da sette camere standard, sette superior, dodici junior suite tutte arredate con uno stile unico e distintivo tipico del paesaggio salentino e una suite da 86 mq con SPA interna.

2