

ANTIPASTI STARTERS

Parmigiana di Mare

Aubergine Parmigiana with fish

€ 14.00

Polpette Artigianali di Polpo - 8 pezzi

Fried octopus balls - artisanal product - 8 pieces

€ 10.00

Sauté di Cozze

con crostoni di pane fritto

Mussel soup with bread croutons

€ 14.00

Insalata di Mare

polpo, seppia, cozze, sedano,

carote ed emulsione al limone

Seafood Salad with octopus, cuttlefish, mussels, celery, carrot and emulsion of lemon

€ 16.00

Polpo in Pignata

con patate e crostoni di pane grigliato

Pignata octopus with potatoes

and grilled bread croutons

€ 16.00

Tris di Tartare su bruschetta

con tonno e salsa mojito,

scampo e stracciatella,

gambero rosso e mousse all'erba cipollina

Bruschetta tris with Tartare

tuna and mojito sauce, scampi and stracciatella cheese,

red shrimp and chives mousse

€ 22.00

Crocchette Artigianali di Patate - 8 pezzi

Potato croquettes - artisanal product- 8 pieces

€ 8.00

Burrata e Capocollo di Martina Franca

con rucola

Burrata Cheese and Capocollo di Martina Franca

salami with rocket

€ 14.00



SACRESTIA

RESTAURANT

CRUDITÀ RAW SEAFOOD

Plateau di crudi

con tagliatella di seppia,

due gamberi viola di Gallipoli,

due gamberi rosa,

due scampi e due ostriche locali

Raw seafood platter with cuttlefish tagliatelle,

two purple prawns from Gallipoli,

two local pink prawns,

two local scampi and two local oysters

€ 30.00

PRIMI

FIRST COURSES



Primo con Pescato del Giorno

First course with catch of the day

da/from € 90.00 al Kg

Minchiareddhi allo Scoglio

con scampi, cozze, gamberi e totani

Maccaroni pasta with seafood

as scampos, mussels, prawns and squids

€ 15.00

Troccoli con le Cozze

Troccoli pasta with mussels

€ 13.00

Troccoli al Ragù di Tonno Rosso

Troccoli pasta with red tuna ragù

€ 16.00

Orecchiette, Pomodoro e Basilico

Orecchiette pasta, tomato sauce and basil

€ 10.00

Orecchiette alla Salentina

con ragù di Salsiccia, pomodorini,

rucola e cacioricotta

Orecchiette pasta with sausage ragù, cherry tomatoes,

rocket and cacioricotta cheese

€ 13.00



SECONDI SECOND COURSES

Frittura di Mare
con gamberi, totani e pesci di paranza
Fish fry with squids, prawns and fried fishes
€ 16.00

Frittura di Totani
Fried squids
€ 18.00

Trancio di Pesce Spada alla Griglia
Grilled Slice of Swordfish
€ 13.00

Tataki di Tonno
con sesamo bianco, sesamo nero
e verdure alla soia
*Tuna tataki with black and white sesame,
and vegetable salad with soy souce*
€ 18.00

Polpo Grigliato con Gazpacho
e crostini di pane fritto
*Grilled Octopus with gazpacho souce
and fried bread crutons*
€ 18.00

Pescato del Giorno 
Fish of the day
da € 60.00 al kg

Pescato del Giorno-Crostacei 
Shellfish of the day
€ 130.00 al kg

Tagliata di Manzo
Sliced Beef
€ 18.00

Cotoletta di Pollo
con patatine fritte
Cicken cutlet with french fries
€ 13.00

in mancanza di prodotto fresco, si utilizza prodotto surgelato
In the absence of fresh product, we using frozen product

 in base alla disponibilità del giorno - chiedere al personale di sala
depending on availability of the day - ask the staff

in caso di necessità, richiedere al personale il Libro degli Allergeni
in case of need, ask the staff the Allergen Book

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata Verde
Green Salad
€ 4.00

Insalata Mista
Mixed Salad
€ 5.00

Verdure Grigliate
Grilled Vegetables
€ 5.00

Patatine Fritte
French Fries
€ 5.00

Patate al Forno al Rosmarino
Baked Potatoes with rosemary
€ 5.00

SACRESTIA RESTAURANT

DESSERT DESSERT

Sorbetto
Lemon Sorbet
€ 3.00

Tartufo Bianco
panna e cuore al caffè
*White tartufo
with cream and heart of coffee*
€ 6.00

Tartufo Nero
cacao e cuore alla crema
*Black tartufo
with cacao and heart of cream*
€ 6.00

Dolci della Casa
Homemade Dessert
€ 6.00

Coperto
Cover Charge
€ 2.50