

BENVENUTI DA VARIUS AL PORTO

Siamo felici di accogliervi nel nostro angolo esclusivo di Gallipoli, nel cuore di una delle località costiere più suggestive del Salento. Qui, a due passi dal mare cristallino, l'eleganza del nostro ambiente si unisce alla freschezza dei sapori tipici del territorio. La tradizione gastronomica salentina si fonde con un tocco di innovazione, dando vita a piatti unici che raccontano la nostra terra. Ogni giorno, selezioniamo con cura solo le migliori materie prime, per offrirvi un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile. La nostra cucina celebra i sapori del Salento, esaltando la freschezza degli ingredienti in preparazioni che conquisteranno il vostro palato. Vi invitiamo a trascorrere una serata speciale, immersi nella bellezza del nostro mare e nei profumi della cucina locale.

WELCOME TO VARIUS AL PORTO

We are delighted to welcome you to our exclusive corner of Gallipoli, in the heart of one of the most charming coastal destinations in Salento. Here, just a stone's throw from the crystal-clear sea, the elegance of our environment blends with the fresh flavors of the local cuisine. The traditional gastronomy of Salento merges with a touch of innovation, giving life to unique dishes that tell the story of our land. Every day, we carefully select only the finest ingredients to offer you an authentic and unforgettable culinary experience. Our cuisine celebrates the flavors of Salento, enhancing the freshness of local ingredients in preparations that will captivate your palate. We invite you to spend a special evening, immersed in the beauty of our sea and the aromas of local cuisine.



ANTIPASTI STARTERS

FRITTINI D'OSTERIA DI MARE

€ 14

SQUID STRIPES – FISH CROQUETTES- FRITTERS
(1 , 2 , 4 , 6 , 9)

BACCALA' MANTECATO, MILLEFOGLIE DI PANE CASARECCIO, POMODORO SEMIDRY

€ 16

CREAMED COD, HOMEMADE BREAD, SEMIDRY TOMATOS
(1,3,4)

INSALATA DI MARE

€ 16

SEAFOOD SALAD
(1 , 2 , 6 , 14)

CROSTINI DI PANE CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E BURRO MAÎTRE D'HÔTEL

€ 14

CANTABRIAN ANCHOVY CROSTINI WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER
(1,3,4)

CRUDITÈ DI MARE

€ 20

RAW SEAFOOD
(1 , 6)

FRITTINI D'OSTERIA DI CAMPAGNA

€ 12

POTATO – AUBERGINE – FRITTERS
(3 , 4 , 9)

BATTUTA DI FASSONA, FRUTTO DEL CAPPERO, EMULSIONE DI SENAPE
E LIMONE, VELI DI PARMIGIANO

€ 15

BEEF TARTARE
(3 , 9 , 13)

LA NOSTRA PARMIGIANA

€ 12

VARIUS TYPICAL PARMIGIANA
(3 , 4)

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E BURRATA
DI ANDRIA CON FOCACCIA

€ 15

CAPOCOLLO OF MARTINA FRANCA, BURRATA
CHEESE OF ANDRIA WITH FLATBREAD
(3)

CROCCANTE DI TONNO, VERDURE IN SCAPECE

€ 14

TUNA IN CRUNCHY CRUST AND MARINATED FRIED VEGETABLES
(1,4)



PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

RISOTTO AI GAMBERI E GEL AL LIMONE
€ 20

RED PRAWN RISOTTO WITH LEMON GEL
(1, 2, 6)

SPAGHETTONE AI FRUTTI DI MARE
€ 18

SPAGHETTI WITH SEAFOOD
(1, 2, 4, 6)

SPAGHETTONE CREMOSO DI ZUCCHINE, TONNO, STRACCIATELLA, BASILICO
€ 16

SPAGHETTONE WITH TUNA, ZUCCHINIS CREAM, STRACCIATELLA CHEESE, BASIL
(1, 3, 4)

PACCHERI ALLE COZZE, PEPE ROSA E GOCCE DI PECORINO
€ 16

PACCHERI MUSSELS, PINK PEPPER, PECORINO CHEESE
(2, 3, 4)

PACCHERI AI TRE POMODORI, MELANZANA AFFUMICATA, CACIORICOTTA
€ 14

PACCHERI WITH THREE TOMATOES SAUCE, SMOKED EGGPLANT, CACIORICOTTA CHEESE
(3 - 4)

ORECCHIETTE ALLA CREMA DI RAPE, MOLLICA ALLE ALICI, PEPERONE CRUSCO
€ 14

ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS SAUCE, TOASTED BREADCRUMBS WITH
ANCHOVIES, PEPPER
(1-4)





SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

€ 22

MIXED FRIED FISH

(1 , 2 , 4 , 6)

RICCIO DI CALAMARO, SALSA TERIYAKI, SALSA GAZPACHO, OLIO
VERDE AL BASILICO

€ 20

ROASTED SQUID, TERIYAKI SAUCE, GAZPACHO
SAUCE, BASIL OIL

(1)

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO, CICORINE SELVATICHE,
SEDANO, RAVANELLI

€ 20

TUNA IN A SESAM AND POPPY CRUST

(1 , 9 , 12 , 14)

ASTRATTO DI PESCE SPADA ALLA GALLIPOLINA

€ 18

TYPICAL GRATINATED SWORDFISH

(1 - 4)

CATALANA DI POLPO ALLA SALENTINA

€ 18

CATALAN STYLE OCTOPUS SALAD

(1 , 2)

ENTRECOTE DI FASSONA IN CROSTA DI PISTACCHI, PATATE BBQ

€ 20

FASSONA BEEF ENTRECOTE, WITH PISTACHIO CRUST, BBQ POTATOES

(5)

BOMBETTE DI MARTINA FRANCA, BABA GANUSH, TARTARE DI POMODORI

€ 18

MARTINA FRANCA PORK ROLLS, BABA GANUSH, TOMATOES TARTARE

(3)





CONTORNI

SIDE DISHES

CHIPS DI PATATE
€ 6
FRENCH FRIES
(4)

PATATE DORATE AL FORNO
€ 6
BAKED POTATOES
(4)

INSALATA
€ 6
MIXED SALAD

CICORINE RIPASSATE
€ 6
STEWED TYPICAL VEGETABLES

VERDURE GRIGLIATE
€ 6
GRILLED VEGETABLES

DESSERT

SELEZIONE DI DOLCI DELLA CASA
€6
SELECTION OF HOMEMADE DESSERT

ALLERGENI VARIANO A SECONDA DELLA SELEZIONE
ALLERGENS: VARY DEPENDING ON THE SELECTION.





BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE - FRIZZANTE

€ 3

STILL - SPARKLING WATER

ANALCOLICI - SOFT DRINKS

€ 3

CAFFE'

€1

COFFEE

AMARO

€4

BITTER

AMARO PREMIUM

€5

PREMIUM BITTERS

COCKTAIL

€8

PREMIUM COCKTAIL

€10

DISTILLATI- DISTILLED SPIRITS

€5

DISTILLATI PREMIUM - DISTILLED SPIRITS PREMIUM

€8

BIRRE

€4-7

BEERS

COPERTO €3



PIZZE - LE SPECIALI

SPECIAL

VARIUS AL PORTO

(TARTARE DI TONNO, BURRATINA AFFUMICATA, CRUMBLE DI CIPOLLA RAMATA,
FIOR DI LATTE, OLIO ALL' ARANCIA)

€ 13

VARIUS AL PORTO

(TUNA TARTARE, SMOKED BURRATA, ONION CRUMBLE,
FIOR DI LATTE CHEESE, ORANGE OIL)

(1,3,4)

MARE NOSTRO

(FIOR DI LATTE, GAMBERI VIOLA, FONDUTA DI PECORINO, MENTA)

€ 14

MARE NOSTRO

(FIOR DI LATTE CHEESE, LOCAL PRAWN, PECORINO
CHEESE FONDUE, MINT) (3 - 4 - 6)

PUGLIESE

(FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCHINE, CAPOCOLLO DI MARTINA
FRANCA, SALSA STRACCIATELLA, DATTERINO GIALLO, PARMIGIANO, BASILICO)

€ 12

PUGLIESE

(FIOR DI LATTE, ZUCCHINI CREAM, CAPOCOLLO DI MARTINA
FRANCA, STRACCIATELLA CHEESE SAUCE, YELLOW TOMATO,
PARMIGIANO CHEESE, BASIL)

(3-4)

NORCINA

(FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI NORCIA, POMODORO CONFIT,
CICORINA, FRISCOUS, ZESTE DI LIME, MOUSSE DI BURRATA)

€ 11

NORCINA

(FIOR DI LATTE CHEESE, NORCIA PORK SAUSAGE, CONFIT TOMATO,
CICORY, FRISCOUS, LIME, BURRATA MOUSSE)

(3,4)

PIZZE - LE TRADIZIONALI

TRADITIONAL

MARGHERITA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO)

€ 7

MARGHERITA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, BASIL)

(3 - 4)

NAPOLI

(POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI, CAPPERI, OLIVE NERE)

€ 9

NAPOLI

(TOMATO, FIOR DI LATTE, ANCHOVIES, CAPERS, BLACK OLIVES)

(1 - 3 - 4)

VEGETARIANA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, RUCOLA)

€ 9

VEGETARIANA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, AUBERGINE, ZUCCHINI, PEPPERS,
ROCKET) (3 - 4)

BUFALA

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO)

€ 10

BUFALA

(TOMATO, BUFALA MOZZARELLA CHEESE, BASIL, EVO OIL)

(3-4)

QUATTRO STAGIONI

(POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI,
PROSCIUTTO COTTO, OLIVE)

€ 9

QUATTRO STAGIONI

(TOMATO, FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, ARTICHOKEs,
BAKED HAM, OLIVES)

(3-4)

DIAVOLA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, VENTRICINA DEL VASTESE)

€ 10

DIAVOLA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI)

(3 - 4)

PIZZE - LE TRADIZIONALI

TRADITIONAL

ITALIANA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
GRANA, RUCOLA)

€ 10

ITALIANA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, PARMA HAM,
GRANA PADANO CHEESE, ROCKET)

(3-4)

CAPRICCIOSA

(POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI,
PROSCIUTTO COTTO, ALICI, CAPPERI)

€ 9

CAPRICCIOSA

(TOMATO, FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, ARTICHOKES,
BAKED HAM, ANCHORIES, CAPERS)

(1-3-4)

QUATTRO FORMAGGI

(FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROVOLONE PICCANTE,
PARMIGIANO, EMMENTAL)

€ 10

QUATTRO FORMAGGI

(FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SPICY PROVOLONE CHEESE,
PARMIGIANO CHEESE, EMMENTAL CHEESE)

(3-4)

*Varius al Porto utilizza principalmente materia prima fresca e del territorio,
occasionalmente in caso di indisponibilità sul mercato o per garantire gli standard igienici e
la sicurezza alimentare, si riserva di utilizzare prodotti derivanti dalla catena del freddo*

BOLLICINE

PROSECCO DOC – CA MODEANO 11,5°
€ 25

NINA MENHIR MARANGELLI – METODO CLASSICO 12°
€ 45

GELSO REGINA MENHIR MARANGELLI – VINO SPUMANTE BRUT 11,5°
€ 25

BERLUCCHI 61 – BERLUCCHI, FRANCIACORTA EXTRA BRUT METODO
CLASSICO 12,5°
€ 35

LE BIOGRAPHE – LACROIX, CHAMPAGNE BRUT 12°
€ 80

POESIE FRUITE 2013 – LACROIX, CHAMPAGNE EXTRA- BRUT ROSÈ 12°
€ 90

INTERPRETE 2019 – CHAMPAGNE EXTRA- BRUT PRESTIGE MILLESIMÈ 12°
€ 90

FRANCIACORTA BRUT NATURE – ZERO SPACCATO 12°
€ 50

MARCHESE ANTINORI – BLANC DE BLANC – FRANCIACORTA 12°
€ 60

FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO SOTTOZERO 2015
ZERO SPACCATO 12°
€ 60

BIANCAVIGNA – PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY DOCG 11,5°
€ 36

MURATORI FRANCIACORTA SATEN 12,5°
€ 50

EBUR V. S. Q. – LE VIGNE DI SAMMARCO, METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMATO 12°
€ 50

SIROQ - LE VIGNE DI SAMMARCO, VINO SPUMANTE BIANCO,
EXTRA DRY 11°
€ 25

SIROQ – LE VIGNE DI SAMMARCO, VINO SPUMANTE ROSATO, BRUT 11°
€ 25

VINI BIANCHI

WHITE WINES

SALE MENHIR MARANGELLI - FIANO MALVASIA BIANCA 12,5°
€ 22

PASSO MENHIR MARANGELLI – FIANO 13,5°
€ 22

MAESTRALE – C.DA LI VECCHI, MALVASIA BIANCA 12°
€ 18

RIBOLLA GIALLA – LIVIO FELLUGA, RIBOLLA GIALLA 12,5°
€ 38

CHARDONNAY – TORMARESCA, CHARDONNAY 12°
€ 25

PIETRABIANCA –TORMARESCA, CHARDONNAY 13°
€ 35

PIETRA MENHIR MARANGELLI – VERDECA 13°
€ 23

SHARIS – LIVIO FELLUGA, CHARDONNAY 70 % RIBOLLA GIALLA 30 % 13°
€ 35

TERESA MANARA – CANTELE, CHARDONNAY 13.5°
€ 28

LAMAFORCA- LE VIGNE DI SAMMARCO, VERDECA 14°
€ 25

CALA PORTO – LE VIGNE DI SAMMARCO, FIANO 12,5°
€ 25

ISARCO GEWURZTRAMINER DOC 2023 14°
€ 34

ISARCO MULLER THURGAU DOC 2022 12,5°
€ 29

ISARCO RIESLING DOC 2023 12,5°
€ 34

TIEFENBRUNNER MERUS PINOT GRIGIO 2024 13,5°
€ 32

VINI ROSATI

ROSE WINES

PIETRA MENHIR MARANGELLI – PRIMITIVO, SUSUMANIELLO 13°
€ 25
TRAMARI – SAN MARZANO, PRIMITIVO 12,5°
€30
CALAFURIA - TORMARESCA, NEGROAMARO 12°
€ 25
CERASA – MICHELE CALÒ, NEGROAMARO 13,5°
€32
SUSUMA' – LE VIGNE DI SAMMARCO, SUSUMANIELLO 14,5°
€ 28

VINI ROSSI

RED WHINES

VOLA MENHIR MARANGELLI – PRIMITIVO 14,5°
€ 26
PEPE MENHIR MARANGELLI – NEGROAMARO 14°
€26
PUGLIA D'AMARE – C.DA LI VECCHI, NEGROAMARO 13,5°
€ 18
SUSUMANIELLO – C.DA LI VECCHI, SUSUMANIELLO 14°
€ 28
LOCORUM – C.DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14°
€ 25
ARTERIA – C.DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14,5°
€ 30
NOTTE SCURA – C.DA LI VECCHI, PRIMITIVO 14°
€ 23
LU VECCHIU - C.DA LI VECCHI, TERRA D' OTRANTO DOC RISERVA 15,5°
€ 38
ORMANERA LE VIGNE DI SAMMARCO, NEGRAMOAMARO, RISERVA 2016 15°
€ 35
MARASIA – LE VIGNE DI SAMMARCO, MALVASIA NERA 15°
€ 30
ETRA PASSITO – LE VIGNE DI SAMMARCO, ALEATICO 16°
€ 30
ALIPASSO – LE VIGNE DI SAMMARCO, ALEATICO 15°
€ 30
GUARANO – LE VIGNE DI SAMMARCO, NEGROAMARO 15°
€ 30
PARVA CULPA- LE VIGNE DI SAMMARCO, NERO DI TROIA 15°
€ 30
FILO MENHIR MARANGELLI – NEGROAMARO 14,5°
€ 45
VEGA MENHIR MARANGELLI – PRIMITIVO 15°
€ 45

LISTA DEGLI ALLERGENI ALLERGEN INFORMATION

*SI INFORMANO I CLIENTI CHE GLI ALIMENTI
SOMMINISTRATI PRESSO
QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI
SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE
DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.
I CONSUMATORI ALLERGICI SONO PREGATI DI INFORMARE
IL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE. I
PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE
SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI
TEMPERATURA DIRETTAMENTE/ INDIRETTAMENTE PER
GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E CE 853/04.*

*CUSTOMERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED AT
THIS ESTABLISHMENT MAY CONTAIN ONE OR MORE OF THE
FOLLOWING ALLERGENS,
EITHER AS INGREDIENTS OR IN TRACES RESULTING FROM
THE PRODUCTION PROCESS.
CUSTOMERS WITH ALLERGIES ARE KINDLY ASKED TO
INFORM THE WAITING STAFF BEFORE PLACING AN ORDER.
FRESH ANIMAL-BASED PRODUCTS
HAVE UNDERGONE RAPID TEMPERATURE REDUCTION,
EITHER DIRECTLY OR INDIRECTLY, TO ENSURE QUALITY
AND SAFETY AS DESCRIBED IN THE HACCP PLAN IN
ACCORDANCE WITH EC REGULATIONS 852/04 AND 853/04*

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 284: 2689-2695.