

ANTIPASTI DI MARE SEA FOOD STARTER

€

Delizie di mare * Seafood delicacy *

18,00

Insalata di mare e agrumi, gamberi e ananas, tartara di seppia e peperoni, carpacci misti, insalata di polpo, alici marinate / sgombrò / tonno rucola e Grana.

La composizione del piatto può variare secondo la disponibilità giornaliera.

Seafood salad with citrus fruits, shrimps with pineapple, cuttlefish and peppers tartare,

mixed seafood carpaccio, octopus salad, marinated anchovies / mackerel / tuna with Grana cheese and rocket.

The dish composition depends on the availability.

Lamina di pesce * Fish leaf *

26,00

Pesci, molluschi e crostacei (insalata di mare al lime, tentacoli di polpo, seppie al vapore, carpaccio di pesce spada, salmone e tonno, gamberoni, bivalvi alla marinara, gamberetti in salsa rosa) e salsa emulsionata instabile al profumo di lime.

Consigliato per due persone.

Mixed seafood (lime seafood, octopus, steamed cuttlefish, swordfish, salmon and tuna carpaccio, shrimps,

marinara clams, shrimps with rosé sauce) with lime mousse.

Recommended for two people.

Carpacci del mediterraneo Mediterranean carpaccio

23,00

Carpacci misti, gamberi di Gallipoli, mitili e crudi di mare con fiori eduli.

Mixed seafood carpaccio, Gallipoli shrimps, mussels and raw fish with edible flowers.

Insalata di mare con mele verdi * Seafood salad with green apples *

15,00

Calamari, seppia, polpo e gamberi in camicia di mele verdi e riduzione di Primitivo di Manduria.

Squids, cuttlefish, octopus, shrimps with green apples and Primitivo di Manduria sauce.

Pepata di cozze Peppered mussels

10,00

Cozze, aglio, pepe, prezzemolo e limone.

Mussels with garlic, pepper, parsley and lemon.

ANTIPASTI DI TERRA COLD MEAT AND PICKLE STARTER

—

Delizie di terra Meat delicacy

16,00

Selezione di salumi, formaggi e ortaggi grigliati.

Cold cuts, cheese and grilled vegetables.

Prosciutto di Parma e mozzarella Parma ham with mozzarella

13,00

Prosciutto di Parma e mozzarella pugliese.

Parma ham with local mozzarella.

Burratina affumicata su pesto di basilico Smoked Burrata cheese with basil pesto

13,00

Burratina pugliese affumicata su pesto di basilico e riccioli di carota croccante.

Smoked local Burrata cheese with basil pesto and and crisp carrot curls.

Fritti misti * Mixed fried tapas *

12,00

Crocchette di patate, calzoncini, pastellati di ortaggi, mozzarelline e arancini di riso.

Potato croquettes, deep fried turnovers, battered vegetables, mozzarella and rice croquette.

PRIMI PIATTI DI MARE SEAFOOD MAIN COURSE

—

Linguine ai frutti di mare * Seafood linguine *

17,00

Linguine con pomodorini, cozze, vongole, calamari, seppie e scampi.

Linguine with tomatoes, mussels, clams, squids, cuttlefish and prawns.

Maccheroncini al sugo di pesce fresco * Maccheroncini whit fresh fish sauce *

14,00

Pasta fresca con sugo di cernia, ricciola, scorfano o pescatrice (secondo pescato).

Fresh pasta with grouper, amberjack, rockfish, anglerfish sauce (according to availability).

Paccheri con tonno rosso e straciatella Paccheri with red tuna and straciatella cheese

17,00

Paccheri con tonno rosso e straciatella su crema di zucchine.

Paccheri pasta with red tuna, straciatella cheese and courgette cream.

Tagliatelle alla mentuccia * Tagliatelle with mint *

18,00

Pasta fresca all'uovo con mentuccia, salsa di gamberi e mandorle su crema di cipollotto e zafferano.

Fresh egg pasta with mint, almonds and shrimps in a creamy onion sauce with saffron.

SERVIZIO E COPERTO SERVICE CHARGE

Sala ristorante Restaurant € 3,00

Pedana Platform € 5,00

Spiaggia Beach € 10,00

I piatti sono preparati con base di aglio e pepe, eliminabili su richiesta.
The dishes are prepared using garlic and pepper. They can be taken off on request.

* In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.

* In absence of fresh product, the product may be frozen.

PRIMI PIATTI DI TERRA VEGETABLE AND MEAT MAIN COURSE €

Trofie melanzane e pomodorini Trofie with eggplants and tomatoes Pasta fresca con melanzane, pomodorini, basilico e cacioricotta. Fresh pasta with eggplants, tomatoes, basil and cacioricotta cheese.	12,00
Spaghettoni Cavalieri alla carbonara Carbonara spaghetti Pasta Benedetto Cavalieri con guanciale, pancetta, uova, pepe e formaggio. Benedetto Cavalieri pasta with bacon, eggs, pepper and cheese.	14,00
Sagne 'ncannulate, polpettine e ricotta forte. Local pasta with meatballs and Ricotta Pasta fresca tipica del Salento con polpettine di manzo e sifonata di ricotta forte su pesto di basilico. Local handmade pasta with beef meatballs, spicy Ricotta cheese foam and basil pesto.	13,00
Orecchiette al pomodoro Orecchiette with tomatoes sauce Pasta fresca con sugo di pomodoro. Local fresh pasta with tomatoes sauce.	8,00

SECONDI PIATTI DI MARE SEAFOOD MAIN COURSE —

Pesce fresco alla griglia o al sale Grilled or salt crusted fresh fish Pesce fresco del Mediterraneo (in base al pescato). Mediterranean fresh fish (according to availability).	7,50 l'etto
Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana Grilled / catalan-style lobster Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote). Grilled / catalan spiny lobster or blue lobster (tomatoes, courgette, celery, onions and carrots).	12,00 - 14,00 l'etto
Astice grigliato / alla catalana Grilled / catalan-style lobster Astice grigliato / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote). Grilled / catalan lobster (tomatoes, courgette, celery, onions and carrots).	10,00 l'etto
Gamberoni * Shrimps * Gamberoni alla griglia / al brandy / al sale / in crosta di sesamo e ananas. Grilled / brandied / salt-crusted / en croûte with sesame and pineapple shrimps.	16,00
Gratin di pesce e crostacei * Seafood and shellfish gratin * Calamari, pesce spada, gamberoni e filetto di branzino con panure alla gallipolina. Squids, swordfish, shrimps, sea bass fillet gratin.	18,00
Tagliata di tonno, rucola e Grana Sliced tuna with rocket and Grana Tagliata di tonno fresco alla griglia con rucola e Grana. Sliced and grilled fresh tuna with rocket and Grana cheese.	19,00
Sauté di cozze Mussels sauté Sauté di cozze e pomodorini con prezzemolo e crostini di pane. Mussels and tomatoes sauté with parsley and toasted bread.	16,00
Frittura mista di gamberi e calamari * Mixed fried shrimps and squids * Cartoccio di gamberi e calamari fritti. Mixed fried shrimps and squids.	17,00
Frittura di paranza * Paranza mixed fried * Frittura di calamari, gamberi, polpo, merluzzo, argentini e trigliette (in base al pescato). Mixed fried squids, shrimps, octopus, codfish, small smelt fish and surmullet (according to availability).	23,00

SECONDI PIATTI DI TERRA MEAT MAIN COURSE —

Tagliata di manzo rucola e Grana Sliced beef with rocket and Grana Tagliata di vitello bianco alla griglia con rucola e Grana. Sliced and grilled beef with rocket and Grana cheese.	17,00
Entrecôte di manzo Beef entrecôte Entrecôte di manzo argentino al barbecue accompagnata da <i>beurre blanc</i> . Grilled entrecôte of argentine beef whit <i>beurre blanc sauce</i> .	19,00
Milanese con patatine fritte * Milanese with french fries * Cotoletta panata alla milanese con contorno di patatine fritte. Breaded milanese cutlet with french fries.	13,00

CONTORNI SIDE DISH	€
Patatine fritte * / patate al forno French fries * / roasted potatoes	4,00
Patatine fritte* / patate al forno con rosmarino e pepe. French fries* / roasted potatoes with rosemary and pepper.	
Contorno di verdure Vegetable side dish	6,00
Melanzane e zucchine grigliate, peperoni al forno caramellati e pomodori secchi. Grilled eggplants and zucchini, baked caramel pepper and sun-dried tomatoes.	
Insalata verde Green salad	3,50
Lattuga Iceberg. Iceberg lettuce.	
Insalata mista Mixed salad	4,50
Lattuga Iceberg, radicchio e pomodori. Iceberg lettuce, radicchio and tomatoes.	
Insalatona Big salad	8,00
Lattuga Iceberg, radicchio, pomodori, rucola, carote, mais, mozzarella e tonno. Iceberg lettuce, radicchio, tomatoes, rocket, carrots, corn, mozzarella and tuna.	
DOLCI DELLA CASA DESSERTS	5,00
BEVANDE DRINKS	€
ACQUA LIDO VENERE LIDO VENERE WATER	—
Naturale (75 cl) Still (75 cl)	2,00
Frizzante (75 cl) Sparkling (75 cl)	2,00
Acqua potabile trattata e gassata (non minerale) erogata al momento per il consumo estemporaneo e umano (D.lgs. 31/01, 183/03, D.M. 25/2012). Drinking water treated and carbonated (non mineral) instantly dispensed for human and extemporary consumption (L.D. 31/01, 183/03, M.D. 25/2012).	
ACQUA IN BOTTIGLIA BOTTLED WATER	—
Alisea naturale (75 cl) Still Alisea (75 cl)	3,50
Alisea frizzante (75 cl) Sparkling Alisea (75 cl)	3,50
BEVANDE IN LATTINA CANNED DRINKS	—
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Thè al limone / pesca	2,50
BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS	—
Nastro Azzurro piccola Small Nastro Azzurro	3,00
Italia Italy (20 cl) · 5.1%	
Nastro Azzurro media Medium Nastro Azzurro	5,00
Italia Italy (40 cl) · 5.1%	
FINE PASTO AFTER DINNER DRINKS	—
CAFFETTERIA COFFEE DRINKS	—
Espresso Espresso coffee	1,00
Decaffeinato Decaffeinated coffee / Ginseng / Orzo Ginseng / Barley coffee	1,50
Cappuccino Cappuccino	1,90
Nocciolino Hazelnut cream	4,00
Sorbetto al limone Lemon sorbetto	3,00
Caffè in ghiaccio Iced coffee	1,50
Caffè leccese Lecce coffee	2,00
Caffè con ghiaccio e latte di mandorla Iced coffee with almond milk	
DIGESTIVI LIQUEURS	—
Amari / Mirto / Limoncello	3,00
Liquori artigianali locali	4,00
GRAPPE	—
Grappa Bianca / Barricata / Gran di Bassano 24 / Poli Sarpa bianca	3,00
DISTILLATI	—
A partire da	6,00

PIZZERIA PIZZA

€

Piada (sale, olio, rosmarino.) salt, oil, rosemarino.	4,50
Marinara (pomodoro, aglio, origano.) tomato sauce, garlic, oregano.	5,50
Margherita (pomodoro, fior di latte, origano.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), oregano.	6,50
Napoli (pomodoro, fior di latte, alici, capperi.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), anchovies, capers.	7,50
Diavola (pomodoro, fior di latte, salame piccante.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), spicy salami.	8,50
Quattro stagioni (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), ham, mushrooms, artichokes, green olives.	9,00
Capricciosa (pomodoro, fior di latte, funghi, olive nere, capperi, carciofi, olive verdi.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), black olives, mushrooms, capers, artichokes, green olives.	9,00
Quattro formaggi (pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmenthal, provola.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), gorgonzola, emmenthal, provola.	9,00
Tonno e cipolla (pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), tuna, onion.	9,00
Vegetariana (pomodoro, fior di latte, verdure, peperoni, melanzane, zucchine.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), vegetables, peppers, eggplants, courgette.	9,00
Pizzica (pomodoro, fior di latte, funghi, salame dolce, provola.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), mushrooms, salami, provola.	9,50
Mare (pomodoro, fior di latte, misto mare*.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), mixed seafood*.	11,00
Mare e monti (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, misto mare*.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), mushrooms, mixed seafood*.	11,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.) tomato sauce, buffalo mozzarella, basil.	9,50
Boscaiola (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), mushrooms, sausage.	9,50
Fumé (pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta affumicata, rucola.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), scamorza cheese, bacon, rocket.	9,50
Parma (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Grana, rucola.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), ham, Grana, rocket.	9,50
Nduja (pomodoro, fior di latte, ricotta, nduja.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), ricotta, soft - spicy hot - spreadable salami.	9,50
Crudaiola rossa (pomodoro, fior di latte, pomodorini, rucola, Grana.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), tomatoes, rocket, Grana.	9,00
Lido Venere (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e cornicione ripieno di ricotta.) tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and ricotta crust.	11,00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cime di rapa*, salsiccia.) tomato sauce, fior di latte (mozzarella), broccoli*, sausage.	9,50

PIZZE BIANCHE WHITE PIZZA

—

Crudaiola (fior di latte, pomodorini, rucola, Grana.) fior di latte (mozzarella), chopped tomatoes, rocket, Grana.	9,00
Deliziosa (fior di latte, gorgonzola, noci.) fior di latte (mozzarella), gorgonzola cheese, walnuts.	9,50
Mia (fior di latte, bresaola, pomodorini, rucola.) fior di latte (mozzarella), bresaola, chopped tomatoes, rocket.	11,00
Mary (fior di latte, melanzane, speck, rucola.) fior di latte (mozzarella), eggplant, bacon, rocket.	9,50
Gamberetti (fior di latte, gamberetti*, pomodorini, rucola.) fior di latte (mozzarella), shrimps*, tomatoes, rocket.	11,00

IMPASTI SPECIALI SPECIAL DOUGHS

Multicereali / Multigrain + 2,00 €

Le variazioni comportano un costo aggiuntivo da un minimo di € 0,50 ad un massimo di € 2,00.
Additional cost for variation: min € 0.50 max € 2.00.

* In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.
* In absence of fresh product, the product may be frozen.