

ANTIPASTI



Taglieri

- | | |
|--|----|
| Tagliere di capocollo di Martina Franca e caciocavallo | 13 |
| Carpaccio di manzo e burrata affumicata | 13 |
| Tagliere di formaggi con le sue confetture | 15 |



Di mare

- | | |
|---|----|
| Cheesecake scomposta con frisella , crema di formaggio , tartare di gamberi e limone candito | 14 |
| Crudo del giorno del mar mediterraneo e le sue salse | 13 |
| Tartare di tonno rosso e citronette al limone | 15 |



Tradizionali

- | | |
|--|----|
| Pignata di legumi del giorno | 8 |
| Puré di fave cesto di pane e cicorie | 10 |
| Polpette al sugo di pomodoro e parmigiano | 10 |
| Bombette di capocollo con riduzione al negroamaro | 10 |

PRIMI E SECONDI

Pasta



- | | |
|--|----|
| Spaghettoni mantecati con burro e caffè , menta , mandorle tostate e crema di caciocavallo | 16 |
| Calamarata con pesce del mediterraneo | 16 |
| Raviolo di burrata , vellutata di piselli , scaglie di sale affumicato e crumble di frisella | 14 |
| Gnocchi di patate con timo , gamberi , noci e crema di porro | 15 |

Pesce



- | | |
|---|----|
| Gamberoni glassati alle mandorle , arancia salata e sedano croccante | 16 |
| Trancio di Ombrina "Corba rossa del gargano" in guazzetto del mediterraneo e pan fritto | 15 |
| Tonno scottato in crosta di semi di sesamo , pera balsamica , sedano rapa e amaretto | 18 |
| Veli di seppia con battuta cremosa di suino nero , favette e crema di piselli | 16 |

Carne



- | | |
|---|----|
| Maiale al forno laccato su fondo d'osso , porro e polvere di olive nere | 15 |
| Manzo frollato 40 giorni, verdure e salsa di mirtilli selvatici | 22 |
| Burger di manzo , patate al forno, crema di formaggio e cipolle in agrodolce | 13 |
| Coniglio brasato con erbe aromatiche e patate alla piastra | 15 |

Dolci



Torta di **frolla** sbriciolata con **ricotta**, **marmellata d'arancia** e scaglie di **cioccolato**

5

Torta **al cioccolato fondente** con **pera** e **cannella**

5



Spumone al **pistacchio**, **nocciola** e cuore al croccante

6

Spumone al **cioccolato** fondente con **copeta** e **fichi** secchi

6



Acqua

ACQUA NATURALE Orsini sorgente pugliese

2.5

ACQUA FRIZZANTE Orsini sorgente pugliese

2.5



Caffè' e Rosoli

Caffè

1.5

Caffè in ghiaccio con latte di mandorla

3

Amaro alle erbe

4



Bibite Lurisia

Chinotto

3.5

Aranciata

3.5

Gazzosa

3.5



Drink del Vico

GIN TONIC: Gin speziato del Vico e acqua tonica

7

AMERIVICO: Vermouth, Disaronno, Campari e Tonic

7

NEGRONi 2.0: Vermouth Gin al the' nero, Campari e amaro della Zia

7



Birre

MALESCIANA: Blond Ale

6

MALUMBRA: IPA

6

FLAMINGO : Passion fruit

6

ICNUSA: non filtrata cl50

5



Vini Del Vico

Negroamaro Biologico

15

Primitivo Biologico

15

Chardonnay Biologico

15

Fiano Biologico

15

Negroamaro Rosato Biologico

15

*

Gli alimenti indicati in grassetto sono allergeni secondo D.LS.1169/201

Coperto

2

STARTERS



Could cuts

- Capocollo** and caciocavallo from Martina Franca 13
- Fesa di **Manzo** -cured beef- and smoked **burrata cheese** 13
- Selection of **cheeses** with homemade fruit preserves 15



Seafood starters

- Cheesecake** "scomposta" with frisella **bread**, **prawn** fish tartare, creamed **cheese** and caramelized **lemon** 14
- Daily Mediterranean fish **carpaccio** with homemade **sauce** 13
- Red Tuna** fish tartare in citronette limon sauce 15



Traditional vegetarian

- "Morzi"-fried **bread** cube- with **turnips tops** and green **pea** 8
- Broad **bean** purée and local **chicory** 10
- Traditional with meat
- "**Bombette**" -pork meat rolls- in Negroamaro **wine** sauce 10
- Meatballs in **tomato** sauce 10

MAIN COURSE

Pasta



- Creamy **Spaghetti** with **coffee butter** and **caciocavallo**, topped with grilled **almonds** and **mint** 16
- Calamarata** pasta with mixed **seafood** 16
- Burrata cheese ravioli** in **pea velouté**, smoked salt and "frisella" **bread** crumble 14
- Potato gnocchi** in creamy **leek** sauce with **prawn**, **walnuts** and **thyme** 15

Fish



- Grilled **Prawn** in **almond** syrup, salty **orange** and crispy **celery** 16
- Croaker** "Corba Rossa del Gargano" in Mediterranean stew topped with **fried bread** 15
- Sesame** crusted **Tuna** with balsamic **pear** sauce, **Amaretto** and **celeriac** 18
- Cuttlefish** in "Suino Nero" **pork lard** with mashed **green pea** and broad **bean** 16

Meat



- Rosted **pork** with **leek** and **brown sauce** 15
- Matured 40 days **Beef** with **vegetables** and **blueberry** sauce 22
- Beef Burger** with **cheese cream**, sweet and sour **onions** and **potatoes** 13
- Braised **rabbit** stew with **herbs** and roasted **potatoes** 15

Dolci



'Torta Sbrisolona" italian cruble cake with **ricotta cheese, orange jam** and **chocolate**

5

Darck **chocolate** cake **with pear** and **cinnamon**

5



"Spumone" typical ice cream from salento with **pistachio** and **hazelnuts**

6

"Spumone" typical **ice cream** from salento with darck **chocolate "copeta"** and **figs**

6



Acqua

STILL WATER "Orsini" 2.5

SPARKLING WATER "Orsini" 2.5



Caffe' e Rosoli

Coffee 1.5

"Caffe leccese' iced coffee with almond syrup 3

Homemade herbal digestive 4



Bibite Lurisia

Chinotto 3.5

Aranciata 3.5

Gazzosa 3.5



Drink del Vico

GIN and TONIC: Spiced homemade Gin and tonic water 7

AMERIVICO: Vermouth, Disaronno, Campari e Tonic 7

NEGRONi 2.0: Vermouth, black tea Gin , Campari and herbal liqueur 7



Birre

MALESCIANA: Blond Ale 6

MALUMBRA: IPA 6

FLAMINGO : Passion fruit 6

ICNUSA: non filtrata cl50 5



Vini Del Vico

Negroamaro Red Bio 15

Primitivo Red Bio 15

Chardonnay White Bio 15

Fiano White Bio 15

Negroamaro Rose' Bio 15

ANTIPASTI



Nos Planches

Capocollo de Martina Franca et caciocavallo	13
Jambon de boeuf et sa burrata fumée	13
Sélection de fromages et ses confitures	15



De la Mer

Cheesecake "scomposta" avec frisella et tartare de crevettes , crème au fromage et citron caramélisé	14
Carpaccio de Poisson de la Méditerranée	13
Tartare de thon avec sa sauce au citron	15



De la tradition

"Morzi" pain frit avec petits pois et rape -légume local-	8
Purée de fèves et chicorée	10
Bombette de Martina Franca -rouleaux de viande - avec sa sauce au vin	10
Boulettes en sauce tomate	10

PLAT PRINCIPAL

Pasta



Spaghetti avec beurre au café , crème de Caciocavallo , amandes grillées et menthe	16
Calamarata avec poissons de la Méditerranée	16
Raviolis farcis à la Burrata , veloutée de petits pois , sel fumé et son crumble de " Frisella "	14
Gnocchi avec crevettes , sa veloutée de poireaux et noix	15

Poisson



Crevettes grillées avec lait d'amande, orange et céleri	16
Ragoût d' Ombrine "Corba rossa del Gargano" et son pain frit	15
Thon poêlé en croute de graines de pavot , sauce balsamique à la poire , céleri et Amaretto	18
Seiche à la plancha avec lardon de porc noir, fèves et purée de petits pois	16

Viande



Porc au four avec ses poireaux	15
Steak de boeuf maturé 40 jours avec sa sauce à la myrtille et légumes	22
Burger de boeuf avec pommes de terre , crème au fromage et ses oignons caramélisés	13
Lapin braisé aux herbes aromatiques et pomme de terre à la plancha	15

Dolci



Torta di **frolla** sbriciolata con **ricotta**, **marmellata d'arancia** e scaglie di **cioccolato**

5

Torta **al cioccolato fondente** con **pera** e **cannella**

5



Spumone al **pistacchio**, **nocciola** e cuore al croccante

6

Spumone al **cioccolato** fondente con **copeta** e **fichi** secchi

6



Acqua

ACQUA NATURALE Orsini sorgente pugliese

2.5

ACQUA FRIZZANTE Orsini sorgente pugliese

2.5



Caffè' e Rosoli

Caffè

1.5

Caffè in ghiaccio con latte di mandorla

3

Amaro alle erbe

4



Bibite Lurisia

Chinotto

3.5

Aranciata

3.5

Gazzosa

3.5



Drink del Vico

GIN TONIC: Gin speziato del Vico e acqua tonica

7

AMERIVICO: Vermouth, Disaronno, Campari e Tonica

7

NEGRONi 2.0: Vermouth Gin al the' nero, Campari e amaro della Zia

7



Birre

MALESCIANA: Blond Ale

6

MALUMBRA: IPA

6

FLAMINGO : Passion fruit

6

ICNUSA: non filtrata cl50

5



Vini Del Vico

Negroamaro Biologico

15

Primitivo Biologico

15

Chardonnay Biologico

15

Fiano Biologico

15

Negroamaro Rosato Biologico

15

*

Gli alimenti indicati in grassetto sono allergeni secondo D.LS.1169/201

Coperto

2