

## ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

Insalata di mare con frutti di mare e agrumi



54dt

*Insalata tiepida di mare con agrumi freschi.*

Salade de fruits de mer et agrumes

*Salade tiède de fruits de mer et agrumes frais.*

Seafood salad with citrus

*Warm seafood salad with fresh citrus.*

Burrata con pomodorini, zucchine marinate e pesto di

52dt

basilico



*Fresca burrata pugliese con contorno di verdure e pesto.*

Burrata avec tomates cerises, courgettes marinées et pesto de basilic

*Burrata fraîche avec légumes et pesto maison.*

Burrata with cherry tomatoes, marinated zucchini and basil pesto

*Fresh burrata with vegetables and house-made pesto.*

Rotolo di carpaccio di manzo con rucola, balsamico, senape e parmigiano



45 dt

*Carpaccio di manzo arrotolato con rucola e condimenti.*

Roulé de carpaccio de bœuf, roquette, balsamique, moutarde et parmesan

*Carpaccio roulé avec roquette et assaisonnements.*

Beef carpaccio roll with arugula, balsamic, mustard and parmesan

*Rolled beef carpaccio with arugula and dressing.*

Melanzane ripiene di carne alla pugliese con pomodoro e parmigiano  52 dt  
*Ricetta tradizionale pugliese con ripieno di carne.*

Aubergines farcies à la viande à la façon des Pouilles  
*Recette traditionnelle avec viande hachée, tomate et parmesan.*

Stuffed aubergines with meat, Apulian style  
*Traditional dish with minced meat, tomato and parmesan.*

Vitello tonnato della tradizione  45 dt  
*Fettine di vitello con salsa tonnata classica.*

Vitello tonnato traditionnel  
*Tranches de veau avec sauce au thon traditionnelle.*

Traditional vitello tonnato  
*Sliced veal with classic tuna-caper sauce.*

Prosciutto crudo, formaggi o mozzarella  52 dt  
*Tagliere con prosciutto crudo e formaggi o mozzarella.*

Jambon cru, fromages ou mozzarella  
*Assortiment de charcuterie et fromages ou mozzarella.*

Cured ham with cheese or mozzarella  
*Board with cured ham and cheeses or mozzarella.*

Calamari fritti e verdure in pastella  56 dt  
*Frittura croccante di calamari e verdure.*

Calamars frits et légumes en beignet  
*Calamars croustillants avec légumes en pâte.*

Fried calamari and battered vegetables  
*Crispy calamari with lightly battered vegetables.*

Guazzetto di cozze  48 dt  
*Cozze cotte in salsa leggera di pomodoro.*

Cassolette de moules  
*Moules dans une sauce légère à la tomate.*

Mussel stew  
*Mussels in a light tomato sauce.*

Carpaccio di pesce (se disponibile)  52 dt  
*Carpaccio fresco di pesce del giorno.*

Carpaccio de poisson (selon disponibilité)  
*Poisson frais tranché finement.*

Fish carpaccio (if available)  
*Fresh thin-sliced catch of the day.*

## PRIMI PIATTI / PLATS DE PÂTES / FIRST COURSES

Lasagna alla bolognese



49 dt

*Lasagna classica con ragù e besciamella.*

Lasagnes à la bolognaise

*Lasagnes traditionnelles avec sauce à la viande.*

Bolognese lasagna

*Classic lasagna with meat ragù and béchamel.*

Cannelloni con ricotta, spinaci e champignon



55 dt

*Pasta ripiena con ricotta fresca, spinaci, funghi e pomodoro fresco.*

Cannelloni à la ricotta, épinards et champignons

*Pâtes farcies à la ricotta, épinards et sauce tomate fraîche.*

Cannelloni with ricotta, spinach and champignons

*Stuffed pasta with ricotta, spinach and fresh tomato sauce.*

Gnocchi con mozzarella, ragù bianco, porcini e crema di tartufo



60 dt

*Gnocchi morbidi con condimento ricco e profumato.*

Gnocchis avec mozzarella, ragoût blanc, cèpes et crème de truffe

*Gnocchis tendres avec sauce gourmande et truffe.*

Gnocchi with mozzarella, white ragù, porcini and truffle cream

*Soft gnocchi in a rich and fragrant sauce.*

Spaghetti ai frutti di mare



66 dt

*Spaghetti con misto di frutti di mare.*

Spaghetti aux fruits de mer

*Spaghetti avec mélange de fruits de mer.*

Seafood spaghetti

*Spaghetti with mixed seafood.*

Spaghetti con calamari, aglio nero e bottarga



68 dt

*Spaghetti con calamari teneri, crema di aglio nero e bottarga di muggine.*

Spaghetti aux calmars, ail noir et poutargue

*Spaghetti aux calmars tendres, crème d'ail noir et poutargue de mullet.*

Spaghetti with squid, black garlic and bottarga

*Spaghetti with tender squid, black garlic cream and mullet bottarga.*



Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)

66 DT (per persona)

*Risotto cremoso con frutti di mare freschi.*

Risotto aux fruits de mer (min. 2 personnes)

*Risotto crémeux aux fruits de mer.*

Seafood risotto (min. 2 people)

*Cremy risotto with fresh seafood.*

**SECONDI DI PESCE / PLATS DE POISSON / FISH MAINS**

Grigliata mista di pesce  110 dt  
*Selezione di pesce alla griglia.*

Grillade mixte de poisson  
*Assortiment de poissons grillés.*

Mixed grilled fish  
*Selection of grilled seafood.*

Frittura mista di pesce  78 dt  
*Pesce fritto croccante e leggero.*

Friture mixte de poisson  
*Poissons frits croustillants.*

Mixed fried fish  
*Crispy fried seafood mix.*

Filetto di pesce gratinato con zenzero e limone  78 dt  
*Filetto al forno con profumo agrumato.*

Filet de poisson gratiné au gingembre et citron  
*Filet de poisson au four aux arômes d'agrumes.*

Gratinated fish fillet with ginger and lemon  
*Baked fish fillet with citrus aroma.*

Gamberoni saltati con pomodorino e aglio  54 dt  
*Gamberoni spadellati con pomodorini.*

Gambas sautées avec tomates cerises et ail  
*Gambas sautées à la poêle.*

Sautéed prawns with cherry tomatoes and garlic  
*Pan-sautéed prawns with tomatoes and garlic.*

Gamberoni alla griglia  

79 dt

*Gamberoni alla brace, serviti semplici.*

Gambas grillées  
*Gambas grillées.*



Grilled prawn  
*Charcoal-grilled prawns, simply served.*

Pesce del giorno (d'allevamento)    
*Secondo disponibilità, prezzo a peso.*

Prezzo al peso

Poisson du jour (élevage)  
*Selon disponibilité, prix au poids.*

Catch of the day (farm-raised)  
*Subject to availability, price per weight.*

Aragosta, cicala di mare, scampi (se disponibili)   Prezzo al peso  
*Prezzo al peso, per 100g.*

Homard, cigale de mer, langoustines (si disponibles)  
*Prix au poids, par 100g.*

Lobster, slipper lobster, scampi (if available)  
*Price per 100g.*

**SECONDI DI CARNE / PLATS DE VIANDE / MEAT  
MAINS**

Tagliata di manzo con rucola e grana  80 dt  
*Filetto tagliato al piatto con rucola e grana.*

Tranches de bœuf avec roquette et parmesan  
*Émincé de filet avec garniture.*

Sliced beef with arugula and parmesan  
*Served on plate with cheese and greens.*

Scaloppine di filetto di manzo con funghi e limone  82 dt  
*Filetto tenero con salsa ai funghi e limone.*

Escalopes de filet de bœuf aux champignons et citron  
*Tranches tendres en sauce citronnée.*

Veal escalope with mushrooms and lemon  
*Tender filet in lemon-mushroom sauce.*


Pollo alla diavola  62 dt  
*Pollo speziato e cotto alla brace.*

Poulet à la diable  
*Poulet épicé grillé.*

Spicy grilled chicken  
*Spiced and grilled chicken.*



SUPPLEMENTI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Supplemento pasta	 	26 dt
Patatine fritte o al forno		18 dt
Insalata mista		20 dt

PIZZE / PIZZAS / PIZZAS

Pizza Margherita	 	39 dt
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico.</i>		
Pizza Margherita		
<i>Tomate, mozzarella, basilic.</i>		
Margherita Pizza		
<i>Tomato, mozzarella, basil.</i>		
Pizza al tonno	   	42 dt
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno.</i>		
Pizza au thon		
<i>Tomate, mozzarella, thon.</i>		
Tuna Pizza		
<i>Tomato, mozzarella, tuna.</i>		

Pizza Bresaola



48 dt

*Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana.*

Pizza à la bresaola

*Tomate, mozzarella, bresaola, roquette et parmesan.*

Bresaola Pizza

*Tomato, mozzarella, bresaola, arugula and parmesan.*

Pizza con burrata



45 dt

*Pomodoro, mozzarella e burrata pugliese.*

Pizza à la burrata

*Tomate, mozzarella et burrata des Pouilles.*

Burrata Pizza

*Tomato, mozzarella and Apulian burrata.*

Pizza ai frutti di mare



48 dt

*Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.*

Pizza aux fruits de mer

*Tomate, mozzarella et fruits de mer.*

Seafood Pizza

*Tomato, mozzarella and seafood.*

Pizza vegetariana



46 dt

*Pomodoro, mozzarella e verdure miste.*

Pizza végétarienne

*Tomate, mozzarella et légumes.*

Vegetarian Pizza

*Tomato, mozzarella and vegetables.*

Pizza quattro formaggi



55 dt

*Mozzarella, gorgonzola, grana padano, fontina.*

Pizza quatre fromages

*Mozzarella, gorgonzola, grana padano, fontina.*

Four cheese Pizza

*Mozzarella, gorgonzola, grana padano, fontina.*

Pizza messicana piccante



55 dt

*Pomodoro, mozzarella, carne macinata, peperoni, cipolla, peperoncino.*

Pizza mexicaine piquante

*Tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, oignons, piment.*

Spicy Mexican Pizza

*Tomato, mozzarella, minced meat, peppers, onion, chili.*

Pizza prosciutto crudo e panna



55 dt

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, panna.*

Pizza au jambon cru et crème

*Tomate, mozzarella, jambon cru, crème fraîche.*

Cured ham and cream pizza

*Tomato, mozzarella, cured ham, cream.*

## DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Tiramisù classico



28 dt

*Dolce al cucchiaino con savoiardi, caffè e crema al mascarpone.*

Tiramisu classique

*Dessert à la cuillère avec biscuits, café et crème mascarpone.*

Classic tiramisu

*Layered dessert with biscuits, coffee and mascarpone cream.*

Torta al cioccolato con Nutella e mascarpone



28 dt

*Dolce ricco e cremoso con base al cioccolato.*

Gâteau au chocolat avec Nutella et mascarpone

*Dessert gourmand au chocolat et Nutella.*

Chocolate cake with Nutella and mascarpone

*Rich dessert with chocolate base and creamy filling.*

Panna cotta



26 dt

*Classico dessert italiano con crema e vaniglia.*

Panna cotta

*Dessert italien à base de crème et vanille.*

Panna cotta

*Classic Italian dessert with cream and vanilla.*

Frutta di stagione

25 dt

Frutta fresca selezionata secondo la stagione.

Fruits de saison

Sélection de fruits frais selon la saison.

Seasonal fruit

Fresh fruit selection based on season.

Gelato misto 

22 dt

Selezione di gusti artigianali misti.

Glace mixte

Assortiment de parfums artisanaux.

Mixed ice cream

Assortment of artisanal flavors.

Macedonia di frutta fresca congelato alla vaniglia 

25 dt

Macedonia servita con pallina di gelato alla vaniglia.

Salade de fruits frais avec glace vanille

Fruits frais avec boule de glace à la vanille.

Fresh fruit salad with vanilla ice cream

Fruit medley served with vanilla scoop.