

TISANE

Tisana - Fragola e citronella _ 4
Infusion strawberry and lemongrass

Tisana - Forest blend _ 4
Infusion strawberry and lemongrass

Tisana - Campo d'erbe _ 4
Infusion Campo d'erbe

Tè alla frutta - Candied orange _ 4
Fruit Tea Candied orange

Tè alla frutta - Avvento _ 4
Fruit Tea Avvento

Tè alla frutta - Merry cranberry _ 4
Fruit Tea Merry Cranberry

Tè verde/zenzero/mela/
cannella (bio) _ 4
Green Tea ginger/apple
/cinnamon (bio)

Tè verde Nepal (bio) _ 4
Green Tea Nepal (Bio)

Tè Roobois rum truffle _ 4
Robois Tea rum and truffle

Tè nero assam broken
decaffeinato _ 4
Black Assam Tea broken leaves,
decaffeinated

SOFT DRINK

Acqua 0.5 l _ 1
Water 0.5 l

Acqua microfiltrata 0.7 l _ 2
Microfiltered water 0.7 l

Succhi di frutta _ 3
Fruit juices

The freddo _ 3
Cold tea

Analcolici in bottiglia _ 3
Bottled soft drinks

Sciacquetta _ 2
Sciacquetta lemonade

FRUTTA E CO.

Spremuta d'arancia _ 4
Orange juice

Frullati di frutta e latte _ 5
Fruit extracts

Yogurt con frutta o cereali _ 5
Yogurt with fruit or cereal

CAFFETTERIA

Caffè della pregiata torrefazione artigianale "Il Manovale". Ogni chicco è coltivato e tostato con cura. In tazza, sprigiona tutto il suo gusto e aroma.

Fine coffee blend from the famous artisanal coffee roasting shop
"Il Manovale". Each single bean is carefully grown and roasted. In the cup,
it releases all its taste and aroma.

CAFFÈ ESPRESSO _ 1.20

CAFFÈ AL GHIACCIO _ 1.40

CAFFÈ AMERICANO _ 2

CAFFÈ CON LATTE DI MANDORLA _ 1.80

CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO _ 2

CAFFÈ SHAKERATO _ 2

GINSENG _ 1.70

ORZO _ 1.50

CAPPUCCINO _ 1.70

ESPRESSINO _ 1.30

LATTE BIANCO _ 1.20

LATTE MACCHIATO _ 1.60

CAFFÈ D'ORZO _ 1.50

ESPRESSINO FREDDO _ 3

GRANITA AL LIMONE _ 2.50

VARIAZIONI / VARIATIONS _ 0.50

(Decaffeinato; Ginseng; Orzo; Senza Lattosio; Soia; Panna)

PASTICCERIA

FROLLINI _ 1

Shortbread

CROISSANT/BRIOCHE _ 1.50

CROISSANT VEGANO _ 1.50

Vegan

CORNETTO CUBICO _ 2.00

Cubic

MINI CROISSANT _ 0.80

MINI MUFFIN _ 2

PASTICCIOTTO _ 2.00

Stuffed pastry

FETTA DI TORTA _ 3.50

Slice of cake

COLAZIONE SALATA / SAVORY BREAKFAST
08.30 - 12.00

FRENCH TOAST

SALMONE [3-5-6-9-14] Salmone marinato, Philadelphia, avocado, misticanza e mandorle <i>Marinated salmon, cream cheese, avocado, mixed greens and almonds</i>	14
--	---

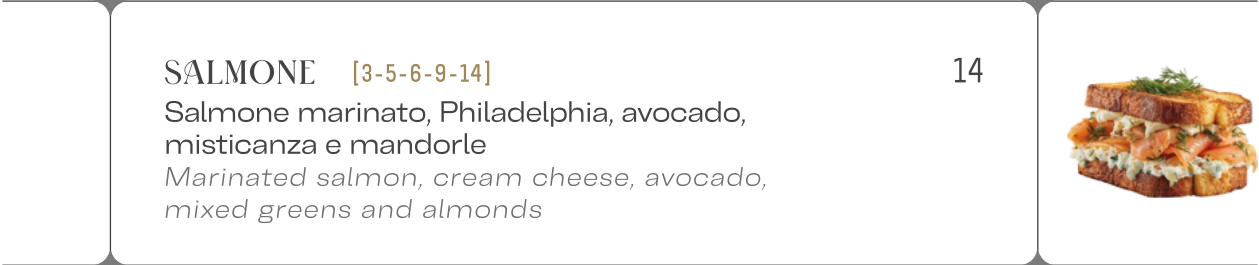
SALMONE [3-5-6-9-14] 14

Salmone marinato, Philadelphia, avocado, misticanza e mandorle
Marinated salmon, cream cheese, avocado, mixed greens and almonds



SALMONE [3-5-6-9-14] Salmone marinato, Philadelphia, avocado, misticanza e mandorle <i>Marinated salmon, cream cheese, avocado, mixed greens and almonds</i>	14 
--	---

SALMONE [3-5-6-9-14] Salmone marinato, Philadelphia, avocado, misticanza e mandorle <i>Marinated salmon, cream cheese, avocado, mixed greens and almonds</i>	14 
--	---



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA [1-3-6-14] Capocollo, stracciatella, misticanza e balsamico <i>Capocollo, stracciatella cheese, mixed greens and balsamic vinegar</i>	13	
---	-----------	---

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA [1-3-6-14] 13 Capocollo, stracciatella, misticanza e balsamico <i>Capocollo, stracciatella cheese, mixed greens and balsamic vinegar</i>	
---	---

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA [1-3-6-14] 13 Capocollo, stracciatella, misticanza e balsamico <i>Capocollo, stracciatella cheese, mixed greens and balsamic vinegar</i>	
--	---

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA [1-3-6-14] Capocollo, stracciatella, misticanza e balsamico <i>Capocollo, stracciatella cheese, mixed greens and balsamic vinegar</i>	13	
---	-----------	---

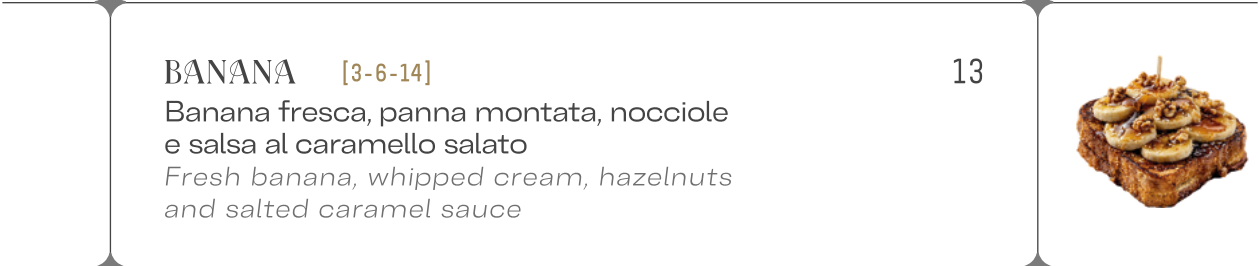


BANANA [3-6-14] Banana fresca, panna montata, nocciole e salsa al caramello salato <i>Fresh banana, whipped cream, hazelnuts and salted caramel sauce</i>	13	
--	-----------	--

BANANA [3-6-14] Banana fresca, panna montata, nocciole e salsa al caramello salato <i>Fresh banana, whipped cream, hazelnuts and salted caramel sauce</i>	13	
--	-----------	--

BANANA [3-6-14] Banana fresca, panna montata, nocciole e salsa al caramello salato <i>Fresh banana, whipped cream, hazelnuts and salted caramel sauce</i>	13	
---	-----------	--

BANANA [3-6-14] Banana fresca, panna montata, nocciole e salsa al caramello salato <i>Fresh banana, whipped cream, hazelnuts and salted caramel sauce</i>	13	
---	-----------	--



UOVA STRAPAZZATE E BACON [1-3-6-14] Uova strapazzate, formaggio, prezzemolo, bacon crispy, misticanza, pomodoro e crostini di pane <i>Scrambled eggs, cheese, parsley, crispy bacon, mixed greens, tomato and croutons</i>	12
--	----

UOVA STRAPAZZATE E BACON [1-3-6-14] Uova strapazzate, formaggio, prezzemolo, bacon crispy, misticanza, pomodoro e crostini di pane <i>Scrambled eggs, cheese, parsley, crispy bacon, mixed greens, tomato and croutons</i>	12
--	----

UOVA STRAPAZZATE E BACON [1-3-6-14] Uova strapazzate, formaggio, prezzemolo, bacon crispy, misticanza, pomodoro e crostini di pane <i>Scrambled eggs, cheese, parsley, crispy bacon, mixed greens, tomato and croutons</i>	12
--	----

UOVA STRAPAZZATE E BACON [1-3-6-14] Uova strapazzate, formaggio, prezzemolo, bacon crispy, misticanza, pomodoro e crostini di pane <i>Scrambled eggs, cheese, parsley, crispy bacon, mixed greens, tomato and croutons</i>	12
--	----

ANTIPASTI / APPETIZERS

CAPRESE [6-16]	14
Caprese di mozzarella di Gioia del Colle DOP, pomodori biologici selezionati e basilico fresco <i>Caprese salad with Gioia del Colle DOP mozzarella, organic tomatoes and fresh basil</i>	
SALMONE MARINATO [1-3-5-6-9-13-14-15-16]	16
Salmone marinato al lime e dressing soia, pan dorato e burro demi-sel AOP <i>Marinated salmon with lime and soy dressing, golden bread and demi-sel AOP butter</i>	
BATTUTA DI GAMBERO ROSA [4-15]	18
Battuta di gambero rosa con cristalli di sale di Cervia e germogli <i>Pink shrimp tartare with Cervia salt crystals and sprouts</i>	
MILLEFOGLIE VEGETARIANA [5-6]	14
Millefoglie di ortaggi e fonduta di caciocavallo e mandorle tostate <i>Layered vegetables with caciocavallo cheese fondue and toasted almonds</i>	
BACCALÀ E ZUCCA IN PASTELLA [1-3-14-15]	14
Baccalà e zucca in pastella con maionese di basilico <i>Battered salt cod and pumpkin with basil mayonnaise</i>	
BLACK ANGUS AFFUMICATO [1-5-6-12]	15
Black Angus affumicato, pere e nocciole <i>Smoked Black Angus beef with pears and hazelnuts</i>	

DEGUSTAZIONI / TASTING

PLATEAU "SALUMIFICIO SANTORO" PRESIDIO SLOW FOOD [16]	16
"Salumificio Santoro" Charcuterie Platter – Slow Food Presidia	
DEGUSTAZIONE FORMAGGI "CASEIFICIO DICECCA" [16]	16
"Caseificio Dicecca" Cheese Tasting	

CONTORNI / SIDES

CARCIOFO CBT, OLIO EVO E MENTA CBT artichoke with EVO oil and mint	8
CIME DI RAPA AOP Turnip greens AOP	8
PATATE AL FORNO SALTATE AL BURRO E AL ROSMARINO Roasted baby potatoes sautéed in butter and rosemary	7
MISTICANZA E POMODORO [6-16]	6
Salad mix and tomato	

PRIMI / FIRST COURSES

RISOTTO AL LIMONE E TARTARE AL GAMBERO ROSA [1-4-6-10-15]	20
Carnaroli al limone con tartare di gambero rosa <i>Carnaroli lemon risotto with pink shrimp tartare</i>	
SPAGHETTI SAN GIUANNIDD [1-3-9-10-15]	18
Spaghetti San Giuannidd con crema di pomodorini ciliegini, acciughe, polvere di olive e capperi <i>San Giuannidd spaghetti with cherry tomato cream, anchovies, olive powder and capers</i>	
FUSILLONE CACIO E PEPE [3-6-10]	18
Fusillone con crema cacio e pepe <i>Fusillone pasta with cacio e pepe cream</i>	
AGNOLOTTI CUOR DI BRACIOLA AL RAGÙ HOME MADE [1-3-6-10-14-15]	20
Agnolotti fatti in casa cuor di braciola al ragù e vellutata di caciocavallo <i>Homemade agnolotti filled with braciola, served with ragù and caciocavallo cream</i>	
PACCHERI BRANZINO, OLIVE E CAPPERI [1-3-9-10-15]	18
Paccheri con branzino, olive e capperi <i>Paccheri with sea bass, olives and capers</i>	

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA CLASSICI [3-10] 14
Spaghettoni Granoro, concentrato di pomodoro, aglio e peperoncino (Vegano)
Granoro spaghetti, tomato paste, garlic and chilli pepper (Vegan)

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA CON STRACCIATELLA [3-6-10-16] 15
Spaghetti all'assassina, aglio, peperoncino con aggiunta di stracciatella
Spaghetti Assassina, garlic, chilli pepper with fresh stracciatella cheese

SECONDI / SECOND COURSES

OMBRINA AL CARBONE [9-10-15] 20
Ombrina scottata al carbone, fave, piselli e taccole novelli
Charcoal-seared white sea bass with fava beans, peas, and baby snow peas

CALAMARO SCOTTATO [1-3-8-13-14-15] 18
Calamaro scottato, olive taggiasche e zucchine alla poverella
Seared calamari with Taggiasca olives and sautéed zucchini "alla poverella"

TAGLIATA DI MANZO [1-6-10] 20
Tagliata di manzo con terrina di patate e salsa demi-glace
Sliced beef steak with potato terrine and demi-glace sauce

POLLO RUSPANTE [1-5-6-10] 16
Pollo ruspante scaloppato, insalatina con mandorle tostate, salsa all'arancia e patata schiacciata all'extravergine d'oliva
Free-range chicken scallops with toasted almond salad and orange sauce, served with mashed potatoes and extra virgin olive oil

POLPO SU CREMA DI PATATE, OLIVE E POMODORINO CONFIT [1-10-15] 20
Tentacolo di polpo, crema di patate, pomodorino confit e olive taggiasche
Octopus tentacle with potato cream, confit cherry tomatoes, and Taggiasca olives

PRE-DESSERT

I SORBETTI ARTIGIANALI MIGNON (5PZ) [14-15] 7
Mini artisanal sorbets (5 pieces)

PRALINE AL CIOCCOLATO ARTIGIANALI (5PZ) [5-15] 7
Artisanal chocolate pralines (5 pieces)



SENZA LATTOSIO
Lactose-Free



VEGETARIANO
Vegetarian

COPERTO/3 con prodotti da forno di produzione propria

SERVICE CHARGE/3 with home-made baked products

DESSERT

TIRAMISÙ [3-6-14-15]

7

*Consigliato in abbinamento con Passito di Pantelleria / Cognac XO /
Amaro Montenegro o Amaro del Capo*

ASSOLUTO AL CIOCCOLATO [2-3-5-6-14-15]

7

*Consigliato in abbinamento con Passito di Pantelleria / Cognac XO /
Rum invecchiato / Whisky torbato*

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE ALLA VANIGLIA [3-5-6-14-15]

7

Consigliato in abbinamento con Moscato D'Asti / Amaro Nonino

CHEESECAKE NOCCIOLA E CARMELLO SALATO [2-3-5-6-14-15]

7

*Consigliato in abbinamento con Marsala Superiore / Rum invecchiato /
Whisky Bourbon / Amaro Nonino*

ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

I ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

*SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
O 10 MG/LITRO*

WHEN IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG O 10 MG/LITRE

2 ARACHIDI / PEANUTS

3 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

*GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA
CEREALS CONTAINING GLUTEN
WHEAT, SPELT, KHORASAN WHEAT, RYE, BARLEY, OATS*

4 CROSTACEI / CRUSTACEANS

5 FRUTTA A GUSCIO / NUTS

*MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN,
NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA
O NOCI DEL QUEENSLAND
ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL
NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS*

6 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

INCLUSO LATTOSIO

*MILK AND MILK-BASED PRODUCTS
INCLUDING LACTOSE*

7 LUPINI / LUPINS

8 MOLLUSCHI / MOLLUSCS

9 PESCE / FISH

10 SEDANO / CELERY

11 SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS

12 SENAPE/ MUSTARD

13 SOIA / SOY

14 UOVA / EGGS

15 PRODOTTO CONGELATO / PRODOTTO ABBATTUTO

FROZEN / BLAST CHILLED PRODUCT

16 CON LATTOSIO / CONTAINING LACTOSE

LA CANTINA

RISERVA DEL FONDATORE

GIULIO FERRARI, 12,5 % VOL.

- 175

PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC

FERRARI 12,5 % VOL.

- 70

FRANCIACORTA CUVEE ROSÈ

CA' DEL BOSCO - 12,5% VOL.

- 70

FRANCIACORTA CUVEE BLANC

CA' DEL BOSCO - 12,5% VOL.

- 60

FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT

BELLAVISTA - 12,5% VOL.

- 60

PERLÉ TRENTO DOC

FERRARI, 12,5 % VOL.

- 55

GRAND CUVEE' ALMA ROSE' FRANCIACORTA DOCG

BELLAVISTA - 12,5% VOL.

- 50

D'ARAPRÌ BRUTROSÈ METODO CLASSICO

D'ARAPRÌ - 13% VOL.

10 42

D'ARAPRÌ PASDOSÈ METODO CLASSICO

D'ARAPRÌ - 12,5% VOL.

8 38

FRANCIACORTA DOCG BLANC

CONTADI CASTALDI - 12,5% VOL.

- 35

LA CANTINA

C H A M P A G N E

BRUT GRAND CUVEE EDIZIONE 170' KRUG
KRUG - 12,5% VOL.

- 450

CRISTAL BRUT 2015
LOUIS ROEDERER - 12,5% VOL.

- 420

DOM PERIGNON VINTAGE
LVMH - 12,5% VOL.

- 400

RUINART ROSE'
RUINART - 12,5% VOL.

- 130

RUINART BLANC DE BLANCS
RUINART - 12,5% VOL.

- 120

BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER
LOUIS ROEDERER - 12,5% VOL.

- 110

VEUVE CLIQUOT SAINT PETERBOURG
VEUVE CLIQUOT - 12,5% VOL.

- 100

BRUT IMPERIAL MOET & CHANDON
MOET & CHANDON - 12% VOL.

- 100

BILLECART SALMON BRUT RISERVE
BILLECART SALMON - 12% VOL.

- 90

LA CANTINA

B I A N C H I

SAUVIGNON LANGHE DOC ALTENI DI BRASSICA GAJA GAJA, SAUVIGNON 100% - 14% VOL.	- 280
PETIT CHABLIS FRANCIA DOMAINE LA ROCHE, 100% CHARDONNAY - 12,5% VOL.	- 55
PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOP TORMARESCA, CHARDONNAY 90% FIANO 10% - 13% VOL.	- 42
VENEZIA GIULIA IGT RIESLING AFIX JERMANN, 100% RIESLING - 13% VOL.	- 40
PINOT GRIGIO DOC FRIULI JERMANN, 100% PINOT GRIGIO - 13% VOL.	- 40
RIBOLLA GIALLA VINNAE IGT FRIULI JERMANN, 100% RIBOLLA GIALLA - 12,5% VOL.	- 40
GEWURZTRAMINER TERLAN, 100% GEWURZTRAMINER - 14% VOL.	- 38
ASKOS VERDECA IGP SALENTO MASSERIA LI VELI, VERDECA 100% - 13% VOL.	- 30
EDDA BIANCO SALENTO IGP SAN MARZANO - PREVALENTEMENTE CHARDONNAY CON VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA - 14% VOL.	- 30
KIMIA FIANO I.G.P. PUGLIA TENUTE CHIAROMONTE, 100% FIANO MINUTOLO - 12,5% VOL.	- 30
TERESA MANARA CANTELE, 100% CHARDONNAY - 13,5% VOL.	- 28
LE FOSSETTE I.G.P. PUGLIA BIANCO ALBERTO LONGO, FALANGHINA 100% - 13% VOL.	- 25

LA CANTINA

R
O
S
S
I

SASSICAIA BOLGHERI DOC <i>TENUTA SAN GUIDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANO - 14% VOL.</i>	-	350
BAROLO DOCG DAGROMIS 2016 GAJA PIEMONTE <i>GAJA, NEBBIOLO 100% - 14% VOL.</i>	-	180
ES SALENTO PRIMITIVO IGT <i>GIANFRANCO FINO, PRIMITIVO 100% - 16% VOL.</i>	-	90
LE BRACI <i>GAROFANO VIGNETI E CANTINE, NEGROAMARO 100% -15% VOL.</i>	-	80
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>FATTORIA DEI BARBI - 14,5% VOL.</i>	-	70
SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>SAN MARZANO, PRIMITIVO DI MANDURIA 100% - 14% VOL.</i>	-	45
MURO SANTANGELO 2018 OC GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO <i>TENUTE CHIAROMONTE, PRIMITIVO 100% - 15,5% VOL.</i>	-	40
ASKOS SUSUMANIELLO IGT SALENTO <i>CANTINE MASSERIA LI VELI - 14,5% VOL.</i>	-	35
CHACKRA ROSSO <i>GIOVANNI AIELLO, PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE 14.5% VOL.</i>	-	38
NOTARPANARO NEGRAMARO SALENTO IGP <i>COSIMO TAURINO, NEGRAMARO 100% -14.5% VOL.</i>	-	28
FANOVA DOC <i>TERRE CARSICHE, PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE 100% 14.5% VOL.</i>	7	28

LA CANTINA

ROSATI

COTE DE PROVENCE AOC BY OTT FRANCIA <i>DOMAINES OTT, 75% GRENACHE, 25% CINSAULT, 25% SYRAH - 13% VOL</i>	-	40
CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO <i>TORMARESCA, 100% NEGROAMARO - 12% VOL.</i>	-	35
KIMIA ROSATO DI PINOT NERO IGP PUGLIA <i>TENUTE CHIAROMONTE, 100% PINOT NERO - 12,5% VOL.</i>	-	30
CHAKRA ROSATO <i>GIOVANNI AIELLO, 100% PRIMITIVO - 12,5% VOL.</i>	-	30
ASKOS SUSUMANIELLO <i>MASSERIA LI VELI, SUSUMANIELLO 100% - 12,5% VOL.</i>	-	30
TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP PUGLIA <i>SAN MARZANO, 100% PRIMITIVO - 12,5% VOL.</i>	-	30
GIROFLE SALENTO IGP ROSATO NEGROAMARO <i>GAROFANO VIGNETI E CANTINE, 100% NEGROAMARO - 12,5% VOL.</i>	-	30
PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG <i>RIVERA, BOMBINO NERO 100% - 12% VOL.</i>	-	28

D
A

M
E
D
I
T
A
Z
I
O
N
E

LA CANTINA

1958 PRIMITIVO PASSITO
MACCONE

MOSCATO DI TRANI
VILLA SCHINOSA

CORIMEI PRIMITIVO PASSITO
SCHOLA SARMENTI

10 45

8 40

6 30

GRAPPE E AMARI _____ A PARTIRE DA 5

BIRRE ALLA SPINA

BUDWEISER 0,25 L _____ 3

BUDWEISER 0,5 L _____ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 33 CL _____ 4

TENNENT'S 33 CL _____ 4

LEFFE ROUGE 33 CL _____ 5

LAGUNA BEACH IPA 33 CL _____ 6.50

Birra artigianale del Salento

IGEA GLUTEN FREE 33 CL _____ 4

Birra artigianale del Salento

AGRICOLA CHIARA ARTIGIANALE
33 CL _____ 4

Birra artigianale del Salento

BIRRA ANALCOLICA 33 CL _____ 3.50



SPRITZ



APEROL SPRITZ _____ 7

Aperol, prosecco, seltz

CAMPARI SPRITZ _____ 7

Campari, prosecco, seltz

CYNAR SPRITZ _____ 7

Cynar, prosecco, seltz

SARTI ROSA SPRITZ _____ 7

Sarti Rosa, prosecco, seltz

MONDORO HUGO SPRITZ _____ 7

Mondoro, prosecco, seltz



I CLASSICI / THE CLASSICS



CAMPARI AMERICANO _____ 8

Campari, vermouth rosso, seltz

CAMPARI NEGRONI _____ 8

Campari, vermouth rosso, Bickens

BULLDOG TONIC _____ 7

Gin Bulldog, Thomas Henry tonic water

ESPOLON PALOMA _____ 7

Tequila Espolon Blanco, succo di lime, sciroppo d'agave, Thomas Henry pink grapefruit

WHISKEY SOUR _____ 8

Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero



ANALCOLICI / MOCKTAILS



CRODINO XL _____ 3.50

Biondo o Arancia rossa