



Ojalá

R E S T O

Menù

Italiano - English

Antipasti

Crudi - Raw Seafood

Crudo di mare misto	26
<i>Raw mixed seafood</i>	
Allergeni - Allergens (2,4,14)	
Ostriche	3,5
<i>Oysters (each)</i>	
Allergeni - Allergens (14)	
Gambero Rosso*/Viola*	7,5/100g
<i>Red prawn* / Purple prawn*</i>	
Allergeni - Allergens(2)	
Tagliatelle di seppie*	9
<i>Cuttlefish tagliatelle*</i>	
Allergeni - Allergens(14)	
Tartare di ricciola* bergamotto, finocchio, zucchina, fichi e salicornia	16
<i>Amberjack tartare* with bergamot, fennel, zucchinis, figs and samphire</i>	
Allergeni - Allergens (3,4)	

Cotti - Warm Starters

Pepata di cozze	10
<i>Mussels "pepata" (black pepper mussels)</i>	
Allergeni - Allergens (14)	
Cozze Ripiene	13
<i>Stuffed mussels</i>	
Allergeni - Allergens (1,7,14)	
Sgombro, patata dolce al legno, friggitelletto e giardiniera di cipolla rossa	14
<i>Mackerel, wood-roasted sweet potato, friggitelletto peppers and pickled red onion</i>	
Allergeni - Allergens (3,4,7,12)	
Insalata di mare: polpo*, calamari* e gamberi*	16
<i>Seafood salad: octopus*, squid* and prawns*</i>	
Allergeni - Allergens (2,14)	
Vitello Tonnato: tonno, capperi, acciughe	14
<i>Veal with tuna sauce (Vitello Tonnato), capers and anchovies</i>	
Allergeni - Allergens (3,4)	
La Frisella, pomodorini, salumi, nodini e rucola	13
<i>Frisella with cherry tomatoes, cured meats, fresh mozzarella knots and rocket</i>	
Allergeni - Allergens (1,7)	

Primi Piatti

Mezze Maniche alla pizzaiola: triglia*, capperi, pomodoro e origano <i>Mezze Maniche "pizzaiola" with red mullet*, capers, tomato and oregano</i> Allergeni - Allergens (1,2,4,9)	16
Troccoli allo Scoglio*: seppie, calamari, cozze, lupini, gamberi e scampi <i>Troccoli "allo scoglio"*: cuttlefish, squid, mussels, clams, prawns and scampi</i> Allergeni - Allergens (1,2,4,9,14)	17
Risotto ai crostacei: scampi*, gobbetti*, finocchietto e bufala <i>Shellfish risotto with scampi*, prawns*, wild fennel and buffalo mozzarella</i> Allergeni - Allergens (2,4,7,9)	21
Rigatone al Ragu: vitello, funghi cardoncelli e canestrato <i>Rigatoni with veal ragù, cardoncelli mushrooms and aged cheese</i> Allergeni - Allergens (1,7,9)	15
Orecchiette Cime di rapa*, alici e burrata <i>Orecchiette with turnip tops*, anchovies and burrata</i> Allergeni - Allergens (1,4,7)	14

Secondi

La Nostra Frittura: calamari*, gamberi* e paranza*	23
<i>Our signature fried seafood: squid*, prawns* and mixed small fish</i>	
Allergeni - Allergens (1,2,4,5,14)	
Polpo*, polenta fritta, spinaci e pecorino	22
<i>Octopus*, crispy polenta, spinach and pecorino cheese</i>	
Allergeni - Allergens (7,14)	
Ombrina in Ciambotto*, pomodoro, melanzana, carciofi* e rucola	22
<i>Croaker fish in "ciambotto"* (Mediterranean fish stew) with tomato, aubergine, artichokes* and rocket</i>	
Allergeni - Allergens (2,3,4,7,14)	
Pescato del Giorno cotto o crudo	7,50 / 100g
<i>Catch of the day, served raw or cooked</i>	
Allergeni - Allergens (2,4,14)	
Tagliata di Manzo, Rucola, Grana e salsa verde	20
<i>Sliced beef steak with rocket, Grana Padano and green sauce</i>	
Allergeni - Allergens (7,12)	

Contorni

Insalata Mista	5
<i>Mixed salad</i>	
Patatine Fritte	5
<i>French fries</i>	
Allergeni - Allergens (1)	
Verdure Grigliate	7
<i>Grilled vegetables</i>	

Menu 5 Servizi

Tasting Menu – 5 Courses

Tartare di ricciola* bergamotto, finocchio, zucchini, fichi e salicornia

Amberjack tartare with bergamot, fennel, zucchinis, figs and samphire*

Allergeni - Allergens (3,4)

Sgombro, patata dolce al legno, friggitelletto e giardiniera di cipolla rossa

Mackerel, wood-roasted sweet potato, friggitelletto peppers and pickled red onion

Allergeni - Allergens (3,4,7,12)

Mezze Maniche alla pizzaiola: triglia*, capperi, pomodoro e origano

Mezze Maniche "pizzaiola" with red mullet, capers, tomato and oregano*

Allergeni - Allergens (1,2,4,9)

Ombrina in Ciambotto*, pomodoro, melanzana, carciofi* e rucola

Croaker fish in "ciambotto" with tomato, aubergine artichokes* and rocket*

Allergeni - Allergens (2,3,4,7,14)

Limone: caprese alla Vaniglia spuma e namelaka al limone del Gargano alga nori

Lemon dessert: vanilla caprese, lemon espuma and Gargano lemon namelaka

with nori seaweed

Allergeni - Allergens (1,3,7,8)

55€

(tavolo intero - entire table)

Dessert

La pesca sotto l'albero <i>"Peach Under the Tree"</i> Allergeni - Allergens (3,8)	10
Limone: caprese alla Vaniglia spuma e namelaka al limone del Gargano alga nori <i>Lemon: vanilla caprese, lemon espuma and Gargano lemon namelaka with nori</i> Allergeni - Allergens (1,3,7,8)	8
Tiramisù <i>Tiramisù</i> Allergeni - Allergens (1,3,7)	7
Gelato <i>Ice cream</i> Allergeni - Allergens (3,5,7,8)	7
Acqua Orsini <i>Water Orsini</i>	3
Caffè <i>Coffee</i>	1,5
Coperto/Servizio <i>Cover charge / Service</i>	2

Le Pizze

Classiche - *Classic*

Marinara: pomodoro e aglio <i>(tomato, garlic)</i> Allergeni - Allergens (1)	6
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico <i>(tomato, mozzarella, basil)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	7
Paesana: pomodoro, mozzarella, pecorino e aglio <i>(tomato, mozzarella, pecorino, garlic)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	8
Diavola: pomodoro, mozzarella e ventricina <i>(tomato, mozzarella, spicy salami)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	10
Wurstel: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte <i>(tomato, mozzarella, sausage, French fries)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	10
Ortolana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e basilico <i>(tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, peppers, basil)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	11
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e olive <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, olives)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	13
Bufalina: pomodori gialli e rossi, mozzarella di bufala e basilico <i>(yellow & red tomatoes, buffalo mozzarella, basil)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	13
Parma, Rucola e grana: pom., mozzarella, prosc. crudo, grana padano, rucola <i>(tomato, mozzarella, Parma ham, Grana Padano, rocket)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	13
4 Formaggi: mozzarella, caciocavallo, gorgonzola e grana padano <i>(mozzarella, caciocavallo, gorgonzola, Grana Padano)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	13
Calzone: pomodoro, mozzarella e cotto <i>(tomato, mozzarella, ham)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	13

Le Pizze

Speciali - *Special*

Pugliese: cima di rapa alici e burrata <i>(turnip tops, anchovies, burrata)</i> Allergeni - Allergens (1,4,7)	14
Montanara: pomodoro, mozzarella, salsiccia, cardoncelli e rucola <i>(tomato, mozzarella, sausage, cardoncelli mushrooms, rocket)</i> Allergeni - Allergens (1,7,12)	14
Calabra: nduja, cipolla rossa e caciocavallo <i>(nduja, red onion, caciocavallo)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	14
Paposcia farcita: prosc. crudo, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola <i>(Paposcia: Parma ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and rocket)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	14

Bevande

Aperitivi

Calice Prosecco	5
Spritz	7
Negroni	9
Americano	9
Gin Tonic	9

Soft drink

Coca Cola	3
Fanta	3
Sprite	3
Cocktail San Pellegrino	4
Estathe	3,50
Cedrata Tassoni	4

Birre

Krombacher alla spina pils 0,3	4
Krombacher alla spina pils 0,5	6
Igea golden ale senza glutine	6
Fresca blanche	6
La Tipa session ipa	6
Agricola Ambrata red lager	6
Ottovolante strong lager	6
Krombacher 0,0 pils	6

Digestivi

Limoncello	3
Cherry	3
Amaro del capo	4
Amaro montenegro	4
Bianca menta	4
Sambuca	4
Grappa bianca/barricata	5

Bollicine

Ca de Lum Doc, Brut, Valdobbiadene (Tv)	20
<i>Glera</i>	
Le Fossette, Alberto Longo, Lucera (Fg)	25
<i>Falanghina (metodo charmat)</i>	
D'Arapri pas dose, D'Arapri, San Severo (Fg)	36
<i>Bombino bianco – Pinot nero</i>	
D'Arapri Rose, D'Arapri, San Severo (Fg)	39
<i>Montepulciano – Pinot nero</i>	
Cremant de Bourgogne, Henry de Villamont, (France)	36
<i>Chardonnay (Blanc de Blanc)</i>	
Cremant de Bourgogne Rose, Henry de Villamont, (France)	36
<i>Pinot noir, Chardonnay, Gamay</i>	

Bianchi

Verdeca, Terrecarsiche, Valle d'Itria	18
<i>Verdeca IGT</i>	
Malvasia Bianca, La Pruina, Brindisi (Br)	18
<i>Malvasia Bianca IGP</i>	
Diomede, Sannella, San Severo (Fg)	20
<i>Vermentino Organic</i>	
Solo Fiano, Biancardi, Cerignola (Fg)	21
<i>Fiano IGT</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Minutolo IGP</i>	
Primadonna, Varvaglione, Leporano (Le)	25
<i>Chardonnay IGP</i>	
Extrema, Spelonga, Stornara (Fg)	26
<i>Falanghina IGP</i>	
Pietrabianca, Tormaresca, Minervino Murge (Bat)	39
<i>Chardonnay – Fiano</i>	

Rosati

Murgia Rosa, Terrecarsiche, Acquaviva (Ba)	18
<i>Nero di troia – Malvasia nera IGT</i>	
Rosalia, Biancardi, Cerignola, (Fg)	20
<i>Nero di Troia IGP</i>	
Tripiedi Bio, Fiorentino, Galatina (Le)	21
<i>Primitivo</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Negramaro IGP</i>	
Primitivo Rosato, Attanasio, Manduria (Ta)	27
<i>Primitivo</i>	

Rossi

Negramaro 12,5 , Varvaglione, Leporano (Ta)	18
<i>Negramaro IGP</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Negramaro IGP</i>	
Fanova, Terrecarsiche, Gioia de Colle (Ba)	25
<i>Primitivo DOC</i>	
Mille Ceppi, Biancardi, Cerignola (Fg)	30
<i>Nero di Troia IGT (Anfora)</i>	
Primitivo, Attanasio, Manduria (Ta)	32
<i>Primitivo</i>	

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO

*sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze * reg. Ce 1169/2011

- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,orzo,farro,avena e kamut);
- 2 crostacei e prodotti a BASE di crostacei;
- 3 uova e prodotti a BASE di uova;
- 4 pesce e prodotti a BASE di pesce;
- 5 arachidi e prodotti a BASE di arachidi;
- 6 soia e prodotti a BASE di soia;
- 7 latte e prodotti a BASE di latte(lattosio);
- 8 frutta a guscio (mandorle,nocciole,noci,noci acagiu,pecan,brasile,pistacchio);
- 9 sedano e prodotti a BASE di sedano;
- 10 senape e prodotti a BASE di senape;
- 11 semi di sesamo e prodotti a BASE di semi;
- 12 antride solforosa e solfiti in concentrazione superiore Al 10 mg/kg;
- 13 lupini e prodotti a BASE di lupini;
- 14 molluschi e prodotti a BASE di molluschi.

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito UN trattamento di bonifica preventiva in sottovuoto e abbattimento a -20 gradi.

Conforme alla prescrizione del reg(ce) 853/2004.

Si avvisa la Gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere presenti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione, su sostanze, allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verra fornita a richiesta dal personale di servizio.

Gli ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con UN asterisco, potrebbero essere surgelati /congelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della nuova normativa sanitaria.

ALLERGEN INFORMATION

In compliance with EU Regulation 1169/2011.

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Detailed documentation is available upon request.

Fresh fish intended for raw consumption has been previously frozen in accordance with EC Regulation 853/2004.

Items marked with (*) may be frozen at origin or blast-chilled on site to ensure quality and safety.