

ANTI PASTI

Cicureddhe a minescia e costine di maialino	€ 14
Parmigiana di mare	€ 13
Parmigiana alla poverella	€ 12
Fritto di mare: (cozze ripiene di frittata, arancini ai gamberi e zuccina paesana, polpette di polpo)	€ 13
Fritto tradizionale: (polpette di carne, crocchette di patate alla salentina, polpette di melanzane)	€ 12
Pittule cu lu baccalà	€ 9
Purpette te cavaddu	€ 10
Crostoni di Pane Salentino al fuoco (Stracciatella e Capocollo - Cumbitori schiattarisciati e Cacioricotta - Burrata e Rape nfucate - Ricotta schiante e alici gallipoline)	€ 16
Formaggi di pascolo locale	€ 16
Fave bianche, cicorie selvatiche e totanetti alla pignata	€ 16

PRIMI

Maccarruni d'orzo al pomodoro e ricotta forte	€ 14
Tubetti, gamberi e fagioli	€ 18
Ciceri e tria	€ 13
Orecchiette al sugo e pancia di maialino da latte	€ 14
Orecchiette al verde di rapa, cacio e pepe con capocollo croccante	€ 15
Pappardelle fatte in casa al ragù bianco di Podolica	€ 16
Orecchiette alla Palamita, datterino giallo, capperi, peperoncino fermentato, zafferano, limone e malvasia bianca	€ 16

SECONDI

Trancio di Pesce Spada al fuoco	€ 20
Pezzetti di Cavallo alla Pignata	€ 18
Baccalà in umido	€ 18
Sardizza paesana	€ 13
Polpo alla griglia con purè di patate arrosto	€ 22
Purpette allu sucu	€ 13
Bomboniere tugliesi, purè di patate arrosto, demi-glacé artigianale al Vincotto	€ 16
Capocollo di maialino della Daunia Panato al fuoco	€ 16
Mboti (turcinieddhi) paesani	€ 18
Costata di Puledro	€ 20
Costata di Scottona	€ 22

CONTORNI, ORTO E VERDURE SELVATICHE

Cumbitori schiattarisciati	€ 6
Cicureddhe nfucate, con olive nere locali e peperoncino	€ 7
Cips di Patate Sieglinda di Galatina	€ 4
Paparine e cellina di Nardò	€ 9

DOLCI

(tutto fatto in casa)

Tiramisù	€ 6
Cheesecake alla frutta	€ 6
Panna cotta artigianale al caramello	€ 6
Torta pasticciotto con frolla all'antica di Galatina	€ 6
Spumone artigianale	€ 8

Allergeni: il personale è a disposizione per consultare libro ingredienti e allergeni.

