ANTIPASTI
APPETIZERS

FRITTINI D'OSTERIA DI MARE
€ 14
MIXED SEAFOOD FRITTERS
(1-2-3-4-6)

TARTARE DI TONNO, FILETTO D'ARANCIA E GEL DI LIMONE
€ 19
TUNA TARTARE WITH ORANGE SEGMENTS AND LEMON GEL
(1)

FRITTINI D'OSTERIA DI TERRA
€12
MIXED LAND
FRITTERS
(3-4-5-9)

CRUDO GALLIPOLINO CON TAGLIATELLA DI SEPPIA, TARTARE PESCATO DEL GIORNO, SCAMPI E GAMBERI
€ 22
GALLIPOLI RAW SEAFOOD: CUTTLEFISH TAGLIATELLA, CATCH OF THE DAY TARTARE, LANGOUSTINES AND PRAWNS
(2-6)

CAPOCOLLO CON BURRATA E FOCACCIA
€ 15
CAPOCOLLO WITH BURRATA
AND FOCACCIA
(4-3)

INSALATA DI MARE
€16
SEAFOOD SALAD
(1-2-6-14)

GRAN CRUDO GALLIPOLINO CON FRUTTI DI MARE, SCAMPI E GAMBERI
€ 35
LOCAL RAW SEAFOOD SELECTION, WITH SHELLFISH, SCAMPI AND PRAWNS LUXURY
(2-6)

PRIMI PIATTI
MAIN COURSE

SPAGHETTONE CON CREMA DI CECI, POLPO E ROSMARINO
€ 18
SPAGHETTI WITH CHICKPEA CREAM, OCTOPUS AND ROSEMARY
(4)

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE
€ 16
PACCHERI WITH MIXED SHELLFISH AND SEAFOOD
(1-2-4-6-14)

SPAGHETTONE AI RICCI
€ 25
THICK SPAGHETTI WITH SEA URCHIN
(4-1-14)

PACCHERI, CREMA DI ZUCCA, SPECK, PECORINO E TIMO
€ 16
PACCHERI WITH PUMPKIN CREAM, SPECK, PECORINO CHEESE AND THYME
(4-3)

ORECCHIETTE CON DATTERINO GIALLO, CREMA DI BURRATA, CAPOCOLLO CROCCANTE E GEL DI POMODORO
€ 14
ORECCHIETTE WITH YELLOW DATTERINO TOMATOES, BURRATA CREAM, CRISPY CAPOCOLLO AND TOMATO GEL
(4-3)

ORECCHIETTE CON RAPE E VONGOLE
€ 20
ORECCHIETTE WITH TURNIP GREENS AND CLAMS
(2-3-4)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

FRITTURA DI PESCE
€ 18
MIXED FRIED FISH
(4-1-6)

CALAMARO SU CREMA DI CECI E GEL DI POMODORO
€ 20
GRILLED SQUID ON CHICKPEA CREAM AND
TOMATO GEL
(1-11)

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO, CICORINE SELVATICHE
€ 20
SESAME AND POPPY SEED CRUSTED TUNA TATAKI WITH WILD CHICORY
(1-12-14)

PESCE SPADA ALLA GALLIPOLINA
€ 18
SWORDFISH FROM GALLIPOLI TRADITION
(1-4)

PIGNATA DI POLPO
€ 20
TRADITIONAL GALLIPOLI STEWED OCTOPUS
(1)

ENTRECOTE CON CREMA DI PATATE AL FORNO
€ 20
ENTRECOTE WITH ROASTED POTATO CREAM
(3)

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI SPECK, ZUCCA IN DOPPIA CONSISTENZA E CHIPS DI PANE
€ 18
SPECK-CRUSTED PORK TENDERLOIN WITH PUMPKIN IN TWO TEXTURES AND BREAD CHIPS
(4)

PIZZE - VARIUS

MARE NOSTRO
(POMODORO, FIOR DI LATTE E FRUTTI DI MARE)
€ 13
MARE NOSTRO
(TOMATO, FIORDILATTE AND SEAFOOD)
(1-2-3-4-6)

PIZZA AUTUNNALE
(CREMA DI ZUCCA, FIORDILATTE, CAPOCOLLO CROCCANTE E MANDORLE SALTATE AL ROSMARINO)
€ 12
PIZZA AUTUNNALE
(PUMPKIN CREAM, FIORDILATTE, CRISPY CAPOCOLLO
AND ROSEMARY-SAUTEED ALMONDS)
(3-4-5)

NORCINA
(CREMA DI RAPE, FIORDILATTE, SALSICCIA DI NORCIA E GRANA)
€ 11
NORCINA
(FIORDILATTE BASE WITHTURNIP GREEN CREAM, TOPPED WITH
NORCIA SAUSAGE AND GRANA CHEESE FLAKES)
(3-4)

PUGLIESE
(FIORDILATTE, CREMA DI ZUCCHINE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CREMA DI STRACCIATELLA, DATTERINO GIALLO, PARMIGIANO, BASILICO)
€ 13
PUGLIESE
FIORDILATTE BASE WITH ZUCCHINI CREAM, TOPPED WITH MARTINA FRANCA
CAPOCOLLO, STRACCIATELLA CREAM, YELLOW DATTERINO TOMATOES,
PARMIGIANO CHEESE AND BASIL
(3-4)

DELICATA
(CREMA DI ZUCCA, SPECK E CREMA DI STRACCIATELLA)
€ 11
DELICATA
(PUMPKIN CREAM, SPECK AND STRACCIATELLA CREAM)
(3-4)

VARIUS AL PORTO
(TARTARE DI TONNO, BURRATINA AFFUMICATA, CRUMBLE DI CIPOLLA RAMATA, FIORDILATTE, OLIO ALL'ARANCIA)
€ 13
VARIUS AL PORTO
(FIORDILATTE, TUNA TARTARE, SMOKED BURRATINA, COPPER ONION CRUMBLE, ORANGE OIL)
(1-3-4-6)