

ALLERGENI

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 dubbio si prega di chiedere al personale.

Tartare e crudi / Tartare and raw

Tartare di tonno, guacamole, capperi e cipolla rossa acidula ^(4.9) <i>Tuna tartare, guacamole, capers and sour red onion</i>	€	20,00
Tartare di gambero viola, ricotta di masseria, olio al limone ^(2.7) <i>Purple shrimp tartare, ricotta, lemon flavoured olive oil</i>	€	20,00
Ombrina marinata agli agrumi con fichi, caprino e mandorle tostate ^(4.7.8) <i>Citrus marinated croaker with figs, goat cheese and toasted almonds</i>	€	20,00
Ricciola affumicata, melanzane e aioli ^(4.3) <i>Smoked amberjack, eggplant and aioli</i>	€	18,00
Frisella al pomodoro con tartare di pesce bianco ^(1.4.9) <i>Tomato "frisella" with white fish tartare</i>	€	16,00
Tartare di salmone affumicato, panna acida e caroselli ^(4.7) <i>Smoked salmon tartare, sour cream and local cucumber</i>	€	16,00

Crudi / Raw

Ostriche Gillardeau ⁽¹⁴⁾ <i>Gillardeau oysters</i>	al pezzo	€	8,00
Ostriche Fine Claire ⁽¹⁴⁾ <i>Fine Claire Oysters</i>	al pezzo	€	4,00
Scampi ⁽²⁾ <i>Scampis</i>	al pezzo	€	6,00
Gamberi ⁽²⁾ <i>Shrimps</i>	al pezzo	€	4,00
Ricci di mare in base alla disponibilità ⁽⁴⁾ <i>Sea urchins, subject to availability</i>	al pezzo	€	2,50
Cozze nere ⁽¹⁴⁾ <i>Black mussels</i>		€	9,00
Cozze pelose ⁽¹⁴⁾ <i>Mussels</i>		€	9,00

Coperto e servizio / Service charge € 3,00

Dalla pasticceria BN / From our Bakery

Sorbetto al limone e polvere di liquirizia <i>Lemon sorbet and licorice powder</i>	€ 8,00
Cheesecake ai gelsi BN ^(1.3.7) <i>Mulberry cheesecake BN</i>	€ 10,00
Spumone BN alla nocciola ^(1.3.7) <i>BN Hazelnut spumoni</i>	€ 9,00
Mousse al cioccolato, passion fruit e caramello salato ^(1.3.7) <i>Chocolate mousse with passion fruit and salty caramel</i>	€ 10,00
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 10,00

Fritti & Co / Fried

Cuoppo fritto di gamberi e calamari ^(1.2.14) <i>Fried shrimp and squid "cuoppo" (a delicious cone)</i>	€ 18,00
Polpette di polpo con mayo alla menta e zucchine allo scapece ^(1.3.4.6) <i>Octopus-balls with mint flavoured mayo and zucchini in scapece style</i>	€ 12,00
Polpo in pignata con crostini all'origano ^(14.1.9) <i>Octopus in pignata with oregano flavoured croutons</i>	€ 16,00
Cozze gratinate ^(14.1.7) <i>Gratin mussels</i>	€ 12,00
Fish e chips di gamberi e baccala con salsa tartara ^(4.2.3.7.1) <i>Fish e chips with tartar sauce</i>	€ 16,00

Insalate / Salads

Avocado salad ^(4.7.8.11) Misticanza, avocado, salmone affumicato homemade, mandorle tostate e feta <i>Mixed salad, avocado, homemade smoked salmon, toasted almonds and feta cheese</i>	€ 18,00
Octopus salad ^(4.11) Misticanza, patate e polpo al vapore con olive leccine e pomodori confit <i>Mixed salad, potatoes and steamed octopus with "Leccine" olives and confit tomatoes</i>	€ 16,00
Insalata di mare ^(2.9.14) <i>Seafood Salad</i>	€ 15,00

Fish burgers

Salmon burger ^(1.3.4.7) Bun al vapore homemade, salmone scottato, salsa yogurt, spinaci e maionese all'aneto <i>Homemade steamed bun, seared salmon, yogurt sauce, spinach and dill mayo</i>	€ 16,00
Tuna burger ^(1.3.4.7) Bun al vapore homemade, tonno scottato, bufala affumicata, puntarelle otrantine e pomodori secchi <i>Homemade steamed bun, seared tuna, smoked buffalo mozzarella, otrantine chicory and dried tomatoes</i>	€ 18,00
Octopus burger ^(1.3.14.7) Bun al vapore homemade, polpo cbt, cipolla caramellata, stracciatella e pesto di basilico <i>Homemade steamed bun, low-temperature cooked octopus, caramelized onion, stracciatella and basil pesto</i>	€ 16,00

Rosse

De Lecce ^(1,7) € 13,00
 Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodori scoppiati, cacioricotta, peperoni cornetto, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, mozzarella, squashed tomato, cacioricotta, horn pepper, basil, EVO olive oil

Scante ^(1,7) € 16,00
 Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta forte, pomodoro datterino giallo, melanzane, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, mozzarella, strong ricotta, yellow datterini tomatoes, eggplants, basil, EVO olive oil

Sarcena ^(1,7) € 13,00
 Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, guanciale, pepe al legno di melo
San Marzano tomato, smoked buffalo mozzarella, pork cheek, pepper flavored with apple wood

Acchiatura ^(1,7) € 16,00
 Pomodoro San Marzano, bufala campana, crudo San Daniele, Grana in scaglie
San Marzano tomato, buffalo mozzarella from Campania, San Daniele ham, Grana Padano Flakes

Bianche

Fore de capu ^(1,7,8) € 16,00
 Fiordilatte, pomodori datterini gialli, mortazza, stracciatella, pesto di pistacchio
SMozzarella, yellow datterini tomatoes, mortadella, stracciatella, pistachio pesto

Ziccala ^(1,7,8) € 16,00
 Fiordilatte, capocollo di Martina Franca, burrata delle Murge, caciocavallo di grotta
Mozzarella, Capocollo from Martina Franca, Burrata from Murgia, caciocavallo cheese of cave

Mena ^(1,7) € 14,00
 Fiordilatte, gorgonzola DOP dolce, nduja di Spilinga, cipolla di tropea caramellata
Mozzarella, DOP gorgonzola (blue cheese), nduja of Spilinga, caramelized Tropea onions

Mattra ^(1,7) € 14,00
 Bufala campana, salamino piccante, gorgonzola dolce
Buffalo mozzarella from Campania, spicy salami, sweet gorgonzola (blue cheese)

Gli immancabili / Pasta

Spaghetto Cavalieri alle vongole veraci,
bottarga e salicornia ^(1.4.9.14) € 20,00
*Spaghetto Cavalieri with clams,
mullet roe and glasswort*

Linguine Cavalieri ai ricci di mare
secondo disponibilità ^(1.4.9.14) € 25,00
Linguine Cavalieri with sea urchins

**Pescato fresco al kg dalla nostra vetrina /
Fresh catch of the day from our window**

Crostacei ⁽²⁾ all'etto € 14,00
Shellfish per hectogram

Pesce ⁽⁴⁾ all'etto € 8,00
Catch of the day per hectogram
Al sale/In guazzetto/Alla plancia/Al cartoccio
In salt crust / In stew / grilled / in foil

Contorni / Sides

Chips di patate € 5,00
Potatoes chips

Spinaci al wok € 6,00
Spinach sautéed in Wok

Misticanza € 6,00
Mixed salad

Focaccia fresca

Fattizza ^(1.7)	€ 15,00
Fichi salentini, crudo San Daniele, stracciatella fresca <i>Salento figs, San Daniele ham, fresh stracciatella</i>	
Carusa ^(1.7.4)	€ 13,00
Fiordilatte, pomodorini rossi freschi, tonno, origano, tarallo alla cipolla sbriciolato <i>Mozzarella, fresh red tomatoes, tuna, oregano, crumbled tarallo with onion</i>	
Manipinta ^(1.7.4)	€ 15,00
Pomodori secchi sott'olio, stracciatella fresca, acciughe di Cetara, olio al basilico <i>Dried tomatoes in oil, fresh stracciatella, anchovies from Cetara, basil olive oil</i>	

Le tradizionali

Margherita ^(1.7)	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio EVO <i>San Marzano tomato, mozzarella, fresh basil, EVO olive oil</i>	
Diavola ^(1.7)	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante <i>San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami</i>	
Napoli ^(1.7.4)	€ 9,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive Leccine <i>San Marzano tomato, mozzarella, anchovies from Cetara, oregano, Leccine Olives</i>	
Quattro formaggi ^(1.7)	€ 9,50
Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano, pecorino romano <i>Mozzarella, gorgonzola DOP (Blue cheese), Silana scamorza, roman pecorino cheese</i>	