

## ANTIPASTI (STARTERS)

Cuoppo con crocchette di patate e menta, pittule e spiedi ai semi di lime. (1-3-7-8)	€ 9,00
<i>"Cuoppo" with potato and mint croquettes, "pittule" and lime seed skewers.</i>	
Insalatina di seppia, piovra e mango. (8-4)	€ 12,00
<i>Cuttlefish, octopus and mango salad.</i>	
Carpaccio di tonno con citronette, mandorle e rucola. (4-8)	€ 12,00
<i>Tuna carpaccio with citronette, almonds and rocket.</i>	
Zuppa di cozze e cannellini. (1-4-14-8-6)	€ 10,00
<i>Mussels and cannellini beans soup.</i>	
Salmone ai Sali bilanciati su insalatina. (4-10)	€ 12,00
<i>Cured salmon on salad</i>	
Carpaccio di lacerto salmistrato. (10)	€ 9,00
<i>Carned lacerto carpaccio</i>	
Burratina d' Andria e pomodorini. (7)	€ 10,00
<i>Burratina d' Andria and cherry tomatoes.</i>	
Crostone con ortaggi di stagione <b>V</b> . (1-8)	€ 8,00
<i>Crostone with seasonal vegetables.</i>	
Plateau di crudo mare per 2 persone	€ 35,00
<i>Seafood platter ( for 2 people)</i>	



### **PRIMI ( FIRST COURSE )**

Spaghetti cozze e pomodorini ciliegino. (1-4-9-14) **€ 14,00**

*Spaghetti with mussels and cherry tomatoes.*

Foglie d' ulivo ai frutti di mare e pomodorini. (1-2-4-9-14) **€ 18,00**

*"Foglie d'ulivo" pasta, seafood and tomatoes.*

Spaghetti alla cetara con alici e colatura (1-4-9) **€ 16,00**

*Spaghetti with anchovy sauce*

Gnocchi porcini e salsiccia (1-3-9) **€ 16,00**

*Gnocchi with porcini mushrooms and sausage*

Maltagliate di grano saraceno con crostacei e vongole **€ 18,00**

*Buckwheat 'maltagliate' with shellfish and clams*

Tortello ricotta e noci con funghi cardoncelli, porro e guanciale. (1-3-8-9-14) **€ 16,00**

*Ricotta cheese and walnuts'Tortelli' with cardoncelli mushrooms, leek and guanciale.*

Minchiareddhi con pomodoro scattarisciatu, cacioricotta e basilico. (1-7) **€ 14,00**

*Minchiareddhi pasta with crackling cherry tomatoes, cacioricotta cheese and basil.*

Linguine alle vongole. (2-4-9-14) **€ 18,00**

*Linguine with clams*

Orecchiette con melanzane, pomodorini e scamorza affumicata. (1-7) **€ 14,00**

*Orecchiette with aubergines, tomatoes and smoked scamorza cheese.*



## SECONDI (MAIN COURSE)

Frittura di calamaro. (2-4) € 19,00

*Fried calamari.*

Tagliata di seppia. (2- 4) € 18,00

*Sliced cuttlefish.*

Gamberone sgusciato alla griglia. (2-7) € 19,00

*Grilled prawns.*

Tonno scottato, rucola e grana. (4-7) € 18,00

*Seared tuna, rocket and grana.*

Tagliata di manzo, rucola e grana. (7) € 18,00

*Sliced beef with rocket and grana cheese.*

Arrosto misto (Ventricina, pancetta, capocollo e agnello). (1-3-7) € 18,00

*Mixed roast (Ventricina, bacon, capocollo and lamb).*

Ortaggi alla griglia **V**. € 8,00

*Grilled vegetables.*

Ortaggi al vapore **V**. € 6,00

*Steamed vegetables.*

Pescato del giorno

*Catch of the day (according to market quotation)*

SECONDO  
QUOTAZIONE DI  
MERCATO



## FATTI DA NOI

Frutta di stagione. € 7,00  
*Seasonal fruit.*

Panna cotta. (4, 7) € 8,00  
*Panna cotta.*

Dolce del giorno. € 9,00  
*House dessert.*

Tortino al cioccolato. (3, 7) € 10,00  
*Chocolate cake.*

Semifreddo. (11-6-5) € 8,00  
*Semifreddo.*

Cheesecake. (3-7-1) € 8,00  
*Cheesecake.*

## DESSERT BY PROVENZANO

Spumone nocciola e cioccolato € 6,00  
*Hazelnut and chocolate traditional  
Spumone*

Spumone fichi € 6,00  
*Figs traditional Spumone*

Cre moso tiramisù € 7,00  
*Creamy tiramisù*

Croc cantino al pistacchio € 7,00  
*Crunchy pastry with pistachio*

Rocher € 7,00  
*Rocher ice cream*

