

ANTIPASTI DI MARE

€

Delizie di mare *

Insalata di mare e agrumi, gamberi e ananas, tartara di seppia e peperoni, carpacci misti, insalata di polpo e tagliatelle di seppia. *(secondo pescato)*.

19,00

Lamina di pesce *

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 al profumo di lime. *Consigliato per due persone.*

27,00

Carpacci misti

Trilogia con pesce spada, tonno e salmone *(secondo pescato)*.

18,00

Insalata di mare con mele verdi

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

16,00

Piatto di ostriche

18,00

Tartare di tonno

Alle mele verdi.

18,00

Pepata di cozze

Cozze, aglio, pepe, prezzemolo e limone.

11,00

Crudi di mare

Ostriche, Cozze, Gamberi rossi, Fasolari *(secondo pescato)*.

24,00

ANTIPASTI DI TERRA

Delizie di terra

Selezione di salumi, formaggi e ortaggi grigliati.

17,00

Prosciutto di Parma e mozzarella

Prosciutto di Parma e mozzarella pugliese.

14,00

Burratina affumicata su pesto di basilico

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

14,00

Fritti misti *

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

13,00

PRIMI DI MARE

Linguine ai frutti di mare*

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

18,00

Foglie di ulivo verdi al sugo di pesce fresco*

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

17,00

Paccheri con tonno rosso e straciatella

Paccheri con tonno rosso e straciatella su crema di zucchine.

18,00

Tagliatelle alla mentuccia *

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

18,00

Fagottino ripieno di carciofi*

Pasta ripiena di carciofi su fonduta di crostacei con velo di ricciola.

21,00

SERVIZIO E COPERTO

Sala ristorante3,00

Pedana.....5,00

Spaggià 10,00

*I piatti sono preparati con base di aglio e pepe,
eliminabili su richiesta.*

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

PRIMI DI TERRA

€

Foglie di ulivo verdi melanzane e pomodorini

Pasta fresca con melanzane, pomodorini, basilico e cacioricotta.

15,00

Spaghetti Cavalieri alla carbonara

Pasta Benedetto Cavalieri con guanciale, pancetta, uova, pepe e formaggio.

16,00

Sagne 'ncannulate, polpettine e ricotta forte

Pasta fresca tipica del Salento con polpettine di manzo e sifonata di ricotta forte su pesto di basilico.

16,00

Orecchiette al pomodoro

Pasta fresca con sugo di pomodoro.

9,00

Fiori di Puglia*

Pasta ripiena di ricotta e basilico con pomodorino arlecchino e basilico su pesto d'erbette di roccia.

20,00

SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo rucola e Grana

Tagliata di vitello bianco alla griglia con rucola e Grana.

19,00

Entrecôte di manzo

Entrecôte di manzo argentino al barbecue accompagnata da beurre blanc.

20,00

Milanese con patatine fritte *

Cotoletta panata alla milanese con contorno di patatine fritte.

14,00

SECONDI DI MARE

Pesce fresco alla griglia o al sale

Pesce fresco del Mediterraneo (*in base al pescato*).

7,50/100g

Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana

Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote).

15,00-18,00/100g

Astice grigliato / alla catalana

Astice grigliato / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote).

11,00/100g

Gamberoni*

Gamberoni alla griglia / al brandy / al sale / in crosta di sesamo e ananas.

18,00

Gratin di pesce e crostacei *

Calamari, pesce spada, gamberoni e filetto di branzino con panure alla gallipolina.

21,00

Tagliata di tonno, rucola e Grana

Tagliata di tonno fresco alla griglia con rucola e Grana.

19,00

Sauté di cozze

Sauté di cozze e pomodorini con prezzemolo e crostini di pane.

18,00

Frittura mista di gamberi e calamari *

Cartoccio di gamberi e calamari fritti.

18,00

Frittura di paranza *

Frittura di calamari, gamberi, polpo, merluzzo, argentini e trigliette (*in base al pescato*).

23,00

CONTORNI

Patatine fritte * / patate al forno

Patatine fritte* / patate al forno con rosmarino e pepe.

5,00

Contorno di verdure Vegetable side dish

Melanzane e zucchine grigliate, peperoni al forno caramellati e pomodori secchi.

6,50

Insalata verde Green salad

Lattuga Iceberg.

4,50

Insalata mista Mixed salad

Lattuga Iceberg, radicchio e pomodori.

5,50

PIATTO UNICO

€

Frisa (orzo o grano) con pomodoro

Frisa a scelta di orzo o grano con pomodoro.

5,00

Frisa (orzo o grano) con contorno

Frisa a scelta di orzo o grano con verdure grigliate.

8,00

Insalatona Big salad

Lattuga Iceberg, radicchio, pomodori, rucola, carote, mais, mozzarella e tonno.

9,00

PIZZERIA

Piada (sale, olio, rosmarino)

5,00

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

6,00

Margherita (pomodoro, fior di latte, origano)

7,00

Napoli (pomodoro, fior di latte, alici, capperi)

8,00

Diavola (pomodoro, fior di latte, salame piccante)

9,50

Quattro stagioni (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi)

10,00

Capricciosa (pomodoro, fior di latte, funghi, olive nere, capperi, carciofi, olive verdi)

10,00

Quattro formaggi (pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmenthal, provola)

10,00

Tonno e cipolla (pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla)

10,00

Vegetariana (pomodoro, fior di latte, verdure, peperoni, melanzane, zucchine)

10,00

Pizzica (pomodoro, fior di latte, funghi, salame dolce, provola)

10,00

Mare (pomodoro, fior di latte, misto mare*)

12,00

Mare e monti (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, misto mare*)

12,00

Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)

10,50

Boscaiola (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia)

10,50

Fumé (pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta affumicata, rucola)

10,50

Parma (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Grana, rucola)

10,50

Nduja (pomodoro, fior di latte, ricotta, nduja)

10,50

Crudaiola rossa (pomodoro, fior di latte, pomodorini, rucola, Grana)

10,50

Lido Venere (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e cornicione ripieno di ricotta)

12,00

Pugliese (pomodoro, mozzarella, cime di rapa*, salsiccia)

10,50

PIZZE BIANCHE

Crudaiola (fior di latte, pomodorini, rucola, Grana)

9,50

Deliziosa (fior di latte, gorgonzola, noci)

10,50

Mia (fior di latte, bresaola, pomodorini, rucola)

12,00

Mary (fior di latte, melanzane, speck, rucola)

10,50

Gamberetti (fior di latte, gamberetti*, pomodorini, rucola)

12,00

IMPASTI SPECIALI

Multicereali

+ 2,00 €

Le variazioni comportano un costo aggiuntivo da un minimo di € 0,50 ad un massimo di € 2,00.

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

BEVANDE

€

ACQUA LIDO VENERE

Naturale (75 cl)	2,00
Frizzante (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).

ACQUA IN BOTTIGLIA

Alisea naturale (75 cl)	3,50
Alisea frizzante (75 cl)	3,50

BEVANDE IN LATTINA

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Thè al limone/pesca	2,50
--	------

BIRRE ALLA SPINA

Nastro Azzurro piccola Italia (20 cl) 5.1%	3,00
---	------

Nastro Azzurro media Italia (40 cl) 5.1%	5,00
---	------

FINE PASTO

DOLCI DELLA CASA

A PARTIRE DA 6,00

CAFFETTERIA

Espresso	1,20
Decaffeinato / Ginseng / Orzo	1,80
Cappuccino	2,00
Nocciolino	5,00
Sorbetto al limone	3,50
Caffè in ghiaccio	2,00
Caffè leccese Caffè con ghiaccio e latte di mandorla	2,50

DIGESTIVI LIQUEURS

Amari / Mirto / Limoncello	3,50
Liquori artigianali locali	4,50

GRAPPE

Grappa Bianca / Barricata / Gran di Bassano 24 / Poli Sarpa bianca	4,00
--	------

DISTILLATI

A PARTIRE DA 6,00