

ANTIPASTI

Parmigiana bianca di melanzane con bufala e tartare di pesce spada	€ 21
Tartare di salmone Balik con riso nero, zucchine e avocado	€ 28
Bis di friselloni integrali al ceviche di gamberi rossi e fragole, ceviche di ricciola e ananas	€ 24
Sautè di frutti di mare	€ 25

INSALATE

Aragosta alla catalana con pomodoro, patate, barattiere e cipolle	€ 28
Insalata di verza e germogli con tonno rosso, olive taggiasche e pomodorini confit	€ 22
Insalata di gamberi agli agrumi e scarola riccia, frutta fresca, sedano, finocchi e olive	€ 24
Puglia Caesar Salad con pollo, insalata, scaglie di parmigiano e crostini	€ 24
Insalata Caprese con pomodorini paesani	€ 18
Insalata Greca, pomodori, cipolla rossa, peperoni, capperi, olive e feta	€ 20

CRUDO DI MARE

Ostriche, carpaccio, tartare, gamberi, scampi, cozze pelose e noci di mare	€ 30
Gran Crudo con ostriche, scampi, gamberi, seppie croccanti, bis di tartare, carpaccio, cozze pelose e noci di mare (2 persone)	€ 60
Tris di tartare, ricciola profumata al finocchietto marittimo, tonno con mele e gamberi rossi di Porto Santo Spirito*	€ 30

PRIMI

Primo del giorno	€ 24
Orecchiette artigianali alla Pugliese con datterino giallo e rosso, aglio, olio, basilico e cacioricotta	€ 18
Tagliolini dei maestri pastai alle vongole veraci	€ 24
Spaghettoni Senatore Cappelli agli scampi	€ 25

SECONDI & GRILL

Grigliata mista con gamberoni, calamari, scampi, tonno, spigola e polipetto verace	€ 30
Spigola alla griglia e verdura di stagione	€ 26
Polpo ai carboni profumati alle spezie orientali	€ 25
Tagliata di tonno	€ 27
Calamari veraci	€ 24
Trancio di pesce spada profumato alla menta e patate arrosto	€ 27
Frittura di calamari, gamberi, polipetti e chiffonade di verdure croccanti*	€ 28
Scamponi alla griglia	al kg € 120
Verdure di stagione grigliate	€ 16
Hamburger con spinaci freschi, pomodoro, bacon, caciocavallo, patatine fritte e salse	€ 25

COPERTO 5€

*PRODOTTI ABBATTUTI E CONGELATI

10% SERVIZIO SPIAGGIA

STARTERS

Aubergines white "Parmigiana" timbale with buffalo mozzarella and swordfish tartare	€ 21
Balik salmon tartare with black rice, courgettes and avocado	€ 28
Wholewheat friselloni with red prawns tartare, strawberries, amberjack tartare and pineapple ceviche	€ 24
Fresh seafood sauté	€ 25

SALADS

Catalan lobster with tomato, potatoes, barattiere and onions	€ 28
Savoy cabbage salad, sprouts fresh, red tuna bacon in oil, cailletier olives and confit cherry tomatoes	€ 22
Shrimps salad with citrus and curly endive, fresh fruit, celery, fennels and olives	€ 24
Apulian Caesar salad with chicken, salad, Parmigiano cheese shavings and bread crusts	€ 24
Caprese salad with local cherry tomatoes	€ 18
Greek salad, tomatoes, red onion, bell peppers, capers, olives and feta cheese	€ 20

RAW SEAFOOD

Oysters, carpaccio, tartare, prawns, scampi, hairy mussels, sea walnuts	€ 30
Great Crudo Mare with oysters, scampi, prawns, crispy cuttlefishes, tartare, carpaccio, hairy mussels and sea walnuts (2 people)	€ 60
Tartare Tris: amberjack flavored with samphire, tuna with apples and red prawn from Porto Santo Spirito*	€ 30

FIRST DISHES

First Dish of the Day	€ 24
Apulian orecchiette with yellow and red datterino tomato, garlic, olive oil, basil and cacioricotta cheese	€ 18
Tagliolini with venus clams	€ 24
Spaghettone Senatore Cappelli with scampi	€ 25

MAIN DISHES & GRILL

Mixed grill with king prawns, squids, scampi, tuna, seabass and octopus*	€ 30
Grilled seabass with seasonal vegetables	€ 26
Grilled octopus flavored with Eastern spices	€ 25
Tuna slice	€ 27
Local squids	€ 24
Swordfish slice flavored with mint and roasted potatoes	€ 27
Squids, prawns and octopus fish-fry with crispy vegetables chiffonade*	€ 28
Grilled scampi	al kg € 120
Grilled seasonal vegetables	€ 16
Hamburger with fresh spinaches, tomato, bacon, caciocavallo cheese, french fries and sauces	€ 25

COVER CHARGE 5€

*BLAST FROZEN AND DEFROSTED PRODUCT
10% BEACH SERVICE