

Antipasti - Appetizers

ANTIPASTO DELLA CASA - HOUSE STARTER (per 2 persone - for 2 people)	€ 22,00
ANTIPASTO DI MARE - SEAFOOD APPETIZER (per 2 persone - for 2 people)	€ 30,00
IMPEPATA DI COZZE CON PANE FRITTO - PEPPERED WITH MUSSELS	€ 8,00
COZZE GRATINATE - GRATIN MUSSELS	€ 8,00
POLPETTE AL SUGO - MEATBALL WITH RAGÙ	€ 7,00
PARMIGIANA DI MELANZANE - EGGPLANT PARMIGIANA	€ 8,00
CARPACCIO DI MANZO - BEEF CARPACCIO ^ *	€ 12,00
-con rucola, grana e glassa d'aceto balsamico -with arugula, grana (type of parmesan) and balsamic vinegar	
VITELLO TONNATO - TUNA VEAL	€ 10,00
TARTARE DI TONNO - TARTARE OF TUNA	€ 14,00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO - TARTARE OF RED SHRIMP	€ 18,00
TARTARE DI MANZO - TARTARE OF BEEF	€ 16,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (piccolo - small) CHOPPING MEATS AND CHEESES	€ 12,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (grande - big) CHOPPING MEATS AND CHEESES	€ 18,00
INSALATA DI MARE - SEAFOOD SALAD	€ 14,00

Insalate - Salads

INSALATA DI POLLO - CHICKEN SALAD	€ 13,00
-insalata mista con rucola, mais, petto di pollo, zucchine e funghi saltati in padella, sedano, carote e mozzarella -mixed salad with arugula, mais, chicken breast, courgettes and mushrooms sautéed, celery, carrots and mozzarella (soft cheese)	
INSALATA CON SALMONE AFFUMICATO - SALAD WITH FAVORITE SALMON	€ 15,00
-insalata mista con salmone, rucola, pomodorini, carote e philadelphia -mixed salad with salmon, arugula, cherry tomatoes, carrots and philadelphia	

Stuzzichini - Finger food

PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES ^ *	€ 4,50
POLPETTE - MEATBALL ^ *	€ 6,00
PANZEROTTINI (6 pezzi - 6 pieces) ^ *	€ 6,00

^abbattuto - downed

*surgelati - frozen food

Primi di mare - Main course of sea

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE E MOLLIKA DI PANE FRITTO -with turnip tops and fried breadcrumb	€ 11,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE -con vongole * -with clams *	€ 13,00
CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE - CAVATELLI WITH SEAFOOD -con frutti di mare *, prezzemolo e pomodoro pachino -with seafood *, parsley and tomato pachino	€ 12,00
SPAGHETTI CON COZZE E MOLLIKA FRITTA SU CREMA DI PATATE -with mussels, fried crumb on potatoes cream	€ 12,00
SPAGHETTONI ALLA MIMMA - SPAGHETTONI TO THE MIMMA -con scampi *, gamberi, pomodoro pachino, funghi, rucola, grana e crudo grigliato -with scampi *, shrimps, tomato pachino, mushrooms, arugula, parmesan cheese and grilled parma ham	€ 16,00
INCROCIATI RIPIENI AL GAMBERO ROSSO DI GALLIPOLI -con salsa rosa allo zafferano con scampi e stracciatella -incrociati (pasta) stuffed with red prawns of Gallipoli saffron pink sauce with scampi and stracciatella	€ 16,00
PRIMO DEL GIORNO - MAIN COURSE OF THE DAY	€

Primi di terra - Main course

ORECCHIETTE CASERECCE -con pomodoro e cacio ricotta -with tomato and cacio ricotta (cheese)	€ 8,00
ORECCHIETTE CON BRACIOLE -con pomodoro, cacio ricotta e braciola -with tomato, cacio ricotta (cheese) and meat roulade	€ 12,00
SPAGHETTONI CON SALSICCIA E CARDONCELLI -con rucola, grana e pomodoro pachino -with sausage, cardoncelli, rocket, parmesan and cherry tomatoes	€ 12,00
GNOCCHI MANTECATI IN CROSTA PARMIGIANO -con melanzane, sugo di pomodoro, panna e stracciatella -gnocchi in parmesan crust with eggplants, tomatoes, cream and stracciatella (soft cheese)	€ 14,00
PRIMO DEL GIORNO - MAIN COURSE OF THE DAY	€

^abbattuto - downed

*surgelati - frozen food

Secondi di mare - Second course of sea

IMPEPATA DI COZZE CON PANE FRITTO - PEPPERED WITH MUSSELS	€ 8,00
TRANCI DI PESCE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RUCOLA -swordfish steaks with rocket salad	€ 14,00
FRITTURA MISTA - MIXED FRIED	€ 14,00
ORATA ALL' ACQUA PAZZA O ALLA GRIGLIA - GRILLED -con pomodorini, olive, patate e aromi vari -sea bream to water mad with tomato, olives, potatoes and various aromas	€ 16,00
GRIGLIATA DI MARE - GRILLED SEA *	€ 16,00
TONNO AL SESAMO - TUNA WITH SESAME	€ 16,00
SECONDO DI MARE DEL GIORNO - SECOND COURSE OF SEA OF THE DAY	€

Secondi di terra - Second course

JEGER SCHNITZEL -con funghi freschi, salsa scura e patatine -with fresh mushrooms, dark sauce and chips	€ 14,00
RAHM SCHNITZEL -con salsa di funghi freschi con panna e patatine -with mushroom sauce, panna and chips	€ 14,00
PARMIGIANA SCHNITZEL -con ragù, tritato, mozzarella e patatine -with ragù, mozzarella (soft cheese) and chips	€ 15,00
ARROSTO MISTO DI CARNE - MIXED ROAST MEAT -con contorno di patatine -with chips	€ 13,00
TAGLIATA DI ANGUS con rucola, grana, pomodorini e glassa balsamica -with arugula, parmesan flakes, cherry tomatoes and balsamic glaze	€ 18,00
TAGLIATA DI ANGUS AI FUNGHI PORCINI O AL PEPE TAGLIATA OF ANGUS WITH MUSHROOMS PORCINI OR TO PEPPER	€ 20,00
FILETTO ALLA GRIGLIA CON DI PATATE AL FORNO FILETTO OF BEEF GRILLED WITH BAKED POTATOES	€ 22,00
FILETTO AI FUNGHI PORCINI O AL PEPE CON PATATE AL FORNO FILETTO OF BEEF WITH MUSHROOMS PORCINI OR TO PEPPER WITH BAKED POTATOES	€ 25,00
SECONDO DEL GIORNO - SECOND COURSE OF THE DAY	€

^abbattuto - downed

*surgelati - frozen food

Mezze Lune

MEZZA LUNA BIANCA - MEZZA LUNA WHITE € 12,00
-pomodoro, philadelphia, insalata, crudo, scaglie di
parmigiano, mozzarella e pomodorini freschi
-tomato, cream cheese, salad, parma ham, parmesan cheese
shavings, mozzarella (soft cheese) and cherry tomatoes fresh

MEZZA LUNA ALLA MIMMA - MIMMA'S MEZZA LUNA € 12,00
-pomodoro, insalata mista con rucola, mais,
gamberetti, pomodorini, carote, sedano e
mozzarella
-tomato, mixed salad with arugula, mais,
shrimps, cherry tomatoes, carrots, celery and
mozzarella (soft cheese)

MEZZA LUNA CON TAGLIATA - MEZZA LUNA WITH TAGLIATA OF BEEF € 18,00
-insalata, tagliata di manzo, rucola, grana, pomodorini
e crema balsamica
-salad, tagliata of beef, arugula, parmesan flakes,
cherry tomatoes and balsamic vinegar

Contorni - Side Dishes

PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES € 4,50

PATATE AL ROSMARINO - ROSMARY'S POTATOES € 6,00

VERDURE GRIGLIATE - GRILLED VEGETABLES € 6,00

INSALATA VERDE (Piccola) - GREEN SALAD (Small) € 5,00
- con rucola e pomodorini
- with arugula and cherry tomatoes

INSALATA VERDE (Grande) - GREEN SALAD (Big) € 8,00
- con rucola e pomodorini
- with arugula and cherry tomatoes

Pizze

MARGHERITA	€ 5,50
-Pomodoro, mozzarella e basilico	
-Tomato, mozzarella (soft cheese) and basil	
DIAVOLA	€ 7,50
-Pomodoro, mozzarella e spianata	
-Tomato, mozzarella (soft cheese) and sausage spicy	
PATATINE	€ 6,50
-Pomodoro, mozzarella e patatine	
-Tomato, mozzarella (soft cheese) and chips	
ROMANA	€ 7,50
-Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), anchovies and caper	
CIPOLLA	€ 7,50
-Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), tuna and onion	
CEGLIESE	€ 7,50
-Pomodoro, mozzarella, ricotta forte, cipolla e olive	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), ricotta forte (cream cheese spicy), onion and olive	
MESSAPICA	€ 8,00
-Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi freschi e prosciutto cotto	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), artichokes, fresh mushrooms and ham	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
-Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive e funghi	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), ham, artichokes, olive and mushrooms	
SUPER	€ 8,50
-Pomodoro, mozzarella, cipolla, salame piccante, carciofi, prosciutto cotto e pepe verde	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), onion, sausage spicy, artichokes, ham and green pepper	
QUATTRO STAGIONI	€ 8,50
-Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, spianata, funghi freschi e olive	
-Tomato, mozzarella (soft cheese), ham, artichokes, sausage spicy, fresh mushrooms and olive	
Aggiunta mozzarella fiordilatte - Addition of mozzarella fiordilatte	€ 1,50
Aggiunta mozzarella senza lattosio - Addition of lactose-free mozzarella	€ 2,00
Aggiunta di salumi vari a partire da - Addition of various cured meats starting from	€ 2,50
Aggiunta mozzarella di bufala - Addition of mozzarella di bufala	€ 2,50
Per altri ingredienti a partire da - For others ingredient starting from	€ 1,00

Pizze

CAPRESE -Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, mozzarella, basilico e origano -Tomato, mozzarella (soft cheese), cherry tomatoes fresh, fresh mozzarella (soft cheese), basil and origanum	€ 8,50
QUATTRO FORMAGGI -Pomodoro con 4 tipi di formaggi -Tomato with four type of cheese	€ 9,00
VEGETARIANA -Pomodoro, mozzarella e ortaggi di stagione -Tomato, mozzarella (soft cheese) and seasonal vegetable	€ 9,00
BUFALA -Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico -Tomato, mozzarella of buffalo (soft cheese) and basil	€ 9,00
AI FUNGHI PORCINI -Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, salsiccia e panna -Tomato, mozzarella (soft cheese), ham, mushrooms porcini, sausage and panna	€ 10,00
BRESAOLA -Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano e olio -Tomato, mozzarella (soft cheese), bresaola, arugula, parmesan flakes and oil	€ 10,00
CARPACCIO ^ * -Pomodoro, mozzarella, carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, olio e limone -Tomato, mozzarella (soft cheese), parmesan flakes , carpaccio, arugula, oil and lemon	€ 11,00
FRUTTI DI MARE -Pomodoro, mozzarella e frutti di mare -Tomato, mozzarella (soft cheese) and seafood	€ 10,00
CAPOCOLLO -Base bufala con capocollo e crema di noci -Base bufala with capocollo and walnuts cream	€ 11,00
ALLA MIMMA -Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, rucola, crema di tartufo, pomodoro fresco e scaglie di parmigiano -Tomato, mozzarella (soft cheese), parma ham, mozzarella of buffalo (soft cheese), arugula, tartufo's cream, fresh tomato and parmesan flakes	€ 11,00
BUNGA BUNGA -Base diavola, all'uscita mozzarella di bufala, peperoncino rucola e scaglie di parmigiano -Base diavola, fresh mozzarella of buffalo (soft cheese), arugula and parmesan flakes	€ 11,00

^abbattuto - downed

*surgelati - frozen food

Pizze Bianche - White Pizza

NUTELLA -Base ciccio con nutella -Ciccio with nutella	€ 8,00
CRUDAIOLA -Base ciccio, rucola, pomodorini freschi, crudo, mozzarella e scaglie di parmigiano -Base ciccio, arugula, cherry tomatoes fresh, parma ham, mozzarella (soft cheese) and parmesan cheese shavings	€ 10,00
SPECK E GRANA -Mozzarella, rucola, scaglie di grana e speck -Mozzarella (soft cheese), arugula, parmesan cheese shavings and speck	€ 10,00
MORTADELLA -Emmenthal e mortadella -Emmenthal (cheese) and mortadella	€ 10,00
SPECK E TALEGGIO -Taleggio, mozzarella e speck -Taleggio (cheese), mozzarella (soft cheese) and speck	€ 10,00
GIANNI -Funghi porcini, mozzarella, speck e crema di noci -Mushrooms porcini, mozzarella (soft cheese), speck and noci's cream	€ 10,00
SALSICCIA -Mozzarella, salsiccia fresca e funghi porcini -Mozzarella (soft cheese), fresh sausage and mushrooms porcini	€ 10,00
PISTACCHIO -Mozzarella, pesto di pistacchio di Bronte DOP e mortadella -Mozzarella (soft cheese), pesto with pistachio from Bronte DOP and mortadella	€ 12,00
GARIBALDI -Mozzarella, philadelphia, granella di pistacchio, rucola grana e speck -Mozzarella (soft cheese), philadelphia, pistachio grain, arugula, parmesan flakes and speck	€ 12,00

Frutta e Dessert - Fruits and Dessert

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE - FRESH SEASONAL FRUIT	€ 4,50
TARTUFO BIANCO O NERO - TARTUFO WHITE OR BLACK	€ 6,00
TIRAMISÚ ^	€ 6,50
PARFAIT ^ *	€ 6,50
-con mandorle e amaretti -with almond and amaretti	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO - CHOCOLATE SOUFFLÉ ^	€ 6,50
-su ordinazione min. 2 persone -for a min. of 2 people	
PANNA COTTA ^	€ 6,50
DOLCE DEL GIORNO	€

^abbattuto - downed

*surgelati - frozen food

I dolci sono fatti in casa - The desserts are homemade

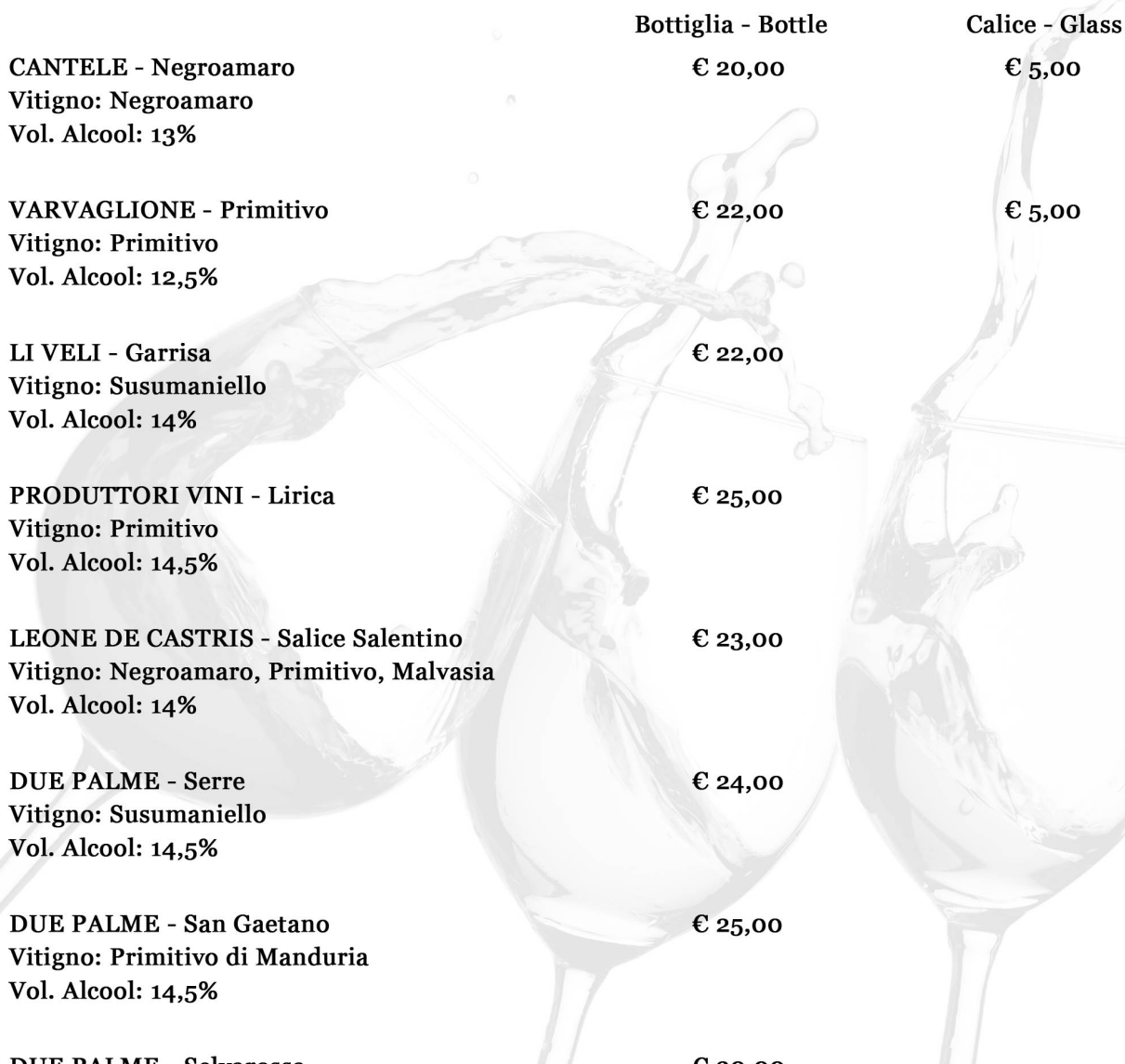
Bevande - Beverage

VINO DELLA CASA - 1/2 litro - HOUSE WINE - 1/2 liter	€ 6,00
- Rosso - Rosato - Red - Rose	
ACQUA KMZERO - WATER - 0,70 cl	€ 2,50
-Naturale - Gassata -Still water - Sparkling water	
COCA COLA - FANTA - 1 litro - 1 liter	€ 4,00
COCA COLA/ZERO - FANTA - SPRITE - THÉ - bottiglia - bottle - 0,22 cl	€ 3,00
DAB - Birra alla spina - Draft beer - 0,20 cl	€ 3,50
DAB - Birra alla spina - Draft beer - 0,40 cl	€ 5,00
WARSTEINER - Birra - Beer - 0,55 cl	€ 4,00
HEINEKEN - Birra - Beer - 0,66 cl	€ 4,50
DREHER - Birra - Beer - 0,66 cl	€ 3,50
SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN - Birra - Beer - 0,50 cl	€ 6,00
CLAUSTHALER - Birra analcolica - Non-alcoholic beer - 0,33 cl	€ 3,50
CAFFÉ - COFFEE	€ 1,00
AMARO	a partire da/starting from € 3,00
COPERTO - COVER CHARGE	€ 2,00

Carta dei Vini

VINI ROSSI - RED WINES

	Bottiglia - Bottle	Calice - Glass
CANTELE - Negroamaro Vitigno: Negroamaro Vol. Alcool: 13%	€ 20,00	€ 5,00
VARVAGLIONE - Primitivo Vitigno: Primitivo Vol. Alcool: 12,5%	€ 22,00	€ 5,00
LI VELI - Garrisa Vitigno: Susumaniello Vol. Alcool: 14%	€ 22,00	
PRODUTTORI VINI - Lirica Vitigno: Primitivo Vol. Alcool: 14,5%	€ 25,00	
LEONE DE CASTRIS - Salice Salentino Vitigno: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Vol. Alcool: 14%	€ 23,00	
DUE PALME - Serre Vitigno: Susumaniello Vol. Alcool: 14,5%	€ 24,00	
DUE PALME - San Gaetano Vitigno: Primitivo di Manduria Vol. Alcool: 14,5%	€ 25,00	
DUE PALME - Selvarossa Vitigno: Negroamaro, Malvasia Nera Vol. Alcool: 14,5%	€ 30,00	



Carta dei Vini

VINI ROSATI - ROSE WINES

	Bottiglia - Bottle	Calice - Glass
VARVAGLIONE - Rosato Vitigno: Negroamaro Vol. Alcool: 12,5%	€ 20,00	€ 5,00
SAN MARZANO - Tramari Vitigno: Primitivo Vol. Alcool: 12,5%	€ 22,00	€ 5,00
POLVANERA - Rosato Vitigno: Primitivo, Aglianico, Aleatico Vol. Alcool: 12,5%	€ 24,00	
DUE PALME - Corerosa Vitigno: Primitivo, Susumaniello Vol. Alcool: 14,5%	€ 24,00	
TORMARESCA - Calafuria Vitigno: Negroamaro Vol. Alcool: 12%	€ 26,00	

BOLLICINE

DUE PALME - Melarosa Extra Dry	€ 20,00
SAN MARZANO - Liboll Extra Dry	€ 22,00
SAN MARZANO - Liboll Rosè Extra Dry	€ 22,00

Carta dei Vini

VINI BIANCHI - WHITE WINES

	Bottiglia - Bottle	Calice - Glass
TORREVENTO - Maremosso Vitigno: Bombino Bianco Vol. Alcool: 11%	€ 18,00	
CANTELE - Chardonnay Vitigno: Chardonnay Vol. Alcool: 12%	€ 20,00	€ 5,00
TALÒ - San Marzano Vitigno: Verdeca Vol. Alcool: 12,5%	€ 20,00	€ 5,00
DUE PALME - Tinaia Vitigno: Salice Salentino Vol. Alcool: 12,5%	€ 22,00	
POLVANERA - Bianco Vitigno: Minutolo Vol. Alcool: 12,5%	€ 24,00	
S.T. MICHAEL EPPAN - Pinot Grigio Vitigno: Pinot Grigio Vol. Alcool: 14%	€ 27,00	

