



Ojalá

R E S T O

Menù

Italiano - Français

Antipasti - Entrées

Crudi - Crus

Crudo di mare misto	26
<i>Assortiment de fruits de mer crus</i>	
Allergeni - Allergènes (2,4,14)	
Ostriche	3,5
<i>Huîtres (pièce)</i>	
Allergeni - Allergènes (14)	
Gambero Rosso*/Viola*	7,5/100g
<i>Crevette rouge* / violette*</i>	
Allergeni - Allergènes(2)	
Tagliatelle di seppie*	9
<i>Tagliatelles de seiche*</i>	
Allergeni - Allergènes(14)	
Tartare di ricciola* bergamotto, finocchio, zucchina, fichi e salicornia	16
<i>Tartare de sériole* au bergamote, fenouil, courgette, figues et salicorne</i>	
Allergeni - Allergènes (3,4)	

Cotti - Entrées chaudes

Pepata di cozze	10
<i>Moules "pepata" (poivre noir)</i>	
Allergeni - Allergènes (14)	
Cozze Ripiene	13
<i>Moules farcies</i>	
Allergeni - Allergènes (1,7,14)	
Sgombro, patata dolce al legno, friggittello e giardiniera di cipolla rossa	14
<i>Maquereau, patate douce rôtie au bois, piment friggittello et pickles d'oignon rouge</i>	
Allergeni - Allergènes (3,4,7,12)	
Insalata di mare: polpo*, calamari* e gamberi*	16
<i>Salade de la mer : poulpe*, calamars* et crevettes*</i>	
Allergeni - Allergènes (2,14)	
Vitello Tonnato: tonno, capperi, acciughe	14
<i>Vitello tonnato (veau, thon, câpres, anchois)</i>	
Allergeni - Allergènes (3,4)	
La Frisella, pomodorini, salumi, nodini e rucola	13
<i>Frisella, tomates cerises, charcuteries, nodini et roquette</i>	
Allergeni - Allergènes (1,7)	

Primi Piatti - *Pâtes & Risotto*

Mezze Maniche alla pizzaiola: triglia*, capperi, pomodoro e origano	16
<i>Mezze maniche "pizzaiola" : rouget*, câpres, tomate et origan</i>	
Allergeni - Allergènes (1,2,4,9)	
Troccoli allo Scoglio*: seppie, calamari, cozze, lupini, gamberi e scampi	17
<i>Troccoli "allo scoglio"* : seiche, calamars, moules, palourdes, crevettes et langoustines</i>	
Allergeni - Allergènes (1,2,4,9,14)	
Risotto ai crostacei: scampi*, gobbetti*, finocchietto e bufala	21
<i>Risotto aux crustacés : langoustines*, crevettes*, fenouil sauvage et mozzarella de bufflonne</i>	
Allergeni - Allergènes (2,4,7,9)	
Rigatone al Ragu: vitello, funghi cardoncelli e canestrato	15
<i>Rigatoni au ragù de veau, champignons cardoncelli et fromage affiné</i>	
Allergeni - Allergènes (1,7,9)	
Orecchiette Cime di rapa*, alici e burrata	14
<i>Orecchiette aux cimes de rapa*, anchois et burrata</i>	
Allergeni - Allergènes (1,4,7)	

Secondi - *Plats principaux*

La Nostra Frittura: calamari*, gamberi* e paranza*	23
<i>Notre friture de la mer : calamars*, crevettes* et petits poissons</i>	
Allergeni - Allergènes (1,2,4,5,14)	
Polpo*, polenta frita, spinaci e pecorino	22
<i>Poulpe*, polenta frite, épinards et pecorino</i>	
Allergeni - Allergènes (7,14)	
Ombrina in Ciambotto*, pomodoro, melanzana, carciofi* e rucola	22
<i>Ombrine en "ciambotto"* (ragoût méditerranéen), tomate, aubergine, artichauts* et roquette</i>	
Allergeni - Allergènes (2,3,4,7,14)	
Pescato del Giorno cotto o crudo	7,50 / 100g
<i>Pêche du jour, crue ou cuite</i>	
Allergeni - Allergènes (2,4,14)	
Tagliata di Manzo, Rucola, Grana e salsa verde	20
<i>Entrecôte de bœuf tranchée, roquette, Grana Padano et sauce verte</i>	
Allergeni - Allergènes (7,12)	

Contorni - *Garnitures*

Insalata Mista	5
<i>Salade mixte</i>	
Patatine Fritte	5
<i>Frites</i>	
Allergeni - Allergènes (1)	
Verdure Grigliate	7
<i>Légumes grillés</i>	

Menu 5 Servizi

Menu Dégustation – 5 services

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

Tartare de sériole au bergamote, fenouil, courgette, figues et salicorne*

Allergeni - Allergènes (3,4)

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

Maquereau, patate douce rôtie au bois, friggittello et pickles d'oignon rouge

Allergeni - Allergènes (3,4,7,12)

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

Mezze maniche "pizzaiola" : rouget, câpres, tomate et origan*

Allergeni - Allergènes (1,2,4,9)

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

Ombrine en "ciambotto" : tomate, aubergine, artichauts* et roquette*

Allergeni - Allergènes (2,3,4,7,14)

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

Citron : caprese à la vanille, espuma et namelaka au citron du Gargano, algue nori

Allergeni - Allergènes (1,3,7,8)

55€

(tavolo intero - pour toute la table)

Dessert

La pesca sotto l'albero	10
« <i>La pêche sous l'arbre</i> »	
Allergeni - Allergènes (3,8)	
Limone: caprese alla Vaniglia spuma e namelaka al limone	
del Gargano alga nori	8
<i>Citron : caprese à la vanille, espuma et namelaka au citron du Gargano, algue nori</i>	
Allergeni - Allergènes (1,3,7,8)	
Tiramisù	7
<i>Tiramisù</i>	
Allergeni - Allergènes (1,3,7)	
Gelato	7
<i>Glace</i>	
Allergeni - Allergènes (3,5,7,8)	
Acqua Orsini	3
<i>Eau Orsini</i>	
Caffè	1,5
<i>Café</i>	
Coperto/Servizio	2
<i>Service / couvert</i>	

Le Pizze - Pizzas

Classiche - Classiques

Marinara: pomodoro e aglio (<i>tomate, ail</i>) Allergeni - Allergènes (1)	6
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico (<i>tomate, mozzarella, basilic</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	7
Paesana: pomodoro, mozzarella, pecorino e aglio (<i>tomate, mozzarella, pecorino, ail</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	8
Diavola: pomodoro, mozzarella e ventricina (<i>tomate, mozzarella, salami piquant</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	10
Wurstel: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte (<i>tomate, mozzarella, saucisse, frites</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	10
Ortolana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e basilico (<i>tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons, basilic</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	11
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e olive (<i>tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, olives</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	13
Bufalina: pomodori gialli e rossi, mozzarella di bufala e basilico (<i>tomates jaunes et rouges, mozzarella de bufflonne, basilic</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	13
Parma, Rucola e grana: pom., mozzarella, prosc. crudo, grana padano, rucola (<i>tomate, mozzarella, jambon cru, Grana Padano, roquette</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	13
4 Formaggi: mozzarella, caciocavallo, gorgonzola e grana padano (<i>mozzarella, caciocavallo, gorgonzola, Grana Padano</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	13
Calzone: pomodoro, mozzarella e cotto (<i>tomate, mozzarella, jambon</i>) Allergeni - Allergènes (1,7)	13

Le Pizze - Pizzas

Speciali - Spéciales

Pugliese: cima di rapa alici e burrata <i>(cime di rapa, anchois, burrata)</i> Allergeni - Allergènes (1,4,7)	14
Montanara: pomodoro, mozzarella, salsiccia, cardoncelli e rucola <i>(tomate, mozzarella, saucisse, champignons cardoncelli, roquette)</i> Allergeni - Allergènes (1,7,12)	14
Calabra: nduja, cipolla rossa e caciocavallo <i>('nduja, oignon rouge, caciocavallo)</i> Allergeni - Allergènes (1,7)	14
Paposcia farcita: prosc. crudo, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola <i>(Paposcia: jambon de Parma, mozzarella de lait de bufflonne, tomates cerises et roquette)</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,noccioline,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.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Conformément au règlement UE 1169/2011.

Veillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance. Documentation disponible sur demande.

Le poisson destiné à être consommé cru a été préalablement congelé conformément au règlement CE 853/2004.

Les produits marqués d'un (*) peuvent être surgelés à l'origine ou congelés sur place pour garantir leur qualité et leur sécurité.