

DESSERT / DESSERTS

Semifreddo al “Mustacciuolo” con salsa al limoncello

“Mustacciuolo” parfait with limoncello sauce

Euro 8,00

(Allergeni: uova, latte e cereali)

(Allergens: egg, milk and cereals)

Bavarese alle pesche su bisquit al cioccolato e pistacchi
con coulis ai lamponi

*Bavarian cream with peaches on a chocolate
and pistachio biscuit with raspberry coulis*

Euro 7,00

(Allergeni: cereali, uova e latte)

(Allergens: cereals, egg and milk)

Primizie di frutta di stagione

First fruits of the season

Euro 7,00

Spumoncino artigianale

Homemade Spumoncino ice cream cake

Euro 7,00

(Allergeni: latte, frutta con guscio)

(Allergens: milk, nuts)

Sorbetti al limone, pompelmo rosa, mela verde, albicocca

Sorbet with lemon, pink grapefruit, green apple, apricot

Euro 5,00

(Allergeni: uova)

(Allergens: egg)

*Prodotto fresco, abbattuto a -20° secondo normative HACCP

**Fresh product, flash-chilled to -20° in compliance with HACCP regulations*

TASSE E SERVIZIO INCLUSI
TAXES AND SERVICE CHARGE INCLUDED



ANTIPASTI / HORS D'OEUVRES

Girello di vitello marinato all’anice stellato
con valeriana, pinoli e brunoise di melone

*Veal haunch marinated in star anise
with valeriana lettuce, pine nuts and melon brunoise*

Euro 16,00

Parmigiana di melanzane con bufaline, pesce spada
e uvetta sultanina, coulis di San Marzano

*Eggplant Parmesan with buffalo-mozzarella balls,
swordfish and raisins, San Marzano tomato coulis*

Euro 14,00

(Allergeni: cereali, uova e derivati del latte)

(Allergens: cereals, egg and milk derivatives)

Catalana di gamberi con veli di seppie,
verdurine e carpaccio di ananas

*Catalana shrimp with slivers of cuttlefish,
vegetables and pineapple carpaccio*

Euro 18,00

Branzino marinato agli agrumi e aneto,
misticanza dell’orto salentino con crema al mango

*Sea bass marinated in citrus fruits
and dill, mixed Salento salad with creamed mango*

Euro 16,00



PRIMI PIATTI / FIRST CORSE

Spaghettoni selezione “Benedetto Cavalieri”
con sgombro e asparagi, lime e olio al basilico
*Spaghettoni from the “Benedetto Cavalieri” range
with mackerel and asparagus, lime and basil-flavoured oil*
Euro 15,00

Tubetti integrali bio di grano “Saragolla”
in zuppetta di gamberi di Gallipoli e mitili aperti alla vampa
*Organic whole-wheat “Saragolla” pasta tubes
with stewed Gallipoli prawns and steamed mussels*
Euro 16,00
(Allergeni: cereali, crostacei e sedano)
(Allergens: cereals, shellfish and celery)

Insalata di orecchiette tradizionali con fantasia di verdure di campo,
pomodori soleggiati e crema di stracciatella
*Traditional orecchiette pasta salad with mixed greens,
sunny tomatoes and creamy stracciatella cheese*
Euro 14,00
(Allergeni: cereali e derivati del latte)
(Allergens: cereals and milk derivatives)

Ravioli di burrata e bietoline,
ratatouille di ortaggi al basilico e formaggio “cenerino”
*Ravioli pasta parcels with burrata cheese and chard,
vegetable ratatouille with basil and “cenerino” cheese*
Euro 15,00
(Allergeni: cereali, uova e derivati del latte)
(Allergens: cereals, egg and milk derivatives)

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Tonno scottato con mandorle pugliesi, insalata di finocchi e arance,
frutta secca condita con maionese allo zafferano del “Salento”
*Seared tuna with Apulian almonds, fennel salad, oranges and nuts
and mayonnaise flavoured with Salento saffron*
Euro 20,00

Filetto di manzo di razza “Chianina” alle erbe di macchia mediterranea,
bouquet di verdure all’olio extra vergine di olive “Celline di Nardò”
*Purebred “Chianina” tenderloin with wild Mediterranean herbs,
bouquet of vegetables with “Celline di Nardò” extra-virgin olive oil*
Euro 20,00

Rombo chiodato con pane raffermo e timo,
vellutata di sedanorapa e fagiolini “mangiatutto”
*Turbot au gratin with hard bread and thyme,
creamed celeriac and mange tout*
Euro 18,00

Filetto di pescatrice avvolto nel guanciale di Martina Franca,
spuma di patate “Sieglinde” e gocce di vin cotto
*Fillet of monkfish wrapped in Martina Franca bacon,
“Sieglinde” potato mousse and drops of vin cotto*
Euro 16,00



ANTIPASTI / HORS D'OEUVRES

Girello di vitello marinato all'anice stellato
con valeriana, pinoli e brunoise di melone
*Veal haunch marinated in star anise
with valeriana lettuce, pine nuts and melon brunoise*
Euro 16,00

Parmigiana di melanzane
con bufaline, pesce spada
e uvetta sultanina, coulis di San Marzano
*Eggplant Parmesan
with buffalo-mozzarella balls,
swordfish and raisins, San Marzano tomato coulis*
Euro 14,00
(Allergeni: cereali, uova e derivati del latte)
(Allergens: cereals, egg and milk derivatives)

Catalana di gamberi
con veli di seppie, verdure
e carpaccio di ananas
*Catalana shrimp with slivers of cuttlefish,
vegetables and pineapple carpaccio*
Euro 18,00

Branzino marinato agli agrumi e aneto,
misticanza dell'orto salentino
con crema al mango
*Sea bass marinated in citrus fruits
and dill, mixed Salento salad
with creamed mango*
Euro 16,00

PRIMI PIATTI / FIRST CORSE

Spaghettoni selezione "Benedetto Cavalieri"
con sgombro e asparagi, lime e olio al basilico
*Spaghettoni from the "Benedetto Cavalieri" range
with mackerel and asparagus, lime and basil-flavoured oil*
Euro 15,00

Tubetti integrali bio di grano "Saragolla"
in zuppetta di gamberi di Gallipoli
e mitili aperti alla vampa
*Organic whole-wheat "Saragolla" pasta tubes
with stewed Gallipoli prawns and steamed mussels*
Euro 16,00
(Allergeni: cereali, crostacei e sedano)
(Allergens: cereals, shellfish and celery)

Insalata di orecchiette tradizionali
con fantasia di verdure di campo,
pomodori soleggiati e crema di stracciatella
*Traditional orecchiette pasta salad with mixed greens,
sunny tomatoes and creamy stracciatella cheese*
Euro 14,00
(Allergeni: cereali e derivati del latte)
(Allergens: cereals and milk derivatives)

Ravioli di burrata e bietoline,
ratatouille di ortaggi al basilico e formaggio "cenerino"
*Ravioli pasta parcels with burrata cheese and chard,
vegetable ratatouille with basil and "cenerino" cheese*
Euro 15,00
(Allergeni: cereali, uova e derivati del latte)
(Allergens: cereals, egg and milk derivatives)

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Tonno scottato con mandorle pugliesi,
insalata di finocchi e arance,
frutta secca condita con maionese
allo zafferano del "Salento"
*Seared tuna with Apulian almonds, fennel salad,
oranges and nuts and mayonnaise flavoured
with Salento saffron*
Euro 20,00

Filetto di manzo di razza "Chianina"
alle erbe di macchia mediterranea,
bouquet di verdure all'olio extra vergine
di olive "Celline di Nardò"
*Purebred "Chianina" tenderloin
with wild Mediterranean herbs,
bouquet of vegetables with "Celline di Nardò"
extra-virgin olive oil*
Euro 20,00

Rombo chiodato con pane raffermo e timo,
vellutata di sedanolapa e fagiolini "mangiatutto"
*Turbot au gratin with hard bread and thyme,
creamed celeriac and mange tout*
Euro 18,00

Filetto di pescatrice
avvolto nel guanciale di Martina Franca,
spuma di patate "Sieglinde" e gocce di vin cotto
*Fillet of monkfish wrapped in Martina Franca bacon,
"Sieglinde" potato mousse and drops of vin cotto*
Euro 16,00

DESSERT / DESSERTS

Semifreddo al "Mustacciuolo"
con salsa al limoncello
"Mustacciuolo" parfait with limoncello sauce
Euro 8,00
(Allergeni: uova, latte e cereali)
(Allergens: egg, milk and cereals)

Bavarese alle pesche
su bisquit al cioccolato e pistacchi
con coulis ai lamponi
*Bavarian cream with peaches on a chocolate
and pistachio biscuit with raspberry coulis*
Euro 7,00
(Allergeni: cereali, uova e latte)
(Allergens: cereals, egg and milk)

Primizie di frutta di stagione
First fruits of the season
Euro 7,00

Spumoncino artigianale
Homemade Spumoncino ice cream cake
Euro 7,00
(Allergeni: latte, frutta con guscio)
(Allergens: milk, nuts)

Sorbetti
al limone, pompelmo rosa, mela verde, albicocca
*Sorbet
with lemon, pink grapefruit, green apple, apricot*
Euro 5,00
(Allergeni: uova)
(Allergens: egg)

*Prodotto fresco, abbattuto a -20° secondo normative HACCP
*Fresh product, flash-chilled to -20° in compliance with HACCP regulations

TASSE E SERVIZIO INCLUSI
TAXES AND SERVICE CHARGE INCLUDED





Carta dei Vini
Wine List

VINI NAZIONALI

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

VINI ROSATI

VINI DOLCI

VINI INTERNAZIONALI

CHAMPAGNE

VINI BIANCHI

FRANCIA: Bourgogne, Alsace

VINI ROSATI

FRANCIA: Provence

VINI ROSSI

FRANCIA: Bordeaux, Bourgogne

SPAGNA: Ribera del Duero



VINI SPUMANTI

Franciacorta brut Cuvée Alma Chardonnay - Pinot nero - Pinot bianco	Bellavista	50.00
Franciacorta Rosè Pinot nero-Chardonnay	Bellavista	60.00
Franciacorta brut Cuvée Prestige Chardonnay-Pinot nero	Cà del Bosco	50.00
Franciacorta brut Cuvée Prestige Chardonnay-Pinot nero - <i>cl. 0,375</i>	Cà del Bosco	25.00
Franciacorta satèn Chardonnay-Pinot nero	Cà del Bosco	60.00
Franciacorta dosage 0 Chardonnay-Pinot bianco-Pinot nero	Cà del Bosco	60.00
Franciacorta brut vintage collection Chardonnay-Pinot bianco-Pinot nero	Cà del Bosco	70.00
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Chardonnay-Pinot nero	Cà del Bosco	100.00
Ferrari "Perlé" Chardonnay	Ferrari	50.00
Ferrari "Perlé rosé" millesimato Chardonnay-Pinot nero	Ferrari	55.00
Giulio Ferrari riserva Chardonnay 100%	Ferrari	150.00
Borgo molino DOCG Prosecco di Valdobbiadene DOCG	Borgo Molino	30.00
Le Fare Prosecco di Valdobbiadene DOCG	Merotto	30.00
Don Piero Brut Malvasia Bianca	Leone de Castris	18.00
Five Roses Metodo Classico Negroamaro	Leone de Castris	30.00
Rosa del Golfo Brut Rosè Negroamaro-Chardonnay	Rosa del Golfo	40.00
Bolina Brut Metodo Classico Verdeca-Chardonnay	Rosa del Golfo	30.00
Rosamaro Brut Negroamaro	Masseria Altemura	25.00



VINI BIANCHI

PUGLIA

Roycello 2014

Fiano	Tormaresca	Salento igt	20.00
-------	------------	-------------	-------

Amure 2013

Fiano	Emèra	Salento igt	18.00
-------	-------	-------------	-------

Cantalupi 2015

Chardonnay	Conti Zecca	Salento igt	15.00
------------	-------------	-------------	-------

Chardonnay 2014

Chardonnay	Tormaresca	Castel del Monte	20.00
------------	------------	------------------	-------

Teresamanara 2014

Chardonnay	Cantele	Salento igt	25.00
------------	---------	-------------	-------

Pietra Bianca 2013

Chardonnay	Tormaresca	Castel del Monte doc	30.00
------------	------------	----------------------	-------

Malvasia 2014

Malvasia bianca	Conti Zecca	Salento igt	18.00
-----------------	-------------	-------------	-------

Donna Lisa 2013

Malvasia Bianca	Leone de Castris	Salento igt	26.00
-----------------	------------------	-------------	-------

Mjere 2014

Verdeca	Michele Calò	Salento igt	20.00
---------	--------------	-------------	-------

Messapia 2014

Verdeca	Leone de Castris	Salento igt	18.00
---------	------------------	-------------	-------

Terre di Mollone 2014

Verdeca	Bruno Lolli	Salento igt	18.00
---------	-------------	-------------	-------

Terre di Mollone 2014

Moscattello selvatico	Bruno Lolli	Salento igt	18.00
-----------------------	-------------	-------------	-------



CAMPANIA

Falanghina del Sannio 2013

Falanghina	Mastroberardino	Falanghina del Sannio doc	18.00
------------	-----------------	---------------------------	-------

Greco di Tufo 2013

Greco	Mastroberardino	Greco di tufo docg	18.00
-------	-----------------	--------------------	-------

UMBRIA

Cervaro della Sala 2012

Chardonnay e Grechetto	Antinori	Umbria igt	60.00
------------------------	----------	------------	-------

FRIULI

Pinot Grigio 2013

Pinot Grigio	Jermann	Venezia Giulia igt	28.00
--------------	---------	--------------------	-------

Vinnae Servus Cella 2014

Ribolla gialla, Tocai Friulano e Riesling Renano	Jermann	Venezia Giulia igt	28.00
---	---------	--------------------	-------

Sauvignon 2014

Sauvignon	Jermann	Venezia Giulia igt	28.00
-----------	---------	--------------------	-------

Traminer 2013

Traminer	Jermann	Venezia Giulia igt	32.00
----------	---------	--------------------	-------

Vintage Tunina 2012

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla Malvasia Istriana, Picolit	Jermann	Venezia Giulia igt	58.00
---	---------	--------------------	-------

ALTO ADIGE

Gerwurztraminer 2014

Traminer	Ritterhof	Südtirol igt	22.00
----------	-----------	--------------	-------

Pinot Grigio 2014

Pinot Grigio	Ritterhof	Südtirol igt	23.00
--------------	-----------	--------------	-------



VINI ROSSI

PUGLIA

Anima di Niuru Maru 2012

Negroamaro Emèra Salento igt 16.00

Cantalupi 2014

Negroamaro Conti Zecca Salento igt 16.00

Salice Salentino Riserva 2012

Negroamaro Cantele Salice Salentino Doc 18.00

Neprica 2013

Negroamaro, primitivo, cabernet-sauvignon Tormaresca Puglia igt 20.00

Cappello di Prete 2009

Negroamaro Candido Salento igt 26.00

Teresamanara 2013

Negroamaro Cantele Salento igt 32.00

Masseria Maime 2011

Negroamaro Tormaresca Salento igt 38.00

Le Braci 2007

Negroamaro Severino Garofano Vigneti e Cantine Salento igt 65.00

Graticciaia 2010

Negroamaro Vallone Salento igt 75.00

Kora

Negroamaro e Primitivo Bruno Lolli Salento igt 20.00

Salice Salentino Riserva 2011

Negroamaro e Malvasia Nera Agr. Leone de Castris Salice Salentino doc 22.00

Selvarossa 2010

Negroamaro Malvasia Nera Cantine Due Palme Salice Salentino doc 30.00



Duca D'Aragona 2009 Negroamaro Montepulciano	Candido	Salento igt	32.00
Donna Lisa 2011 Negroamaro e malvasia nera	Leone de Castris	Salice Salentino doc	45.00
Nero 2010 Negroamaro e Cabernet Sauvignon	Conti Zecca	Salento igt	46.00
Patriglione 2006 Negroamaro e Malvasia nera	Taurino	Salento igt	70.00
Primitivo 2013 Primitivo	Conti Zecca	Salento igt	18.00
Anima di Primitivo 2011 Primitivo	Tenute Emèra	Primitivo di Manduria doc	18.00
Primitivo 2012 Primitivo	Cantele	Salento igt	18.00
Altemura 2012 Primitivo	Masseria Altemura	Primitivo di Manduria doc	28.00
Primitivo Attanasio 2011 Primitivo	Attanasio	Primitivo di Manduria doc	35.00
Torcicoda 2012 Primitivo	Tormaresca	Salento igt	35.00
Es 2012 Primitivo	Gianfranco Fino	Primitivo di Manduria doc	70.00
Amativo 2012 Primitivo Negroamaro	Cantele	Salento igt	32.00
Aglianico 2012 Aglianico	Masseria Altemura	Puglia igt	26.00
Bocca di Lupo 2011 Aglianico	Tormaresca	Castel del Monte doc	35.00



SICILIA

Lavico 2003 Nerello Mascarese	Duca di Salaparuta	Sicilia igt	16.00
Nero d'Avola 2012 Nero d'Avola	Feudo Arancio	Sicilia igt	18.00
Syrah 2012 Syrah	Feudo Arancio	Sicilia igt	18.00
Duca Enrico 2003 Nero d'Avola	Duca di Salaparuta	Sicilia igt	60.00

CAMPANIA

Serpico 2004 Aglianico	Feudi di San Gregorio	Irpinia doc	60.00
----------------------------------	-----------------------	-------------	-------

SARDEGNA

Templum 2006 Cannonau	Cantina Gallura	Cannonau Sardegna doc	16.00
Karana 2006 Nebbiolo	Cantina Gallura	Colli del Limbara igt	20.00

ABRUZZO

Bellovedere 2003 Montepulciano	Fattoria La Valentina	Mont. D'Abruzzo doc	60.00
--	-----------------------	---------------------	-------

TOSCANA

La Braccessa 2011 Montepulciano	Antinori	Vino nobile di Montepulciano docg	30.00
Villa Chigi 2005 Sangiovese	Chigi Saracini	Chianti docg	18.00
Campo Ai Sassi 2011 Sangiovese	Marchesi de Frescobaldi	Rosso di Montalcino doc	30.00
Rosso di Montalcino 2010 Sangiovese	Castello Banfi	Rosso di Montalcino	35.00
Rocca delle Macie 2007 Sangiovese	Famiglia Zingarelli	Chianti docg	35.00



Brunello 2005 Sangiovese	Bartoli Giusti	Brunello di Montalcino docg	55.00
Tignanello 2011 Sangiovese e Cabernet	Antinori	Toscana igt	80.00
Sassicaia 2011 Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	Tenuta San Guido	Bolgheri doc	195.00
Solaia 2009 Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	Antinori	Toscana igt	220.00
PIEMONTE			
Piani Noce 2006 Dolcetto	Parusso	Dolcetto D'Alba	30.00
Ornati 2005 Barbera	Parusso	Barbera D'Alba doc	32.00
Bussia 2006 Barolo	Parusso	Barolo dogc	85.00
Costa Russi 2004 Nebbiolo e Barbera	Gaja	Langhe doc	400.00
LOMBARDIA			
5 Stelle Sfursat 2004 Chiavennasca	Nino Negri	Sfursat di Valtellina docg	95.00
Terre di Franciacorta 2006 Cabernet Barbera	Cà del Bosco	Terre di Franciacorta	35.00
Maurizio Zanella 2001 Cabernet Sauvignon	Cà del Bosco	Terre di Franciacorta	90.00
ALTO ADIGE			
Barthenau 2003 Vigna S. Urbano Pinot Nero	Hofstatter	Alto Adige doc	70.00
Maso Jansen 2004 Pinot Nero	Ritterhoff	Alto Adige doc	25.00
Crescendo Riserva 2007 Lagrein Riserva	Ritterhoff	Alto Adige doc	32.00



VENETO

Costasera 2010

Amarone	Masi	Amarone della Valpolicella	60.00
---------	------	----------------------------	-------

Gioè 2003

Corvina Rondinella Molinara	Santa Sofia	Amarone della Valpolicella	45.00
-----------------------------	-------------	----------------------------	-------

FRIULI

Refosco 2007

Refosco	Masut da Rive	Isonzo del Friuli doc	28.00
---------	---------------	-----------------------	-------

Cabernet Franc 2006

Cabernet Franc	Masut da Rive	Isonzo del Friuli doc	28.00
----------------	---------------	-----------------------	-------

Blau & Blau 2012

Franconia e Pinot nero	Jermann	Rosso delle Venezie igt	40.00
------------------------	---------	-------------------------	-------

TRENTINO

Merlot 2005

Merlot	Castel Firmain	Trentino doc	22.00
--------	----------------	--------------	-------

Teroldego Rotaliano 2008

Teroldego Rotaliano	Castel Firmain	Teroldego Rotaliano doc	25.00
---------------------	----------------	-------------------------	-------



VINI ROSATI

PUGLIA

Rose 2013

Negroamaro e Malvasia di Brindisi Emèra Salento igt 15.00

Venus 2014

Negroamaro Conti Zecca Salento igt 18.00

Five Roses Anniversario 2014

Negroamaro e Malvasia Leone de Castris Salento igt 18.00

Rosato 2014

Negroamaro Masseria Altemura Salento igt 18.00

Vigna Rossi 2014

Negroamaro Bruno Lolli Salento igt 18.00

Mjere 2014

Negroamaro e Malvasia Nera Michele Calò Salento igt 20.00

Girofle 2014

Negroamaro Severino Garofano Vigneti e Cantine Salento igt 20.00

Calafuria 2015

Negroamaro Tormaresca Salento igt 20.00



VINI DOLCI

PUGLIA

Paule Calle

Malvasia bianca e Chardonnay Candido Salento igt 26.00

Pierale

Moscato bianco Leone de Castris Salento igt 22.00

Passo Delle Viscarde

Sauvignon e Malvasia bianca Vallone Salento igt 28.00

Le Passanti

Fiano Passito Cantele Salento igt 28.00

SICILIA

Zibibbo

Zibibbo Rallo Sicilia igt 20.00

Passito di Pantelleria

Zibibbo Rallo Passito di Pantelleria doc 32.00

Ben Ryé

Zibibbo Donnafugata Passito di Pantelleria doc 42.00

TOSCANA

Vin Santo

Malvasia e Trebbiano Castello di Querceto Vin santo del Chianti classico doc 26.00



CHAMPAGNE

Mumm Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier	Blanc de Blanc	48.00
Moët et Chandon Imperial Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay	Moët & Chandon	55.00
Veuve Clicquot Ponsardin Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay	Veuve Clicquot Ponsardin	60.00
Dom Pérignon 2004 Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay	Dom Pérignon	210.00
Grande Cuvée brut Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay	Krug	240.00
N.P.U. Non Plus Ultra 1995 Pinot Nero Pinot Meunier Chardonnay	Bruno Paillard	270.00
Cristal 2006 Robert Parker, Wine Spectator, Jancis Robinson, Chardonnay, Pinot Nero	Roederer	260.00



VINI INTERNAZIONALI

BIANCHI - FRANCIA

BOURGOGNE

Domaine Bernard Defaix 2012
Chablis

32.00

ROSSI - FRANCIA

BORDEAUX

Côtes de France 2004
Merlot

Chateau Marsau

38.00

Réserve Superior 2005

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Petit Verdot

Chateupey La Tour

28.00

Saint-Estèphe 2005

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Petit Verdot

Chateau le Boscq

40.00

Essence 2002

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Petit Verdot

Dourthe

72.00

BOURGOGNE

Chambolle Musigny 2005

Pinot Noir

Robert Arnoux

90.00

Pommard 2001

Pinot Noir

Fery Meunier

86.00

ROSSI - SPAGNA

RIBERA DEL DUERO

Torre Silo 2001

Temprani

Cillar De Silos

60.00

