



Menu

Per iniziare...

To start

Calice di bollicina...

Gin tonic...

Spritz...



Il Salento a modo nostro
Salento our way (Tasting route)

Antipasti

Ciceri, tria e rosso

Ceci, "frizzuli" e gamberi rossi
Checkpeas, fried pasta, red shrimps

Pitta di patate in pineta

Patate, pomodoro, capperi, olive, cipolla, pecorino
Patatos, cherry tomato, cappers, black olives, pecorino cheese

Primi

Orecchietta nera

Orecchiette al nero di cellina, melanzana, polpettine di nduja, pomodorino arrosto, e ricotta marzotica
Black olives orecchietta, eggplant, spicy meatballs, tomato, dry sheep ricotta

Secondi

Alletterato "A minescia"

Alletterato, la sua laccatura, cicoria, pomodorino e pecorino
Marinated little tunny, and its own lacquering, wild chicory, cherry tomato, pecorino cheese

Dessert

Frolla del Duca Duca's Frolla

Frolla, marzapane, crema alla vaniglia, lemon curd al rosmarino, nespola
Shortcrust pastry, marzipan, vanilla custard and lemon curd with rosemary and loquats

€ 60,00 Degustazione a persona, minimo 2 persone
Per person, minimum 2 people

coperto / cover charge € 4,00

Antipasti

Appetizers

Crudo del Duca (consigliato per due persone / recommended for two people)

Secondo la disponibilità del pescato

Depends on the availability of fishing

€ 32,00

Ciceri, tria e rosso

Ceci, "frizzuli" e gamberi rossi

Checkpeas, fried pasta, red shrimps

€ 20,00

Calamaro e baccalà

Calamaro, baccalà alla scapece

Squid, Cod fish with vinegar and saffron , zucchini, mint

€ 18,00

Fassona tonnata

Tartare di fassona, salsa tonnata, tuorlo, cipolla bruciata

Beef tartare, tuna sauce, yolk, burnt onion

€ 16,00

Pitta di patate in pineta

Patate, pomodoro, capperi, olive, cipolla, pecorino

Patatos, cherry tomato, cappers, black olives, pecorino cheese

€ 15,00

Primi

First Courses

Spaghetto affumicato

Spaghetto affumicato verrigni, viola di Gallipoli,
burrata, bottarga di tonno rosso, lime

Smoked spaghetti, raw Gallipoli shrimps, tuna bottarga,
lime and stracciatella

€ 25,00

Tagliolino alle vongole

Tagliolino all'aglio nero, vongole, limone, burro e alghe

Black garlic Tagliolino, clams, lemon, butter, seaweed

€ 23,00

Linguine Benedetto Cavalieri

Linguina, pesto di pomodoro secco mandorle e menta,
scapecce di zucchine e tartare di tonno rosso Balfegó

Linguina, pesto of dry tomato, almond and Mint, zucchine
with saffron and vinegar , Red tuna Balfego tartare

€ 23,00

Spaghettone al pomo d'oro

Spaghettone verrigni trafilato in oro, zafferano, umami di datterino giallo,
parmigiano 100 mesi, oro 24 carati

Spaghetti extruded trough gold , saffron, golden tomato umami,
parmesan aged 100 months, 24 karat gold

€ 25,00

Orecchietta nera

Orecchiette al nero di cellina, melanzana, polpettine di nduja,
pomodorino arrosto, e ricotta marzotica

Black olives orecchietta, eggplant, spicy meatballs,
tomato, dry sheep ricotta

€ 17,00

Secondi

Main Courses

Polpo e patate

Polpo, patate, fagiolini, rapa rossa, burro al limone

Octopus, potatoes, green beans, beetroot, lemon butter

€ 20,00

Alletterato "Aminescia"

Alletterato, la sua laccatura, cicoria, pomodorino e pecorino

Marinated little tunny, and its own lacquering, wild chicory, cherry tomato, pecorino cheese

€ 19,00

Filetto di manzo

Filetto di manzo, fondo al cacao, patata al cartoccio

Fillet beef, cocoa, jacket potatoes

€ 25,00

Coniglio, fegatini e fagiolini

Coniglio, pancetta affumicata, fagiolini, fegatini e fichi

Rabbit, smoked bacon, green beans, livers, figs

€ 18,00

La zuppa

Vegetable and legume soup.

Soup with a selection of vegetables and legumes

€ 12,00

Dalle nostre campagne...

Seasonal country side-dishes

€ 7,00

Dessert

Cuore nero

Mousse al cioccolato al latte javara, namelaka fondente 68% africa
African dark chocolate (68%), namelaka mousse with Jivara milk

€ 10,00

Frolla del Duca

Frolla, marzapane, crema alla vaniglia, lemon curd al rosmarino, nespola
Shortcrust pastry, marzipan, vanilla custard and lemon curd
with rosemary and loquats

€ 10,00

Tiramisù

Mascarpone, caffè, savoirado e cacao
Tiramisu, iconic Italian dessert

€ 6,00

