



ROOM SERVICE

PALAZZO BN

LECCE, PUGLIA

MENU ROOM SERVICE

H. 8:00 - 11:00

IT

MENU BREAKFAST

Prodotti da forno dalla nostra pasticceria

Pasticciotto BN ^(1,3,7) con crema alla vaniglia e amarene	€ 2,00
Pan banana con crema al cioccolato ^(1,3,7)	€ 2,50
Croissant al burro ^(1,3,7) <ul style="list-style-type: none">• Vuoto• Crema pasticcera• Confettura di albicocca• Crema spalmabile alla nocciola	€ 2,00
Torta di mele artigianale ^(1,3,7)	€ 2,50
Muffin all'ace senza lattosio ^(1,3)	€ 2,00
Muffin caramello e pere gluten free ⁽³⁾	€ 2,50
Brioche ^(1,3,7)	€ 2,00
Bombolone alla crema pasticcera ^(1,3,7)	€ 2,50

H. 8:00 - 11:00

IT

Colazione continentale

Yogurt bianco con cereali o granola ^(1,7,8)	€	5,00
Tagliata di frutta fresca	€	8,00
Frutta secca ⁽⁵⁾	€	5,00

Colazione americana

Omelette ⁽³⁾	€	5,00
Uova strapazzate ⁽³⁾	€	5,00
Uovo poché ⁽³⁾	€	8,00
Uovo alla Benedict ^(1,3,7) Prosciutto tostato, pane tostato, uovo poché, salsa olandese	€	8,00
Avocado toast ^(1,3,7) avocado, guacamole, uovo poché, pan brioche	€	8,00
Salumi e formaggi con confetture ⁽⁷⁾	€	12,00
Bacon tostato ⁽¹⁾	€	4,00
Salmone affumicato in casa, pan brioche ^(1,3,7)	€	12,00
Cestino di pane: altamurino, pan brioche, pane bianco, pane integrale a lievitazione spontanea	€	5,00

Tutte le nostre uova vengono servite con pan brioche tostato artigianale

PALAZZO BN

LECCE, PUGLIA

H. 11:00 - 21:00

IT

MENU ALL DAY

Tentazioni sfiziose

Focaccia barese con mortazza e burrata ^(1,7)	€ 8,00
Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7)	€ 9,00
Fritto salentino ^(1,3,7) Polpette, crocchette alla menta, pittole	€ 8,00
Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine alla scapece ^(1,3,4,6)	€ 12,00
Selezione di salumi e giardiniera ^(7,12)	€ 18,00
Selezioni di formaggi e confetture ^(7,10)	€ 18,00
Selezione di salumi e formaggi a mano libera dello chef ^(7,10,12)	€ 28,00
Fish e chips di gamberi e baccalà con salsa tartara ^(4,2,3,7,1)	€ 16,00

H. 12:30 - 15:00 / H. 19:30 - 22:30

Antipasti

Tartare di gambero viola, ricotta di masseria, olio al limone ^(2,7)	€ 20,00
Frisella al pomodoro con tartare di pesce bianco ^(1,4,9)	€ 16,00
Tartare di salmone affumicato, panna acida e caroselli ^(4,7)	€ 16,00
Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa, avocado ^(4,9)	€ 20,00
Crudo e mozzarella ⁽⁷⁾	€ 15,00

H. 12:30 - 15:00 / H. 19:30 - 22:30

IT

I fish burger

Salmon burger ^(1,3,4,7) Bun al vapore homemade, salmone scottato, salsa yogurt, spinaci e maionese all'aneto	€ 16,00
Tuna burger ^(1,3,4,7) Bun al vapore homemade, tonno scottato, bufala affumicata, puntarelle otrantine e pomodori secchi	€ 18,00
Polpo burger ^(1,3,14,7) Bun al vapore homemade, polpo cbt, cipolla caramellata, stracciatella e pesto di basilico	€ 16,00

Healthy Corner

Avocado salad ^(4,7,8,11) Misticanza, avocado, salmone affumicato homemade, mandorle tostate e feta	€ 18,00
Polpo salad ^(4,11) Misticanza, patate e polpo al vapore con olive leccine e pomodori confit	€ 16,00
Insalata di mare ^(2,9,14)	€ 15,00

H. 12:30 - 15:00 / H. 19:30 - 22:30

IT

Primi

Orecchiette Pasta d'Elite ai 3 pomodori ^(1,7,9)	€ 16,00
Spaghetto Cavalieri alle vongole e salicornia ^(1,4,9,14)	€ 20,00

Secondi

Fritto misto di gamberi e calamari ^(1,2,14)	€ 18,00
Tagliata di manzo, rucola, Grana Padano e datterino giallo ⁽⁷⁾	€ 25,00

Contorni

French fries	€ 5,00
Spinaci al wok	€ 6,00
Misticanza	€ 6,00

Le pizze BN

H. 19:30 - 22:30

Focaccia fresca

Fattizza ^(1,7)	€ 15,00
Fichi salentini, crudo San Daniele, stracciatella fresca	
Carusa ^(1,7,4)	€ 13,00
Fiordilatte, pomodorini rossi freschi, tonno, origano, tarallo alla cipolla sbriciolato	
Manipinta ^(1,7,4)	€ 15,00
Pomodori secchi sott'olio, stracciatella fresca, acciughe di Cetara, olio al basilico	

Le tradizionali

Margherita ^(1,7)	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO	
Diavola ^(1,7)	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino di Napoli piccante	
Napoli ^(1,2,7)	€ 9,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive Leccine	
Quattro formaggi ^(1,7)	€ 9,50
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano, pecorino romano	

Le rosse

De Lecce ^(1,7)	€ 13,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodori scoppiati, cacioricotta, peperoni cornetto, basilico, olio EVO	
Scante ^(1,7)	€ 16,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta forte, pomodoro datterino giallo, melanzane, basilico, olio EVO	
Sarcena ^(1,7)	€ 13,00
Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, guanciale, pepe al legno di melo	
Acchiatura ^(1,7)	€ 16,00
Pomodoro San Marzano, bufala campana, crudo San Daniele, Grana in scaglie	

Le bianche

Fore de capu ^(1,7,8) Mozzarella fior di latte, datterino giallo, mortadella, stracciatella, salsa al pistacchio	€ 16,00
Ziccala ^(1,7,8) Fiordilatte, capocollo di Martina Franca, burrata delle Murge, caciocavallo di grotta	€ 16,00
Mena ^(1,7) Fiordilatte, gorgonzola DOP dolce, nduja di Spilinga, cipolla di tropea caramellata	€ 14,00
Mattra ^(1,7) Bufala campana, salamino piccante, gorgonzola dolce	€ 14,00

Per ogni aggiunta variazione prezzo:

Mozzarella di bufala € 4,00 / Salumi e formaggi € 3,00 / Funghi € 3,00 / Ortaggi € 2,00

Dessert

Sorbetto al limone e polvere di liquirizia	€ 8,00
Cheesecake ai frutti rossi BN ^(1,3,7)	€ 10,00
Spumone BN alla nocciola ^(1,3,7)	€ 9,00
Mousse al cioccolato, passion fruit e caramello salato ^(1,3,7)	€ 10,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 10,00

BEVERAGE MENU

IT

Acque

Orsini Naturale	€	3,00
Orsini Frizzante	€	3,00
Panna	€	4,00
San Pellegrino	€	4,00

Soft Drink	€	3,00
-------------------	---	------

Caffetteria

Caffè espresso	€	2,00
Cappuccino	€	2,50
Cappuccino freddo	€	2,50
Caffè doppio	€	2,50
Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng	€	2,00
Caffè americano	€	2,50
Caffè con panna	€	2,50
Caffè corretto	€	3,00
Caffè latte	€	2,50
Caffè shakerato	€	3,00
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€	2,50
Espressino	€	2,50
Latte bianco	€	2,00
Latte macchiato	€	2,50
Cioccolata calda	€	3,00
Selezione di infusi Dammann	€	5,00

BEVERAGE MENU

IT

Spremute di frutta fresca € 5,00

Nettari di frutta € 5,00

Selezione Alain Milliat

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

Centrifughe € 6,00

Sedano, limone, cetriolo

Carota, arancia, pompelmo

Ananas, limone, mela, zenzero

BEVERAGE MENU

IT

Vini al calice

Per conoscere la selezione di vini al calice, chiedere gentilmente al nostro personale di sala.

Birre alla spina

Agricola Lager	5.0% vol.	€ 5,00	€ 7,00
----------------	-----------	--------	--------

Birre in bottiglia

Peroni Gran Riserva Puro Malto	5.2% vol.	€ 7,00
Augustiner Pils.	5.6% vol.	€ 7,00
Punk Ipa Indian Pale Ale	5.6% vol.	€ 8,00

SIGNATURE DRINK

IT

Identità

€ 12,00

DE TARANTULA

Don Julio Tequila, Mezcal, Cordial homemade Habanero e lemongrass,
liquore al fico d'India

ARCHETIPO

Tanqueray Ten Gin, sciroppo homemade di cotognata leccese,
Elisir dei Trulli, succo di lime, Cannella Varnelli, ginger beer

BLOODY MARI'

Ketel One Vodka infusa all'origano, succo di limone, succo di pomodoro,
Olio Santo infuso al peperoncino, guazzeto di pesce, spezie

SYBAR

Ketel One Vodka infusa all'alloro, honey mix, succo di limone

LEUKOS

Akavit, sciroppo homemade di ciliegia ferrovia, Liquore delle Sirene,
Mastiha, succo d'ananas

SIGNATURE DRINK

IT

Memoria

€ 12,00

VOLARE

Bulleit Bourbon Whiskey, Cordial homemade di carote di Polignano, succo di limone, Disaronno Amaretto

UN BRINDISI

Ketel One Vodka, sciroppo homemade di melone gialletto di Brindisi, succo di limone, Amaro Cardamaro, ginger beer

CARMELO'S DEVIL

Bulleit Bourbon Whisky, Calvados, citrus mix, succo di mela verde, sciroppo homemade di habanero e lemongrass

WOLFY

Tanqueray Ten Gin, sciroppo al pop corn, Amaro Padre Peppe, succo di limone, birra

MARGARITA DI SAVOIA

Casamigos Tequila, succo di lime, marmellata di cipolla bianca, Cynar, crustas di sale

Virgin Drinks

€ 6,00

CADEAU

Citrus mix, sciroppo homemade di ananas e basilico, soda water

CALACATTA

Succo di limone, latte di mandorla, ginger beer

GENEVE

Succo d'arancia, succo di lime, sciroppo homemade di rosmarino, gassosa

DISTILLATI

WHISKY & WHISKEY

IT

Highlands Speyside Single Malt

Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o.	€	13,00
Balvenie 17 y.o.	€	17,00
Benromach 10 y.o.	€	12,00
Berry Bros & Rudd	€	10,00
Cardhu 12 y.o.	€	10,00
Cragganmore	€	11,00
Dalmore 12 y.o.	€	11,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€	13,00
Glenfiddich 12 y.o.	€	10,00
Glendronach 12 y.o.	€	13,00
Glenfarclas 10 y.o.	€	11,00
Glenlivet 15 y.o.	€	13,00
Glenmorangie Original	€	8,00
Glenmorangie Duthac	€	14,00
Oban Little Bay	€	12,00
Macallan 15 y.o.	€	17,00
Mortlack 16 y.o.	€	17,00

Lowlands Single Malt

Auchentosan	€	10,00
-------------	---	-------

Island Single Malt Islay

Ardbeg An Oa	€ 15,00
Ardbeg Single Malt	€ 9,00
Bowmore 12 y.o.	€ 10,00
Bowmore 17 y.o.	€ 17,00
Bruichladdich Clas Laddie	€ 14,00
Bunnahabhain Stiureadair	€ 12,00
Caol Ila 12 y.o.	€ 11,00
Caol Ila Moch	€ 12,00
Caol Ila 18 y.o.	€ 17,00
Kilchoman Machir Bay	€ 14,00
Kilchoman Sanaig	€ 15,00
Lagavulin 16 y.o.	€ 13,00
Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o.	€ 17,00
Laphroaig 10 y.o.	€ 10,00
Laphroaig Quarter Cask	€ 12,00
Port Askaig	€ 13,00

Islay of Arran

Arran 10 y.o.	€ 11,00
---------------	---------

Islay of Jura

Jura Isle Superstition	€ 11,00
------------------------	---------

Islay of Mull

Ledaig 10 y.o. € 11,00

Orkney

Highland Park 12 y.o. € 12,00

Skye

Talisker Skye € 10,00

Talisker Storm € 12,00

Talisker 18 y.o. € 17,00

Scotch Blended

Chivas Regal 15 y.o. € 10,00

Chivas Royal Salute 21 y.o. € 17,00

Ballantine's 12 y.o. € 8,00

Haig Club € 13,00

Jhonnie Walker Black Label € 8,00

Jhonnie Walker Blue Label € 17,00

Jhonnie Walker 18 y.o. € 15,00

Jhonnie Walker Gold Label Reserve € 13,00

Irish

Connemara	€	10,00
Tullamore	€	9,00

Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon	€	8,00
Bulleit Rye	€	9,00
Elijah Craig Small Batch	€	11,00
Ezra Brooks 7 y.o.	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	10,00
Hudson Baby Bourbon	€	13,00
Maker's Mark	€	8,00
Platte Valley Corn	€	11,00
Wild Turkey 101 Proof	€	9,00
Wild Turkey Rare Breed	€	11,00
Woodford Reserve	€	11,00

Japan

Akashi	€	12,00
Yamazaky	€	17,00
Nikka From The Barrel	€	11,00

India

Paul John Bold	€	12,00
----------------	---	-------

Rum > Rhum > Ron

Appleton Estate	€	6,00
Barcelò Imperial	€	10,00
Clairin Casimir	€	10,00
Clement Agricole Single Cask	€	17,00
Damoiseau VSOP	€	10,00
Dillon Vieux	€	12,00
Diplomatico Mantuano	€	7,00
Don Q Gran Anejo	€	11,00
Doorly's XO	€	9,00
Doorly's Foursquare Premise	€	17,00
Goslin's Black	€	9,00
Goslin's Old Rum Family Reserve	€	17,00
La Mauny Signature	€	10,00
Mezan XO	€	10,00
Mount Gay Eclipse	€	8,00
Seale's 10 y.o.	€	11,00
Saint James Vieux 1765	€	13,00
Santa Teresa 1796	€	10,00
Trois Rivieres Agricole	€	8,00
Zacapa X.O.	€	17,00

Cachaca

Avua Prata	€	9,00
Ypiòca	€	9,00
Sagatiba Cristalina	€	8,00

Gin

Genever Boompjies	€	10,00
Beefeater	€	8,00
Beefeater 24	€	9,00
Blackwood's Vintage	€	11,00
Boodles	€	12,00
Bulldog	€	10,00
Bobby's Schiedam	€	11,00
Bombay Shapphire	€	8,00
Caorunn	€	10,00
Citadelle	€	10,00
Edimburg Seaside	€	11,00
Engine Organic	€	13,00
Gil	€	12,00
Gin del Professore Monsieur	€	13,00
Gin del Professore a la Madame	€	13,00
Gin del Professore Authentic Crocodile	€	13,00
Monkey 47	€	14,00
Elephant Sloe Gin	€	12,00
Elephant Dry	€	12,00
Filliers	€	11,00
Berto Old Tom	€	11,00
Fifty Pounds	€	10,00
Gin Mare	€	10,00
Gud	€	12,00
Hendrick's	€	10,00
Malfy Limone	€	8,00
Martin Miller	€	9,00

Muma	€ 13,00
Nikka Coffey	€ 14,00
Nordes	€ 10,00
N°3	€ 10,00
Plymouth Navy Strength	€ 13,00
Più Cinque	€ 10,00
Roku	€ 11,00
Sipsmith VJOP	€ 11,00
Sabatini	€ 11,00
Pig Skin	€ 12,00
Vallombrosa	€ 12,00
Tanqueray N° Ten	€ 9,00
Tanqueray Rangpur	€ 9,00
Botanist Islay	€ 9,00
Whitley Neil	€ 10,00
Tabar	€ 11,00

Vodka & Wodka

Absolut	€ 8,00
Beluga Noble	€ 10,00
Belvedere	€ 8,00
Grey Goose	€ 8,00
Ketel One	€ 7,00
Tito's	€ 9,00
Polugar	€ 9,00

Cognac & Armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac 1986	€	15,00
Janneau Grand Armagnac X.O.	€	17,00
Remy Martin V.S.O.P.	€	12,00
Camus X.O.	€	17,00
Janneau V.S.O.P.	€	12,00

Brandy

Italia

Oro Pilla	€	5,00
Stravecchio Branca X.O.	€	6,00
Villa Zarri 10 y.o.	€	9,00
Villa Zarri 16 y.o.	€	13,00
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	€	7,00

Spagna

Cardenal Mendoza	€	7,00
Lepanto	€	7,00

Grecia

Metaxa 5 Stars	€	7,00
----------------	---	------

Armenia

Ararat Nairi 20 y.o.	€	17,00
----------------------	---	-------

Porto > Sherry > Marsala

Kopke L.B.V. 2016	€	7,00
Sherry Tio Pepe	€	7,00
Pedro Ximenex Romate	€	7,00
Florio Marsala Secco	€	7,00

Calvados

Coquerel Fine	€	7,00
J.M. Lecompte	€	7,00

Tequila

Don Julio Blanco	€	10,00
Don Julio Reposado	€	12,00
Espolon	€	8,00
Casamigos Blanco	€	13,00
Patron Silver	€	10,00

Mezcal

Siete Misterios Doba Yej	€	9,00
--------------------------	---	------

Pisco

Barsol Hacholado € 8,00

Grappa

Bonollo, Amarone € 10,00

Capovilla Rouge de Pinot Noir € 13,00

Castagner, Torba Nera 10 y.o. € 12,00

Nonino Chardonnay € 8,00

Poli di Sassicaia € 14,00

Acquaviti di frutta

Nonino Gioiello, Miele di Castagno € 8,00

Schladerer, Pera Williams € 8,00

Schladerer, Susine Selvatiche € 8,00

Amari e liquori italiani € 5,00

Amari e liquori internazionali € 7,00

Servizio Room Service € 5,00

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine: (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità.

Per qualsiasi allergia o intolleranza, il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione. Tutti i prodotti della nostra vetrina verranno utilizzati per una selezione di "special of the day" creata ad hoc dal nostro executive chef Simone De Siato.

I menu potrebbero subire delle variazioni a causa della disponibilità giornaliera del pesce.

Tutti i prodotti crudi e marinati subiscono un processo di abbattimento per debellare l'*Anisakis* secondo quanto previsto dalla circolare n° 10 del 1992.

MENU ROOM SERVICE

H. 8:00 - 11:00

EN

MENU BREAKFAST

From our bakery selection

“Pasticciotto BN” shortcrust pastry with custard and black cherry ^(1,3,7)	€	2,00
Banana bread with chocolate cream ^(1,3,7)	€	2,50
Croissant ^(1,3,7)	€	2,00
- Plain		
- Custard		
- Apricot jam		
- Hazelnut chocolate cream		
Homemade apple cake ^(1,3,7)	€	2,50
Lactose free ACE muffin ^(1,3)	€	2,00
Gluten free caramel and pear muffin ⁽³⁾	€	2,50
Brioche ^(1,3,7)	€	2,00
Cream fried doughnut ^(1,3,7)	€	2,50

H. 8:00 - 11:00

EN

Continental Breakfast

White yogurt with cereals or granola ^(1,7,8)	€	5,00
Dried fruits ⁽⁸⁾	€	5,00
Fresh fruits	€	8,00

American Breakfast

Omelette ⁽³⁾	€	5,00
Scrambled egg ⁽³⁾	€	5,00
Poached egg ⁽³⁾	€	8,00
Eggs Benedict ^(1,3,7)	€	8,00
Toasted ham, toasted bread, poached egg, hollandaise sauce		
Avocado toast ^(1,3)	€	8,00
Toasted bread, avocado, guacamole sauce, poached egg		
Cold cuts and cheeses with jams ⁽⁷⁾	€	12,00
Bacon ⁽¹⁾	€	4,00
Smoked salmon with toasted bread ^(1,3,4,7)	€	12,00

H. 11:00 - 21:00

EN

ALL DAY DINING MENU

Tasty temptation

“Focaccia barese” with mortadella and burrata cheese ^(1,7)	€ 8,00
“Panzerotto BN” with tomato, mozzarella and basil ^(1,7)	€ 9,00
“Fritto salentino” ^(1,3,7) Fried meat balls, mint croquettes, fried “pittole”	€ 8,00
Octopus balls with mint flavoured mayonnaise, ponzu sauce, zucchini scapece ^(1,3,4,6)	€ 12,00
Selection of cold cuts and mixed pickled vegetables ^(7,12)	€ 18,00
Selection of cheeses and jams ^(7,10)	€ 18,00
Selection of cold cuts and cheeses by our Chef ^(7,10,12)	€ 28,00
Fish and Chips with shrimps and codfish, tartar sauce ^(1,2,3,4,7)	€ 16,00

H. 12:30 – 15:00 / H. 19:30 – H. 22:30

Starters

Shrimp tartare, ricotta cheese, lemon flavoured oil ^(2,7)	€ 20,00
Frisella bread with tomato and white fish tartare ^(1,4,9)	€ 16,00
Smoked salmon tartare, sour cream and cucumber ^(4,7)	€ 16,00
Tuna tartare, capers, red onion, avocado ^(4,9)	€ 20,00
San Daniele ham and mozzarella cheese ⁽⁷⁾	€ 15,00

H. 12:30 - 15:00 / H. 19:30 - 22:30

EN

Fish burger

Salmon burger ^(1,3,4,7) Homemade steamed bun, seared salmon, yogurt cream, spinach and dill mayo	€ 16,00
Tuna burger ^(1,3,4,7) Homemade steamed bun, seared tuna, smoked buffalo mozzarella cheese, chicory and dry tomato	€ 18,00
Octopus burger ^(1,3,14,7) Homemade steamed bun, low temperature cooked octopus, caramelized onion, stracciatella cheese and basil pesto	€ 16,00

Healthy Corner

Avocado salad ^(4,7,8,11) Mixed salad, avocado, smoked salmon, almond, feta	€ 18,00
Octopus salad ^(4,11) Mixed salad, potato, boiled octopus, Leccine olives, confit tomato	€ 16,00
Seafood salad ^(2,9,14)	€ 15,00

H. 12:30 – H. 15:00 / H. 19:30 - H. 22:30

EN

Pasta course

Orecchiette Pasta d'Elite with 3 tomatoes ^(1,7,9)	€ 16,00
Cavalieri spaghetti pasta with clams ^(1,4,9,14) and sea asparagus	€ 20,00

Main course

Mix fried of shrimp and squid ^(1,2,14)	€ 18,00
Beef sliced steak, rocket, Grana Padano cheese and yellow datterino tomato ⁽⁷⁾	€ 25,00

Side dish

French fries	€ 5,00
Stir-fry spinach	€ 6,00
Mixed salad	€ 6,00

Dessert

Lemon sorbet with liquorice powder	€ 8,00
Red fruits BN cheesecake ^(1,3,7)	€ 10,00
Hazelnut BN spumone ^(1,3,7)	€ 9,00
Chocolate mousse, passion fruit and salted caramel ^(1,3,7)	€ 10,00
Fresh seasonal fruit	€ 10,00

PIZZA

H. 19:30 - 22:30

Apulian focaccia

Fattizza ^(1,7)	€ 15,00
Figs, San Daniele ham, stracciatella cheese	
Carusa ^(1,7,4)	€ 13,00
Fior di latte mozzarella cheese, fresh tomatoes, tuna, oregan, onion flavoured taralli crumble	
Manipinta ^(1,7,4)	€ 15,00
Dry tomatoes in oil, stracciatella cheese, anchovies from Cetara, basil oil	

The classics

Margherita ^(1,7)	€ 8,00
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella cheese, fresh basil, EVO oil	
Diavola ^(1,7)	€ 9,00
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella cheese, spicy salami from Naples	
Napoli ^(1,2,7)	€ 9,50
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella cheese, Cetara anchovies, capers, oregano, black olives	
Quattro formaggi ^(1,7)	€ 9,50
Fior di latte mozzarella cheese, gorgonzola PDO cheese, Silana scamorza cheese, Grana Padano cheese, roman pecorino cheese	

Le rosse

De Lecce ^(1,7)	€ 13,00
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella cheese, "scoppiati" fresh tomatoes, cacio ricotta cheese, cornaletto pepper, basil, EVO oil	
Scante ^(1,7)	€ 16,00
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella cheese, ricotta forte cheese, datterino giallo fresh tomatoes, eggplant, basil, EVO oil	
Sarcena ^(1,7)	€ 13,00
San Marzano tomato, smoked buffalo mozzarella cheese, cheek lard, pepper	
Acchiatura ^(1,7)	€ 16,00
San Marzano tomato, buffalo mozzarella cheese, San Daniele ham, Grana Padano cheese	

PIZZA

EN

Le bianche

Fore de capu ^(1,7,8) Fior di latte mozzarella cheese, datterino giallo fresh tomatoes, mortadella, stracciatella cheese, pistachio	€ 16,00
Ziccala ^(1,7,8) Fior di latte mozzarella cheese, capocollo from Martina Franca, burrata cheese, caciocavallo cheese	€ 16,00
Mena ^(1,7) Fior di latte mozzarella cheese, gorgonzola PDO cheese, 'nduja from Spilinga, caramelized onion from Tropea	€ 14,00
Mattra ^(1,7) Buffalo mozzarella cheese, spicy salami, sweet gorgonzola PDO cheese	€ 14,00

For each variation or addition:

Buffalo mozzarella cheese € 4,00 / Cold cuts and cheeses € 3,00 / Mushrooms € 3,00 /
Vegetables € 2,00

BEVERAGE MENU

EN

Water

Orsini Naturale - Still	€	3,00
Orsini Frizzante - Sparkling	€	3,00
Panna - Still	€	4,00
San Pellegrino - Sparkling	€	4,00

Soft Drink	€	3,00
-------------------	---	------

Café

Espresso	€	2,00
Cappuccino	€	2,50
Iced Cappuccino	€	2,50
Double Coffee	€	2,50
Decaf/Barley/Ginseng Coffee	€	2,00
American Coffee	€	2,50
Coffee with whipped cream	€	2,50
Caffè corretto with alcohol	€	3,00
Coffee milk	€	2,50
Shaken Coffee	€	3,00
Coffee with ice and almond milk	€	2,50
Espressino	€	2,50
White milk	€	2,00
Latte macchiato	€	2,50
Hot chocolate	€	3,00
Selection of Dammann Tea	€	5,00

BEVERAGE MENU

EN

Fresh-squeezed juice € 5,00

Nectar fruit juice € 5,00

Alain Milliat selection

Apricot, white peach, pineapple, pear, apple, orange, mango

Centrifuge € 6,00

Celery, lemon, cucumber

Carrot, orange, grapefruit

Pineapple, lemon, apple, ginger

BEVERAGE MENU

EN

By the glass wine

For by the glass wine selection, please ask our service staff.

Draft beer

Agricola Lager	5.0% vol.	€ 5,00	€ 7,00
----------------	-----------	--------	--------

Bottle beer

Peroni Gran Riserva Puro Malto	5.2% vol.	€ 7,00
Augustiner Pils.	5.6% vol.	€ 7,00
Punk Ipa Indian Pale Ale	5.6%vol.	€ 8,00

SIGNATURE DRINK

EN

Identity

€ 12,00

DE TARANTULA

Don Julio Tequila, Mezcal, homemade habanero and lemongrass Cordial, prickly pear liqueur

ARCHETIPO

Tanqueray Ten Gin, homemade quince marmalade syrup, Elisir dei Trulli, lime juice, Cannella Varnelli, ginger beer

BLOODY MARI'

Oregan-infused Ketel One Vodka, lemon juice, tomato juice, chili pepper-infused Olio Santo, Olio Santo, fish stew, spices

SYBAR

Bayleaf-infused Ketel One Vodka, honey mix, lemon juice

LEUKOS

Akavit, Ferrovia cherry homemade syrup, Liquore delle Sirene, Mastiha, pineapple juice

SIGNATURE DRINK

EN

Memory

€ 12,00

VOLARE

Bulleit Bourbon Whiskey, y, homemade Polignano carrot Cordial, lemon juice, Disaronno Amaretto

UN BRINDISI

Ketel One Vodka, homemade canary melon syrup, lemon juice, Amaro Cardamaro, ginger beerr

CARMELO'S DEVIL

Bulleit Bourbon Whisky, Calvados, citrus mix, green apple juice, homemade habanero and lemongrass syrup

WOLFY

Tanqueray Ten Gin, popcorn syrup, Amaro Padre Peppe, lemon juice, beer

MARGARITA DI SAVOIA

Casamigos Tequila, lime juice, sticky onion marmelade, Cynar, salted rim

Virgin Drinks

€ 6,00

CADEAU

Citrus mix, homemade pineapple and basil syrup, soda water

CALACATTA

Lemon juice, almond milk, ginger beer

GENEVE

Orange juice, lemon juice, homemade rosemary syrup, lemonade

SPIRITS

WHISKY & WHISKEY

Higlands Speyside Single Malt

Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o.	€	13,00
Balvenie 17 y.o.	€	17,00
Benromach 10 y.o.	€	12,00
Berry Bros & Rudd	€	10,00
Cardhu 12 y.o.	€	10,00
Cragganmore	€	11,00
Dalmore 12 y.o.	€	11,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€	13,00
Glenfiddich 12 y.o.	€	10,00
Glendronach 12 y.o.	€	13,00
Glenfarclas 10 y.o.	€	11,00
Glenlivet 15 y.o.	€	13,00
Glenmorangie Original	€	8,00
Glenmorangie Duthac	€	14,00
Oban Little Bay	€	12,00
Macallan 15 y.o.	€	17,00
Mortlack 16 y.o.	€	17,00

Lowlands Single Malt

Auchentosan	€	10,00
-------------	---	-------

Island Single Malt Islay

Ardbeg An Oa	€ 15,00
Ardbeg Single Malt	€ 9,00
Bowmore 12 y.o.	€ 10,00
Bowmore 17 y.o.	€ 17,00
Bruichladdich Clas Laddie	€ 14,00
Bunnahabhain Stiureadair	€ 12,00
Caol Ila 12 y.o.	€ 11,00
Caol Ila Moch	€ 12,00
Caol Ila 18 y.o.	€ 17,00
Kilchoman Machir Bay	€ 14,00
Kilchoman Sanaig	€ 15,00
Lagavulin 16 y.o.	€ 13,00
Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o.	€ 17,00
Laphroaig 10 y.o.	€ 10,00
Laphroaig Quarter Cask	€ 12,00
Port Askaig	€ 13,00

Islay of Arran

Arran 10 y.o.	€ 11,00
---------------	---------

Islay of Jura

Jura Isle Superstition	€ 11,00
------------------------	---------

Islay of Mull

Ledaig 10 y.o. € 11,00

Orkney

Highland Park 12 y.o. € 12,00

Skye

Talisker Skye € 10,00

Talisker Storm € 12,00

Talisker 18 y.o. € 17,00

Scotch Blended

Chivas Regal 15 y.o. € 10,00

Chivas Royal Salute 21 y.o. € 17,00

Ballantine's 12 y.o. € 8,00

Haig Club € 13,00

Jhonnie Walker Black Label € 8,00

Jhonnie Walker Blue Label € 17,00

Jhonnie Walker 18 y.o. € 15,00

Jhonnie Walker Gold Label Reserve € 13,00

Irish

Connemara	€	10,00
Tullamore	€	9,00

Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon	€	8,00
Bulleit Rye	€	9,00
Elijah Craig Small Batch	€	11,00
Ezra Brooks 7 y.o.	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	10,00
Hudson Baby Bourbon	€	13,00
Maker's Mark	€	8,00
Platte Valley Corn	€	11,00
Wild Turkey 101 Proof	€	9,00
Wild Turkey Rare Breed	€	11,00
Woodford Reserve	€	11,00

Japan

Akashi	€	12,00
Yamazaky	€	17,00
Nikka From The Barrel	€	11,00

India

Paul John Bold	€	12,00
----------------	---	-------

Rum > Rhum > Ron

Appleton Estate	€	6,00
Barcelò Imperial	€	10,00
Clairin Casimir	€	10,00
Clement Agricole Single Cask	€	17,00
Damoiseau VSOP	€	10,00
Dillon Vieux	€	12,00
Diplomatico Mantuano	€	7,00
Don Q Gran Anejo	€	11,00
Doorly's XO	€	9,00
Doorly's Foursquare Premise	€	17,00
Goslin's Black	€	9,00
Goslin's Old Rum Family Reserve	€	17,00
La Mauny Signature	€	10,00
Mezan XO	€	10,00
Mount Gay Eclipse	€	8,00
Seale's 10 y.o.	€	11,00
Saint James Vieux 1765	€	13,00
Santa Teresa 1796	€	10,00
Trois Rivieres Agricole	€	8,00
Zacapa X.O.	€	17,00

Cachaca

Avua Prata	€	9,00
Ypiòca	€	9,00
Sagatiba Cristalina	€	8,00

Gin

Genever Boompjies	€	10,00
Beefeater	€	8,00
Beefeater 24	€	9,00
Blackwood's Vintage	€	11,00
Boodles	€	12,00
Bulldog	€	10,00
Bobby's Schiedam	€	11,00
Bombay Shapphire	€	8,00
Caorunn	€	10,00
Citadelle	€	10,00
Edimburg Seaside	€	11,00
Engine Organic	€	13,00
Gil	€	12,00
Gin del Professore Monsieur	€	13,00
Gin del Professore a la Madame	€	13,00
Gin del Professore Authentic Crocodile	€	13,00
Monkey 47	€	14,00
Elephant Sloe Gin	€	12,00
Elephant Dry	€	12,00
Filliers	€	11,00
Berto Old Tom	€	11,00
Fifty Pounds	€	10,00
Gin Mare	€	10,00
Gud	€	12,00
Hendrick's	€	10,00
Malfy Limone	€	8,00
Martin Miller	€	9,00

Muma	€	13,00
Nikka Coffey	€	14,00
Nordes	€	10,00
N°3	€	10,00
Plymouth Navy Strength	€	13,00
Più Cinque	€	10,00
Roku	€	11,00
Sipsmith VJOP	€	11,00
Sabatini	€	11,00
Pig Skin	€	12,00
Vallombrosa	€	12,00
Tanqueray N° Ten	€	9,00
Tanqueray Rangpur	€	9,00
Botanist Islay	€	9,00
Whitley Neil	€	10,00
Tabar	€	11,00

Vodka & Wodka

Absolut	€	8,00
Beluga Noble	€	10,00
Belvedere	€	8,00
Grey Goose	€	8,00
Ketel One	€	7,00
Tito's	€	9,00
Polugar	€	9,00

Cognac & Armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac 1986	€	15,00
Janneau Grand Armagnac X.O.	€	17,00
Remy Martin V.S.O.P.	€	12,00
Camus X.O.	€	17,00
Janneau V.S.O.P.	€	12,00

Brandy

Italy

Oro Pilla	€	5,00
Stravecchio Branca X.O.	€	6,00
Villa Zarri 10 y.o.	€	9,00
Villa Zarri 16 y.o.	€	13,00
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	€	7,00

Spain

Cardenal Mendoza	€	7,00
Lepanto	€	7,00

Greece

Metaxa 5 Stars	€	7,00
----------------	---	------

Armenia

Ararat Nairi 20 y.o.	€	17,00
----------------------	---	-------

Porto > Sherry > Marsala

Kopke L.B.V. 2016	€	7,00
Sherry Tio Pepe	€	7,00
Pedro Ximenex Romate	€	7,00
Florio Marsala Secco	€	7,00

Calvados

Coquerel Fine	€	7,00
J.M. Lecompte	€	7,00

Tequila

Don Julio Blanco	€	10,00
Don Julio Reposado	€	12,00
Espolon	€	8,00
Casamigos Blanco	€	13,00
Patron Silver	€	10,00

Mezcal

Siete Misterios Doba Yej	€	9,00
--------------------------	---	------

Pisco

Barsol Hacholado € 8,00

Grappa

Bonollo, Amarone € 10,00

Capovilla Rouge de Pinot Noir € 13,00

Castagner, Torba Nera 10 y.o. € 12,00

Nonino Chardonnay € 8,00

Poli di Sassicaia € 14,00

Fruit Acquavite

Nonino Gioiello, Miele di Castagno € 8,00

Schladerer, Pera Williams € 8,00

Schladerer, Susine Selvatiche € 8,00

Italian Amari and Liqueurs € 5,00

International Amari and Liqueurs € 7,00

Room Service € 5,00

Food allergens and allergens present in foods

1. Cereals containing gluten: (i.e. wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivative strains and by-products).
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Shell fruit: i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), walnuts of Brazil (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO
13. Lupin beans and lupin beans based products
14. Molluscs and molluscs-based products

The food is prepared in the same establishment, therefore is not possible to avoid the potential cross-contamination even on foods that do not contain them in their formula and / or recipe. We use fresh and / or *frozen or **deep frozen foods depending on seasonality and availability.

For any doubts, please ask the staff.

All products from our Fish-bar are chosen for a selection of “special of the day” made by our executive chef Simone De Siato. The menu may undergo variations depending on the availability. All raw and marinated products are treated with the blast chiller to eliminate “anisakis” as provided for in article n.10 of 1992.

PALAZZO BN

LECCE, PUGLIA

www.palazzobn.com