



# Formula EXPRESS

TAVOLO N.   
Cestino di pane € 1,50

## I CRUDI

	€	Pz.
Ostriche fine de claire <sup>(4)</sup>	cad. 2.50	<input type="text"/>
Tartufi <sup>(4)</sup>	cad. 2.00	<input type="text"/>
Fasolari <sup>(4)</sup>	cad. 1.50	<input type="text"/>
Cozze pelose <sup>(4)</sup>	10 pezzi 7.00	<input type="text"/>
Cozze nere <sup>(4)</sup>	10 pezzi 4.50	<input type="text"/>
Misto frutti di mare <sup>(4)</sup>	10 pezzi 13.00	<input type="text"/>
Gambero rosso o viola <sup>(2, 3, 4)</sup>	cad. 3.00	<input type="text"/>
Gambero rosa <sup>(2, 3, 4)</sup>	cad. 1.00	<input type="text"/>
Scampo <sup>(2, 3, 4)</sup>	cad. 3.00	<input type="text"/>
Crudité <sup>(2, 3, 4)</sup>	18.00	<input type="text"/>
"1 gambero, 1 scampo, 1 ostrica, 1 tartare di tonno, 1 tartare di salmone, carpaccio di spigola"		
Tartare di Tonno <sup>(2, 3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
Tartare di Spigola <sup>(2, 3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
Tartare di Salmone <sup>(2, 3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
I crudi del giorno <sup>(4)</sup>	—	<input type="text"/>

## I COTTI

	€	Pz.
Alici marine <sup>(2, 3, 4)</sup>	6.00	<input type="text"/>
Salmone marinato <sup>(2, 3, 4)</sup>	8.00	<input type="text"/>
Sautè di cozze con pane tostato al peperoncino <sup>(4)</sup>	8.00	<input type="text"/>
Insalata di mare <sup>(3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
Filetto di Tonno alla griglia con rucola e pomodorini <sup>(3, 4)</sup>	14.00	<input type="text"/>
Spigola / Orata alla griglia <sup>(3, 4)</sup>	12.00	<input type="text"/>
Trancio di spada alla griglia <sup>(3, 4)</sup>	12.00	<input type="text"/>
Gamberoni alla griglia <sup>(3, 4)</sup>	12.00	<input type="text"/>
Trancio di salmone alla griglia <sup>(3, 4)</sup>	12.00	<input type="text"/>
Festival dei due mari <sup>(3, 4)</sup>	18.00	<input type="text"/>
"2 gamberoni alla griglia, filetto di pesce alla griglia, frittura mista"		
Piatto del giorno <sup>(3, 4)</sup>	—	<input type="text"/>

## I FRITTI

	€	Pz.
Polpette di mare <sup>(1, 3, 4)</sup>	8.00	<input type="text"/>
Frittura di calamari <sup>(3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
Frittura di calamari e gamberi <sup>(3, 4)</sup>	10.00	<input type="text"/>
Frittura del mare Adriatico <sup>(3, 4)</sup> "calamari, gamberi e paranza"	12.00	<input type="text"/>
Frittura di alici <sup>(3, 4)</sup>	7.00	<input type="text"/>

## CONTORNI

	€	Pz.
Patate fritte <sup>(3, 4)</sup>	4.50	<input type="text"/>
Patate al forno <sup>(3, 4)</sup>	4.50	<input type="text"/>
Verdure grigliate <sup>(3, 4)</sup>	4.50	<input type="text"/>
Verdure del giorno <sup>(3, 4)</sup>	—	<input type="text"/>

## I PRIMI

	€	Pz.
Orecchiette allo scoglio <sup>(3, 4)</sup>	12.00	<input type="text"/>
Mezzamanica alla castrese <sup>(3, 4)</sup> "con pesce spada, calamari, acciughe, capperi, pomodorini, melanzane, pecorino e pangrattato fritto aromatizzato"	12.00	<input type="text"/>
Primo del giorno <sup>(3, 4)</sup>	—	<input type="text"/>

## DOLCI

	€	Pz.
Pasticciotto leccese <sup>(1, 3, 4)</sup>	4.00	<input type="text"/>
Pasticciotto con crema pasticcera e amarena <sup>(1, 3, 4)</sup>	4.00	<input type="text"/>
Pasticciotto con crema pasticcera e nutella <sup>(1, 3, 4)</sup>	5.00	<input type="text"/>
Fruttone <sup>(1, 4)</sup>	5.00	<input type="text"/>
Tiramisù al negroamaro <sup>(1, 4)</sup>	5.00	<input type="text"/>
Sorbetto al limone <sup>(4)</sup>	4.00	<input type="text"/>

1. Prodotto lavorato presso il nostro ristorante  
2. Pesce destinato ad essere consumato crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva da parassiti (es. famiglia Anisakidae) mediante abbattimento nel rispetto della Nota Ministero della Salute 4379-P del 17/02/2011  
3. Alcune materie prime potrebbero essere fresche oppure congelate, a seconda della disponibilità di mercato.  
4. Sostanza o prodotto che provoca allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE 1169/2011). Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta, come da obbligo richiesto dall'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento UE 1169/2011

## VINI BIANCHI

	€	Pz.
Burdi Bombino igt - Duca Carlo Guarini	14.00	<input type="text"/>
Sale Fiano-Malvasia igt - Cantine Menhir	20.00	<input type="text"/>
Verdeca igt - Cantine Menhir	20.00	<input type="text"/>
Pass-O Fiano igt - Cantine Menhir	22.00	<input type="text"/>
Li Cuti Vermentino doc - Cantine Coppola	24.00	<input type="text"/>
Shahar Chardonnay igt - Cantine Greco	25.00	<input type="text"/>
Rocci Negroamaro vinificato in bianco igt - Cantine Coppola	28.00	<input type="text"/>

## VINI ROSATI

	€	Pz.
Burdi Negroamaro rosato igt - Duca Carlo Guarini	14.00	<input type="text"/>
Pietra Rosato - negroamaro e susumaniello - Cantine Menhir	20.00	<input type="text"/>
Duodecim Negroamaro rosato igt - Cantine Greco	26.00	<input type="text"/>

## VINI ROSSI

	€	Pz.
Burdi Negroamaro igt - Duca Carlo Guarini	14.00	<input type="text"/>
Li Cuti Negroamaro doc - Cantine Coppola	24.00	<input type="text"/>
Nigra Negroamaro igt - Cantine Greco	26.00	<input type="text"/>
Primus Primitivo igt - Cantine Greco	26.00	<input type="text"/>
Salice Salentino Riserva - negroamaro/ malvasia - Leone de Castris	30.00	<input type="text"/>

## SELEZIONE AL CALICE

	€	Pz.
Vino bianco - rosso - rosato del Salento	5.00	<input type="text"/>
Prosecco di Valdobbiadene doc - Serena	5.00	<input type="text"/>
Franciacorta Brut Cuvè n. 7 docg - Lo Sparviere	8.00	<input type="text"/>

## BIRRE ARTIGIANALI SALENTINE

	€	Pz.
Birrificio artigianale Capo d'Otranto "Orte"	6.00	<input type="text"/>
Birrificio artigianale Capo d'Otranto "Aragonese" IPA 33cl	6.00	<input type="text"/>
Birrificio artigianale Capo d'Otranto "Palascia" 33cl	6.00	<input type="text"/>
Birra Salento "Pizzica" 33cl	6.00	<input type="text"/>
Birra Salento "Fresca" 33cl	6.00	<input type="text"/>

## BEVANDE E CAFFETTERIA

	€	Pz.
Acqua lt. 0,50	1.50	<input type="text"/>
Acqua lt. 0,75	2.00	<input type="text"/>
Soft drink	3.50	<input type="text"/>
Caffè/orzo	1.50	<input type="text"/>
Caffè salentino	3.00	<input type="text"/>
Cappuccino	2.50	<input type="text"/>
Amari	4.00	<input type="text"/>
Distillati	6.00	<input type="text"/>
Distillati premium	8.00	<input type="text"/>