

PER FAVORE, COMUNICATECI SE SIETE CELIACI

Pane e coperto 1,65 €

 **Questi piatti sono adatti ai celiaci.**

Paste e pizze senza glutine hanno un supplemento di 2,20 €

Consultateci per gli ingredienti dei nostri piatti in caso di allergia o intolleranza alimentare.

Disponiamo di menù per gruppi.

ANTIPASTO

 Passato di porri con prosciutto croccante	9,20 €
 Insalata di formaggio di capra caramellato	12,50 €
 Crudite	11,50 €
 Burrata Galatinese con pomodorini e rucola	12,50 €
 Provolone gratinato con pane tostato	10,95 €
 Melanzane alla parmigiana	10,95 €
 Carpaccio di salmone marinato con pane tostato	13,90 €
 Carpaccio di carne con scaglie di grana e pane tostato	13,90 €
Tagliere di salumi italiani con focaccia	17,90 €
 Misto di formaggi italiani	11,90 €

PRIMI PIATTI

	Spaghettoni alle vongole	15,50 €
	Spaghettoni Bolognese	12,65 €
	Spaghettoni Carbonara	12,65 €
	Gnocchi al 4 formaggi	11,90 €
	Orecchiette con pomodorini e ciacioricotta	12,50 €
	Ravioli artigianali ripieni di spinaci e ricotta	12,50 €
	Lasagna di carne <i>"Mamma Enza"</i>	12,50 €
	Fetuccine nere al salmone affumicato	13,95 €
	Orecchiette a la pugliese con broccoli	12,95 €
	Risotto al parmigiano	12,90 €
	Risotto al funghi	12,90 €
	Arroz all'astice (min. 2 persone)	24,95 € (p.p)

CARNI E PESCI

	Scaloppine al limone	13,50 €
	Tagliata di filetto di maiale al senape e miele	16,50 €
	Filetto di manzo al gorgonzola	25,50 €
	Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	25,50 €
	Entrecote di vitello	22,90 €
	Vongola alla marinaia	21,50 €
	Baccalà con patate al forno	22,50 €
	Tonno con sesamo e soja	17,95 €
	Suprema di salmone alle erbe aromatiche	18,95 €

PIZZE

 Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico)	9,50 €
 Regina (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi e prosciutto cotto)	10,15 €
 Paolo (pomodoro naturale, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, rucola e grana)	13,50 €
 Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto e carciofi)	10,95 €
 Peperoni (pomodoro, mozzarella fior di latte e salami picante)	10,95 €
 Giardinera (pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperone e carciofi)	10,95 €
 Veneziana (pomodoro naturale, mozzarella fior di latte, salmone affumicato e ananas)	11,95 €
 Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone e grana)	11,95 €
 Salentina (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, capperi, olive, acciughe e origano)	11,95 €

Supplemento pizza senza glutine	2,20 €
Supplemento per ingrediente extra	1,50 €

DOLCE E GELATI

Tiramisù Paolo	6,60 €
 Panna cotta con frutti di bosco sciroppati	5,50 €
Panna cotta di Baileys	6,60 €
 Budino di uovo	4,95 €
Ananas naturale	4,95 €
 Crespella con Nutella	6,50 €
 Coppa Monica (gelato di vaniglia al cioccolato caldo)	6,60 €
 Sorbetto di limone	6,05 €
 Gelato di torrono al Marsala	6,60 €
 Truffe di cioccolato artigianale	6,05 €
 Mousse di yogurt e miele	5,50 €
 Cheesecake	6,60 €
Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia	6,60 €

Supplemento terrazza per persona 0,50 €

IVA incl.

PLEASE, ADVISE US IF YOU ARE COELIAC

Bread service 1,65 €

 **These dishes are suitable for coeliacs**

Gluten-free pasta and pizzas have a supplement of 2,20 €

Consult us for the ingredients of our dishes in case of a food allergy or intolerance.

We have group menus available.

ANTIPASTO

 Vegetable cream with cured ham	9,20 €
 Chef's salad with fresh goat cheese	12,50 €
 Crudites (green salad)	11,50 €
 Burrata Galatinese with tomato and arugula	12,50 €
 Melted Provolone	10,95 €
 Eggplant Parmigiana	10,95 €
 Salmon carpaccio with toast	13,90 €
 Beef carpaccio with Parmesan shavings and toast	13,90 €
Italian sausages with focaccia	17,90 €
 Italian mix cheeses	11,90 €

FIRST PLATE

 Spaghettoni with clams	15,50 €
 Spaghettoni Bolognese	12,65 €
 Spaghettoni Carbonara	12,65 €
 Gnocchi 4 cheeses	11,90 €
Orecchiette with tomatoes and cacioricotta	12,50 €
Handmade ravioli stuffed with spniach and ricotta	12,50 €
 Beef lasagna <i>"Mamma Enza"</i>	12,50 €
Black fettucine with smoked salmon	13,95 €
Orecchiette Pugliese with broccoli	12,95 €
 Risotto with Parmesan cheese	12,90 €
 Risotto with mushrooms	12,90 €
 Broth rice with lobster (min. 2 people)	24,95 € (p.p)

MEAT AND FISH

 Scaloppine with lemon	13,50 €
 Tagliata pork tenderloin with mustard and honey	16,50 €
 Ox sirloin steak gorgonzola cheese	25,50 €
 Ox tagliata with arugula and grana cheese	25,50 €
 Veal Rib steak	22,90 €
 Clams alla marinara	21,50 €
 Cod fillet in potatoes crust	22,50 €
 Fillet tuna with sesame and soy	17,95 €
 Supreme of salmon fine herbs	18,95 €

PIZZA

 Margherita (tomato, mozzarella fior di latte and basil)	9,50 €
 Regina (tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms and ham)	10,15 €
 Paolo (fresh tomato, mozzarella fior di latte, ham, arugula and grana)	13,50 €
 Quattro stagioni (tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms, olives, ham and artichokes)	10,95 €
 Peperoni (tomato, mozzarella fior di latte and spicy salami)	10,95 €
 Giardinera (tomato, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, red pepper and artichokes)	10,95 €
 Veneziana (fresh tomato, mozzarella fior di latte, smoked salmon and sliced pineapple)	11,95 €
 Quattro formaggi (tomato, mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone and grana)	11,95 €
 Salentina (tomato, mozzarella fior di latte, tuna, capers, olives, anchovies and oregano)	11,95 €

Supplement for gluten-free pizza	2,20 €
----------------------------------	--------

Supplement for extra ingredient	1,50 €
---------------------------------	--------

SWEET AND ICE CREAM

Paolo's handmade tiramisu	6,60 €
 Panna cotta with blueberry sauce	5,50 €
Panna cotta with Baileys	6,60 €
 Handmade caramel egg flan	4,95 €
Natural pineapple	4,95 €
 Crepe with Nutella	6,50 €
 Coppa Monica (vanilla ice cream with hot chocolate on top)	6,60 €
 Lemon sorbet	6,05 €
 Nougat ice cream with Marsala	6,60 €
 Chocolate truffles	6,05 €
 Mousse of ricotta with honey	5,50 €
 Cheesecake	6,60 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream	6,60 €

Terrace supplement per person 0,50 €

VAT incl.