

Menu Lunch

ANTIPASTI

Focaccia barese (3) <i>Bari focaccia</i>	8€
Focaccia farcita (3,6) <i>Stuffed focaccia (Mortadella and caciocavallo)</i>	13€
Toast prosciutto e formaggio (3,6) <i>Ham and cheese toast</i>	13€
Club Sandwich Capocollo, caciocavallo, insalata, pomodoro, cipolla frita, uovo (3,6,14) <i>Club Sandwich (Capocollo, caciocavallo cheese, salad, tomato, fried onion, egg)</i>	16€
Cialleda della Masseria (3) <i>Apulian salad</i>	12€
Caprese (pomodoro, mozzarella, basilico) (6) <i>Caprese (tomato, mozzarella, basil)</i>	12€
Frisella pomodori, capperi e origano (3) <i>Frisella tomatoes, capers and oregano</i>	8€
Frisella ai cereali con pomodorini, tonno e mozzarella (3,6,9,13) <i>Cereal frisella with cherry tomatoes, tuna and mozzarella</i>	12€
Insalata di cereali con mandorle, tartare di salmone, avocado (lime e aneto) salsa al caprino (3,4,10) <i>Grain salad with almonds, salmon tartare, avocado (lime and dill), and goat cheese sauce</i>	16€
Insalata verde con pollo grigliato, crostini di pane, mais, noci e salsa yogurt (3,5,6) <i>Salad with grilled chicken, croutons, corn, walnuts and yogurt sauce</i>	15€
Tagliere di salumi e formaggi con marmellate, crostini di pane e frittelle (1,3,5,6) <i>Cold cuts and cheeses platter with jams, croutons and fried sticks</i>	25€
Tris di bruschettone (capocollo e stracciatella, zucchine alla poverella e menta, burro e acciughe) (3,6,9) <i>Trio of bruschettas: capocollo with stracciatella, "zucchine alla poverella" with mint, and butter with anchovies</i>	15€



PRIMI

Orecchiette alla crudaiola (3,6) <i>Orecchiette crudaiola style</i>	15€
Strascinate integrali con ragù e braciole di vitello (3,6) <i>Wholemeal Strascinate with ragù and veal chops</i>	18€

Spaghettoni ai frutti di mare (3,4,8,9) <i>Spaghettoni with seafood.</i>	20€
Timballo di maritati gratinati con stracotto di vitello e mozzarella filante (3,6) <i>Timbale of maritati au gratin with veal stew and stringy mozzarella</i>	16€
Purea di fave di Locorotondo con cicorie campestri e crostone di pane (3) <i>Locorotondo broad bean puree with wild chicory and crusty bread</i>	16€

SECONDI

Trancio pesce spada con finocchio e carota baby e salsa di pomodorini, olive e capperi (9) <i>Swordfish steak with fennel, baby carrots, and cherry tomato, olive, and caper sauce</i>	25€
Tentacolo di polpo scottato con battuto di patate e crostone di pane (3,4) <i>Seared octopus tentacles with chopped potatoes and crusty bread</i>	25€
Filetto di vitello alla griglia con patate e rosmarino <i>Grilled veal fillet with potatoes and rosemary</i>	23€
Tagliata di pollo con cotto di fichi, insalatina di rucola, pomodorini e caciocavallo rapè (6) <i>Sliced chicken with fig jam, arugula salad, cherry tomatoes, and grated caciocavallo cheese</i>	18€
Baby melanzana ripiena della tradizione (3,6,10,14) <i>Traditional stuffed baby eggplant</i>	20€

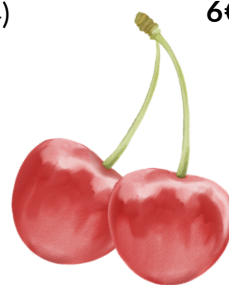
CONTORNI

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6€
Verdure alla griglia <i>Grilled Vegetables</i>	6€
Patate al rosmarino <i>Rosemary roasted potatoes</i>	6€
Chips di patate <i>Potato chips</i>	5€



DESSERT

Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	13€
Il nostro tiramisù (3,6,14) <i>Homemade Tiramisù</i>	12€
Mousse ai tre cioccolati (3,5,6) <i>Triple chocolate mousse</i>	12€
Cheesecake ai frutti di bosco (3,5,6) <i>Berry cheesecake</i>	12€
Gelato artigianale (5,6,14) <i>Artisanal ice cream</i>	6€



Coperto: 5€ Cover charge: 5€

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura). I prodotti ittici da consumare crudi o praticamente crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Potrebbero contenere allergeni secondo il Reg. CE 1169/2011. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Dear Customer, please be informed that some products may have been frozen at origin or frozen on site (through rapid blast chilling). Fish products intended to be consumed raw or almost raw undergo a preventive sanitation treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3. These products may contain allergens in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011. For further information about the products, we kindly invite you to contact the restaurant manager or a member of our staff.