

# carta dei vini

## APERITIVI E VINI DA DEGUSTAZIONE

PROSECCO WHITE	€	4,50	PROSECCO ROSE'	€	5,00
APEROL SPRITZ	€	5,00	PROSECCO BLANC DE NOIR	€	5,00

## VINI ROSÈ LE 4 DIVERSE UVE PUGLIESI

CALICE PRIMITIVO	€	4,50	CALICE NERO DI TROIA	€	4,50
CALICE NEGROAMARO	€	4,50	CALICE BOMBINO NERO	€	4,50

## VINI BIANCHI

CALICE CHARDONNAY	€	4,00	CALICE BOMBINO	€	4,00
-------------------	---	------	----------------	---	------

## VINI ROSSI

CALICE PRIMITIVO	€	4,00	CALICE NERO DI TROIA	€	4,00
------------------	---	------	----------------------	---	------

## LA PUGLIA TERRA DEI ROSATI

ROSATO LOCALE	TERRE FORTI (75 CL)	12,5 %	€	12,00
ROSALIA	BIANCARDI (NERO DI TROIA)	12,5%	€	19,00
GIROFLE	GAROFANO (NEGROAMARO)	13,0 %	€	22,00
CICALA	FELLINE (NEGROAMARO)	12,5 %	€	18,00
DAMMIROSE	D'ALFONSO DEL SORDO (BLEND)	13,50%	€	18,00
PARCHITIELLO	GIANCARLO CECI (BOMBINO NERO)	12,5 %	€	19,00
DONNADELE	LONGO (NEGRAMARO)	12,5 %	€	22,00
KIMIA	CHIAROMONTE (PINOT NERO)	12,5 %	€	29,00
TENUTA SERRANOVA-VALLONE	(SUSAMANIELLO)	12,5 %	€	29,00
A MANO	A MANO (PRIMITIVO)	13,0 %	€	19,00
SCALOTI	TAURINO (NEGROAMARO)	13,0 %	€	19,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE - COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE -  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

# carta dei vini

## BIANCHI FRIZZANTI E PROSECCHI

PIGNOLETTO	DOC TORRE DEI FORTI	12,0 %	€	12,00
DOMIA	LE GROTTI	12,0 %	€	15,00
COL DEL SOLE	MILLESIMATO BRUT	11,0 %	€	18,00
LE FOSSETTE	FALANGHINA PROSECCO	11,5 %	€	25,00
STRIA	NEGROAMARO BLANC DE NOIR	11,0 %	€	25,00
ANTOROS	NEGROAMARO ROSE'	12,0 %	€	25,00
PIETRA LUNA	PROSECCO ROSÈ	11,5 %	€	20,00
APNEA	PROSECCO ROSÈ	12,0%	€	29,00

## BIANCHI: CHARDONNAY – FALANGHINA – BOMBINO – BLEND

FALANGHINA	LOCALE	12,00 %	€	10,00
BOMBINO BIANCO	PETRATA (75 CL)	12,5 %	€	12,00
E' ARTE	CHARDONNAY TORREVENNTO	12,5 %	€	12,00
TIERRI	CHARDONNAY	12,0 %	€	18,00
A MANO	A MANO (BLEND)	12,5 %	€	19,00

## ROSSI: NERO DI TROIA – PRIMITIVO – NEGRAMARO

E' ARTE	LOCALE (75 CL)	13,0 %	€	10,00
NERO DI TROIA	PETRATA	13,0 %	€	15,00
SELVA DELLA ROCCA	LE GROTTI	14,0 %	€	18,00
PRIMIS	PRIMITIVO	13,5 %	€	18,00
KOMPA'	NEGROAMARO	13,5 %	€	20,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

# antipasti

TRADIZIONE E INNOVAZIONE, CON ESALTAZIONE DI  
GUSTI E PROFUMI DEI PRODOTTI MIGLIORI

- CRUDO -

LA CRUDITÈ DI ALICI AGLI AGRUMI * *	€	7,00
(MARINATED ANCHOVIES)		
ALLERGENI: PESCE (AGLIO) - ALLERGEN: FISH (GARLIC)		
LA TARTARE DI TONNO SU ARANCIA AL PROFUMO DI MENTA * *	€	8,50
(TUNA TARTARE ON ORANGE TO MINT FRAGRANCE)		
ALLERGENE: PESCE (AGLIO) - ALLERGEN: FISH (GARLIC)		
LE OSTRICHE (THE OYSTERS) * * (AL PEZZO)- (PRICE PER PIECE)	€	3,00
ALLERGENE: MOLLUSCHI - ALLERGEN: MOLLUSCS		
LA TAVOLOZZA DEL CRUDO AL PROFUMO DI MOJITO * *	€	15,00
(MIXED PLATE OF RAW FISH)		
ALLERGENE: MOLLUSCHI, PESCE - ALLERGEN: MOLLUSCS, FISH		

- COTTI -

PEPATA DI COZZE (PEPPERED MUSSELS) * *	€	8,50
ALLERGENE: MOLLUSCHI (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS (GARLIC)		
COZZE GRATINATE AL PROFUMO DI BASILICO (GRATIN MUSSELS)	€	8,00
ALLERGENE: MOLLUSCHI, LATTOSIO, GRANO (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS, MILK, GLUTEN (GARLIC)		
ZUPPA DI COZZE ALLA VIESTANA CON CROSTINI	€	12,00
(MUSSEL SOUP WITH BRUSCHETTA)		
ALLERGENE: MOLLUSCHI, SEDANO, GRANO (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS, CELERY, GLUTEN (GARLIC)		
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI	€	15,00
(CLAMS AND MUSSEL SOUP WITH BRUSCHETTA)		
ALLERGENE: MOLLUSCHI, SEDANO, GRANO (AGLIO) - ALLERGEN: MOLLUSCS, CELERY, GLUTEN (GARLIC)		

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE - COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE -  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

# antipasti - insalate

## - ALTERNATIVA PUGLIESE -

<b>BRUSCHETTE ALLA PUGLIESE</b> <b>ALLERGENE: GRANO (AGLIO) – ALLERGEN : GLUTEN (GARLIC)</b>	€	5,00
<b>SALUMI MISTI E PECORINO NOSTRANI * *</b> <b>(MIXED COLD CUTS AND CHEESE)</b> <b>ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK</b>	€	8,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO E BOCCONCINI DI BUFALA * *</b> <b>(BUFFALO MOZZARELLA AND PARMA HAM)</b> <b>ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK</b>	€	8,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (PARMA HAM AND MELON) * *</b> <b>(PARMA HAM AND MELON)</b>	€	7,50
<b>CACIOCAVALLO NOSTRANO FUSO * *</b> <b>(GRILLED CACIOCAVALLO CHEESE)</b> <b>ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK</b>	€	8,00

## LE INSALATE

<b>MEDITERRANEA : POLPO, SEPPIE, CALAMARI, E MARINATI * *</b> <b>(SEAFOOD SALAD AND MARINATED FISH)</b> <b>ALLERGENE: PESCE – MOLLUSCHI – SOLFITI DEL VINO (AGLIO)</b> <b>ALLERGEN: FISH, MOLLUSCS, SULPHITES WINE (GARLIC)</b>	€	12,00
<b>TONNARA * *</b> <b>TONNO ROSSO, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI, INSALATE, OLIO AL CAPPERO</b> <b>(TARTARE TUNA, ONION OF TROPEA, TOMATO, SALAD AND OIL TO CAPPER)</b> <b>ALLERGENE: PESCE (AGLIO) – ALLERGEN: FISH (GARLIC)</b>	€	10,00
<b>INSALATONA CAPRICCIOSA * *</b> <b>INSALATE MISTE, MOZZARELLA, TONNO ALL'OLIO, POMODORI</b> <b>ALLERGENE: PESCE, LATTOSIO – ALLERGEN: FISH, MILK</b>	€	8,00
<b>CAPRESE * *</b> (TOMATO AND MOZZARELLA) <b>ALLERGENE: LATTOSIO – ALLERGEN: MILK</b>	€	6,50

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –**  
**COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES**

# pasta - carni

## PASTA E RISO: IL PROFUMO DELL'ESTATE

ORECCHIETTE IN SALSA PACHINO E CACIORICOTTA (ORECCHIETTE WITH TOMATO AND CHEESE -TIPICAL OF VIESTE)	€	9,00
ORECCHIETTE IN CREMA DI RAPE E ACCIUGHE (ORECCHIETTE WITH VEGETABLES PUGLIESE AND ANCHOVIES)	€	10,00
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE DELL'ADRIATICO (TAGLIOLINI WITH CLAMS )	€	12,00
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO IN ROSE' (TAGLIOLINI WITH SEAFOOD)	€	14,00
LA PAELLA DEL LISA BAY (SOLO SU PRENOTAZIONE)	€	20,00

**I PRIMI PIATTI CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI E SOLFITI DEL VINO, TRACCE SEDANO (AGLIO)**

**FIRST DISHES CONTAIN THESE ALLERGEN: GLUTEN, FISH, MOLLUSCS, SHELLFISH, SULPHITES WINE, CELERY (GARLIC)**

**PIATTI NON DISPONIBILI PER CELIACI E CON FORTE INTOLLERANZA AL GLUTINE  
FOOD NOT AVAILABLE FOR CELIACS AND INTOLERANCES**

## BRACERIA CARNI

SALSICCE ALLA BRACE (GRILLED SAUSAGES) * *	€	8,00
COSTOLLETTE DI AGNELLO ALLA BRACE (GRILLED LAMB) * *	€	13,50
COSTATA DI MANZO ALLA BRACE (GRILLED SIRLOIN STEAK) * *	€	15,00*

**\* IL PREZZO PUÒ VARIARE IN BASE AL PESO E ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA DELLE CARNI  
5€ A ETTO**

**THE PRICE VARIES WITH THE WEIGHT AND AVAILABILITY DAILY (€ 5,00 HECTOGRAM)**

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE - COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE -  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES**

# secondi piatti

## CURIOSITA'

### LALTROGUSTO LIVE GRILL - CUCINA DEL FUOCO

*LALTROGUSTO ABBRACCIA UN RAMO TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE, IL ROBATAYAKI (LETTERALMENTE "CUCINA DEL FUOCO") CONOSCIUTA IN OCCIDENTE COME LIVE GRILL. PER QUESTA TECNICA UTILIZZIAMO UNICAMENTE CARBONE D'ULIVO PUGLIESE, IN MODO DA PERMETTERE AGLI ELEMENTI PRIMARI DI FONDERSI E AROMATIZZARSI CON I FUMI DI COTTURA*

TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA \* \* € 15,00  
( SLICED BLUEFIN TUNA WITH ARUGOLA AND PARMESAN FLAKES)

ALLERGENE: PESCE, LATTOSIO (AGLIO) – ALLERGEN: FISH, MILK (GARLIC)

TENTACOLO DI POLPO CON VELLUTATA DI RAPE € 15,00  
(OCTOPUS TENTACLE WITH CREAM OF TURNIPS)

ALLERGENE: MOLLUSCO, LATTOSIO (AGLIO) – ALLERGEN: MOLLUSCS, MILK (GARLIC)

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE \* \* € 6,00 (A ETTO)  
(GRILLED SEA BREAM/BASS)

ALLERGENE: PESCE (4) (AGLIO)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PESO MINIMO 500 GRAMMI)\* \* € 6,00 (A ETTO)  
(ORATA, SPIGOLA GAMBERONI, SCAMPI, SEPIE, TONNO) – (GRILLED MIX: BREAM, BASS, PRAWNS, SQUID, TUNA)

THE PRICE VARIES WITH WEIGHT

ALLERGENE: PESCE (AGLIO) –ALLERGEN: FISH

CHIEDI CONSIGLIO AL CAMERIERE SUL PESCATO DEL GIORNO

NOTA BENE: IN ASSENZA DEL PESCATO DEL GIORNO, QUESTO LOCALE UTILIZZA  
PRODOTTI FRESCHI ABBATTUTI ALLA TEMPERATURA RACCOMANDATA DALLE NORME

IN VIGORE E/O PRODOTTI CONGELATI A BORDO

PER GARANTIRE LA SALUBRIETÀ E FRESCHEZZA DEL PRODOTTO ITTICO

N.B. THE FOOD COULD BE FRESH AND SHOT FISH OR FROZEN FISH,  
IT DEPENDS ON THE CATCH OF DAY

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

# secondi piatti

## L'INTRAMONTABILE FASCINO DEL FRITTO DI MARE

FRITTO DI PARANZA E ALICI (FRIED FISH) € 14.00  
ALLERGENE: PESCE, GRANO – ALLERGEN: FISH, GLUTEN

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO (FRIED FISH AND SQUID) € 14.00  
ALLERGENE: PESCE, MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: FISH, MOLLUSCS, GLUTEN

FRITTO DI CALAMARI (FRIED SQUID) € 14,00  
ALLERGENE: MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: MOLLUSCS, GLUTEN

FRITTO DI CALAMARI E MAZZANCOLLE (FRIED SQUID AND PRAWNS) € 15,00  
ALLERGENE: CROSTACEI, MOLLUSCHI, GRANO – ALLERGEN: SHELLFISH, MOLLUSCS, GLUTEN

NOTA BENE: I CALAMARI E LE MAZZANCOLLE POSSONO ESSERE FRESCHI O  
CONGELATI A BORDOO SURGELATI DIPENDE DAL PESCATO DEL GIORNO  
N.B. THE FOOD COULB BE FRESCH AND SHOT FISH OR FROZEN FISH,  
IT DEPENDS ON THE CATCH OF DAY

## CONTORNI

INSALATA MISTA (MIX SALAD) \*\* € 4,00

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA (TOMATO AND ONION SALAD) \*\* € 4,50

VERDURE GRIGLiate (GRILLED VEGETABLES) \*\* € 5,50

PATATINE FRITTE (FRIED CHIPS) € 4,00

PANE E COPERTO € 2,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

## PIZZERIA NAPOLETANA

FOCACCIA PUGLIESE (OLIO D'OLIVA E AROMI)(OIL AND OREGANO)	€ 4,00
NAPOLI (POMODORO, AGLIO ACCIUGHE, ORIGANO) (TOMATO, GARLIC, ANCHOVIES, OREGANO)	€ 6,00
MARGHERITA (POMODORO E MOZZARELLA) (TOMATO AND MOZZARELLA)	€ 7,00
FILETTO (POMODORO FRESCO E MOZZARELLA) (TOMATO FRESH AND MOZZARELLA)	€ 8,00
BUFALINA (POM., MOZZ., BOCCONCINI DI BUFALA) (TOMATO, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZ.)	€ 9,00
NAPOLETANA (POM., MOZZ., ACCIUGHE E BUFALA)(TOMATO, MOZZ., ANCHOVIES, BUFFALO MOZZ.)	€ 9,50
LISA BAY (POMODORINI, MOZZ., P.CRUDO, BOCCONCINI DI BUFALA, RUCOLA)	€ 10,00
SICILIANA (POM., MOZZ., MELANZANE, SCAGLIE DI GRANA)(TOM., MOZZ., EGGPLANTS, PARMISAN)	€ 9,00
AL PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA (TOM., MOZZ. PARMA HAM, CHEESE, ARUGOLA)	€ 9,00
ROMANA (POM., MOZZ., CAPPERI E ACCIUGHE)(TOMATO, MOZZ., CAPPERS AND ANCHOVIES)	€ 7,00
BIMBO MIX (POM., MOZZ., WURSTEL E PATATINE)(TOMATO, MOZZARELLA, SAUSAGE AND CHIPS)	€ 8,50
AI 4 FORMAGGI (MOZZ., PROVOLA, CACIO, ZOLA) (MOZZ., PUGLIESE CHEESE, GORGONZOLA)	€ 9,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE - COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE -  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES

# pizzeria

DIAVOLA (POM., MOZZ., SALSICCIA PICCANTE) (TOMATO, MOZZ, SPICY SAUSAGE AND CHILI)	€ 8,50
CAPRICCIOSA (TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, ARTCHOKES, CAPERS, COOKED HAM, OLIVES)	€ 8,50
ORTOLANA (POM., MOZZ., MELANZANE, PEPPERONI ZUCCHINE) (TOM., MOZZ., VEGETABLE)	€ 9,00
CONTADINA (POM., MOZZ., SALSICCIA, CACIO E RUCOLA) (TOM., MOZZ., SAUSAGE, CHEESE)	€ 9,00
GIOTTO (POM. FRESCO, MOZZ., P. CRUDO, ZOLA, RUCOLA) (FRESH TOMATO, MOZZ., P. HAM, ZOLA, ARUGULA)	€ 10,00
PULCINELLA (POM., PROVOLA BUFALA) (TOMATO, BUFFALO MOZZ., SMOKED PROVOLA)	€ 10,00
GOLOSA (POM., MOZZ., SALSICCIA PICCANTE, PEPPERONI, CIPOLLA) (TOM., MOZZ., SAUSAGE, PEPPERS, ONION)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA (POM., MOZZ., TONNO, CIPOLLA) (TOM., MOZZ., TUNA, ONION)	€ 9,50
FRUTTI DI MARE (POMODORO, MOLLUSCHI E CROSTACEI) (TOMATO AND FRESH SEAFOOD)	€ 12,00
VEGANO (POMODORO, RAPE, MELANZANE, PEPPERONI ZUCCHINE, CIPOLLA)(MIX VEGETABLES,)	€ 9,00

LE PIZZE CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, LATTOSIO

THE PIZZAS CONTAIN THESE ALLERGENS: (1) GLUTEN, (4) FISH, (14) MOLLUSCS, (2) SHELLFISH, (7) LATTOSIO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA \*\* SONO GLUTEN FREE – COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE –  
COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES