

da Gianni

## ANTIPASTI

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*

Alicette fresche con marinatura di olio profumato al finocchietto e buccia di limone, su spugna di sedano, peperoncino e sbriciolata di tarallo € 15,00

*Alici, limone, finocchietto, sedano, peperoni, tarallo*

Pescatrice avvolta con speck croccante e adagiata su vellutata di piselli, timo limonato e cialda di pistacchio € 15,00

*Pescatrice, speck, piselli, timo, pistacchio*

Carpaccio di baccalà con drop (finto caviale) di zenzero, maionese alla curcuma, cannolo di pane aromatizzato con insalatine dell'orto e fiori eduli € 15,00

*Baccalà, zenzero, uova, olio, curcuma, pane, insalata, fiori*

Tartare di tonno in purezza € 15,00

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*

Tartare di cernia in purezza € 18,00

Gambero viola di Gallipoli scottato su spuma di burrata, polvere di capperi e pesto leggero di pomodoro secco, fiori eduli ed erbe aromatiche € 18,00

*Gamberi, burrata, capperi, pomodori secchi, fiori, erbe aromatiche*

Ti presento il mare (crudités di frutti di mare e crostacei) € 25,00

*Disponibilità del pescato*

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

Tagliolini con pescatrice piccante al profumo di mentuccia e zeste di limone € 13,00

*Aglia, uova, pepe nero, olio, menta, limone, peperoni*

Pacchero al nero di seppia con datterino giallo e cernia € 16,00

*Cernia, datterino giallo, nero di seppia*

Raviolo verde in sfoglia di spinaci con ripieno di melanzana arrosto e gambero rosso, saltato con burro salato e pepe di Sichuan su splash di nero di seppia € 18,00

*Spinaci, melanzane, gamberi, burro, sale, pepe, nero di seppia*

Tagliolini con zafferano, scampi, gocce di burrata e crema di pistacchio € 18,00

*Scampi, burrata, pistacchio, olio, sale, zafferano*

Tagliolini con farina senatore Cappelli con polpa di riccio € 25,00

Linguine con tartare di gambero viola di Gallipoli e tartufo estivo € 25,00

*Gamberi, tartufo*



da Gianni

## SECONDI

Salmone al vapore su salsina di finocchio, mandorle tostate, sfere di aceto balsamico di Modena, germogli e fiori eduli € 15,00

*Salmone, finocchio, mandorle, aceto balsamico, germogli, fiori*

Calamaro affumicato su riduzione di acqua di pomodoro, crumble di alici e pistacchio profumato al timo € 15,00

*Calamari, pomodori, alici, pistacchio, timo*

Trancio di cernia al vapore su lattuga liquida, cubi di zucca in agrodolce e mousse di barbabietola rossa € 16,00

*Cernia, lattuga, zucca, aceto, zucchero, barbabietola*

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*

Tagliata di tonno rosso con rughetta e crema di noci € 18,00

*Tonno rosso, rucola, crema di noci*

Polpo a lenta cottura con semi di finocchietto, datterino e pepe rosa in ciambella morbida di zuccina e gocce di salsa montata all'olio e nocciole € 18,00

*Polpo, finocchietto, pomodoro datterino, pepe, zucchine, olio, nocciole*



da Gianni

## CONTORNI

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

2

---

da Gianni

## MENÙ DI TERRA

### ANTIPASTI

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

### PRIMI

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

### SECONDI

- Tagliata di scottona con rucetta e scaglie di grana € 15,00
- Bistecca Tomahawk (podolica) €/etto 9,00
- 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