

da Gianni

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Salmone marinato alla barbabietola e lime, glassa di soya,
panatura di riso soffiato nero, edamame e gel al limone € 18,00

Battuto di gambero viola di Gallipoli, foie gras, gel al lime,
maionese ai gamberi, crema di nocciola, aria di cocomero salentino
e menta €25,00

Cozze con panatura croccante, guazzetto di peperoni
e punte di ricotta forte € 15,00

Ti presento il mare (*2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 ostriche,
2 sashimi del giorno*) € 25,00

Crocchetta di manzo CBT su spuma di blu piccante e friggittello € 16,00

Tataki di scottona con marmellata di cipolla rossa, crema di alice
e perle di aceto balsamico € 18,00

da Gianni

R I S T O R A N T E

PRIMI

Risotto ostriche e champagne, burro acido <i>(min. 2 persone)</i>	€ 25,00
Linguine ai ricci e mandorle con limone nero	€ 25,00
Spaghetti con pomata d'aglio, crema alle alici, sgombro e pane croccante	€ 18,00
Mezze candele con ragù di mollusco e besciamella al gambero	€ 22,00
Pappardelle con stracotto di cavallo e caciocavallo di grotta	€ 18,00
Risotto, crema di melanzane e peperoni, petali di cipolla e pecorino romano <i>(min. 2 persone)</i>	€ 18,00

da Gianni

R I S T O R A N T E

SECONDI

Filetto di Pescatrice alla griglia su purè di patate viola, il suo fumetto, uova di salmone e olio alle erbe	€ 23,00
Calamaro arrosto, gazpacho, tartare di burrata e polvere di nero	€ 16,00
Baccalà su crema di cannellini, spinacino fresco, pomodori semi dry, crumble di olive nere	€ 18,00
Frittura mista	€ 25,00
Petto d'anatra, insalatina di sedano e mela, jus	€ 18,00
Fiorentina	€ 7,00/etto
Rib-Eye (porzione da 200 gr.)	€ 25,00
Tomahawk	€7,00/etto
Pescato del giorno (in base a disponibilità)	€ 7,00/etto

da Gianni

R I S T O R A N T E

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Patatine fritte chips	€ 5,00
Patatine fritte stick	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Sciotta te piperussi e pummitori	€ 6,00

DOLCI

Sfera al frutto della passione e mango con daguaise al cocco, con gelato al sesamo nero e sorbetto ai frutti esotici	€ 8,00
Mousse allo spumante rosé con confettura di fragole, frolla alla mandorla e sorbetto fragola e spumante	€ 8,00
CapRiccio: Panna cotta al riccio di mare, crumble al nero di seppia, caramello agli agrumi e sorbetto arancia e gin	€ 10,00
Caffè salentino: Pasta sigaretta con pan di spagna al cacao bagnato al caffè, cremoso cioccolato al latte con cuore di cioccolato fondente e spuma di mandorla	€ 8,00

* Coperto € 2,50

SPECIAL – EXTRA MENÙ

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