

## Antipasti / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA - MIN PER DUE PERSONE	Per persona 18 €
<i>Home-made starter - min 2 pax</i>	Per person
<i>Entrée de la maison (diverses dégustations) - min deux personnes</i>	Par personne
PANZEROTTINO PUGLIESE (3 pezzi) <sup>(1,7)</sup>	10 €
<i>Fried dough filled with tomato sauce and mozzarella, typical from Puglia (3 pieces)</i>	
<i>Chaussons de pâte farcis, typiques des Pouilles</i>	
CARPACCIO DI BLACK ANGUS	18 €
<i>Pomodoro giallo e olio</i>	
<i>Yellow tomato and oil</i>	
<i>Tomate jaune et huile</i>	
FRISELLINA CON PEPERONATA E MORTADELLA GRIGLIATA DI SANTORO <sup>(1)</sup>	12 €
<i>Bagel-shaped toasted roll with peppers and grilled "mortadella"</i>	
<i>Tranche de pain de blé dur ronde avec poivronade et tranche de mortadelle épaisse et grillée</i>	
INVOLTINO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON RICOTTA <sup>(4,7)</sup>	18 €
<i>Smoked swordfish roll with ricotta cheese</i>	
<i>Petit roulé d'espardon et fromage ricotta</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE <sup>(3,7)</sup>	13 €
<i>Fried sliced aubergines, with mozzarella and tomato sauce</i>	
<i>Parmigiana d'aubergine</i>	
INSALATA DI MARE <sup>(2,4,9,12)</sup>	16 €
<i>Polpo cotto, sedano, carota, gamberetti, seppia</i>	
<i>Cooked octopus salad, celery, carrot, shrimp, cuttlefish</i>	
<i>Salade de la mer avec poulpe, celeri, scampis et sèche</i>	

## Primi / Main Courses

SCHIAFFONI CON SCAMPI E LIMONE <sup>(1,2,3,7,9)</sup>	16 €
<i>Type of pasta with shrimp scampi and lemon</i>	
<i>Pâtes aux scampis et citron</i>	
TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON TONNO E POMODORINI ROSSI <sup>(1,3,4)</sup>	15 €
<i>Type of pasta with squid ink sauce, tuna, and red cherry tomatoes</i>	
<i>Pâtes à l'encre de seiche avec thon et tomates rouges</i>	
SAGNE 'NCANNULATE AL RAGÙ <sup>(1,7,9)</sup>	13 €
<i>Type of pasta from Puglia with meat sauce</i>	
<i>Pâtes à la sauce tomate et viande</i>	
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA, CON PANE FRITTO E ACCIUGHE <sup>(1,4)</sup>	18 €
<i>Orecchiette pasta with turnip greens, fried bread, and anchovies</i>	
<i>Pâtes traditionnelles, avec légume vert typique des pouilles, pain frit et anchois</i>	

## Secondi / Second Courses

<b>TAGLIATA DI MANZO</b> (7)	20 €
<i>Con rucola, pomodorini e grana</i>	
<i>Beef tagliata with arugula, tomatoes and grana cheese</i>	
<i>Tagliata de boeuf avec roquette, tomates et parmesan</i>	
<b>TOMAHAWK CON PATATA AL FORNO E SALSA BBQ</b> (9,6,1,10)	al kg. 50 €
<i>Tomahawk steak with baked potatoes and bbq sauce</i>	
<i>Faux-filet de boeuf sur son os et pommes de terre au four</i>	
<b>BOMBETTE PUGLIESI</b> (7)	15 €
<i>Little meat rolls, stuffed with cheese</i>	
<i>Petite roulade de viande farci</i>	
<b>SEPPIA ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA</b> (4)	18 €
<i>Grilled cuttlefish with green salad</i>	
<i>Seiche grille avec salade vert</i>	
<b>LA NOSTRA FRITTURA</b> (1,4,12,14)	20 €
<i>Calamari e gamberi</i>	
<i>Fried octopus and fried schrimp</i>	
<i>Notre fritture de poisson</i>	
<b>TAKI DI TONNO CON SEMI DI SESAMO BIANCO E NERO</b> (4,11)	18 €
<i>Tuna tataki with black and white sesame seeds</i>	
<i>Tataki de thon avec grains de sésame blanches et noires</i>	

## Contorni / Side Dishes

<b>PATATE AL FORNO</b>	5 €
<i>Baked potatoes</i>	
<i>Pommes de terre au four</i>	
<b>CHIPS DI PATATE CACIO E PEPE</b> (7)	7 €
<i>Potato chips with cheese and pepper</i>	
<i>Chips de pomme de terre et sauce au fromage et poivre</i>	
<b>PATATINE FRITTE</b>	5 €
<i>French fries</i>	
<i>Frites</i>	
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	6 €
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Légumes grillés</i>	
<b>INSALATA MISTA</b> (12)	5 €
<i>Mixed salad</i>	
<i>Salade mixte</i>	

## *Dolci / Desserts*

SPUMONE <sup>(3,7)</sup>

6 €

*Glace*

FRUTTA DI STAGIONE

6 €

*Seasonal fruits*

*Fruits de saison (macédoine)*

DOLCE DELLA CASA

*Home-made dessert*

*Doux de chez moi*

**COPERTO / COVER CHARGE / LE COUVERT · 3 €**