

Tartare e crudi / Tartare and raw fish

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 fish

Ostriche Gillardeau ⁽¹⁴⁾ <i>Gillardeau oysters</i>	al pezzo	€ 8,00
Ostriche Fine De Claire ⁽¹⁴⁾ <i>Fine De 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

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 zucchinis 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 baccalà con salsa tartara ^(4.2.3.7.1) <i>Codfish and shrimp fish and 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
Seafood Salad ^(2.9.14)	€ 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

Gli immancabili / Pasta

Spaghetti Cavalieri alle vongole veraci,
bottarga e salicornia ^(1.4.9.14)
*Spaghetti Cavalieri with clams,
mullet roe and glasswort*

€ 20,00

Linguine Cavalieri ai ricci di mare
secondo disponibilità ^(1.4.9.14)
Linguine Cavalieri with sea urchins

€ 25,00

Contorni / Sides

Chips di patate
Potatoes chips

€ 5,00

Spinaci al wok
Spinach sautéed in Wok

€ 6,00

Misticanza
Mixed salad

€ 6,00

Focaccia fresca

Fattizza ^(1.7) € 15,00
Fichi salentini, crudo San Daniele, stracciatella fresca
Salento figs, San Daniele ham, fresh stracciatella

Carusa ^(1.7.4) € 13,00
Fiordilatte, pomodorini rossi freschi, tonno, origano,
tarallo alla cipolla sbriciolato
*Mozzarella, fresh red tomatoes, tuna, oregano,
crumbled tarallo with onion*

Manipinta ^(1.7.4) € 15,00
Pomodori secchi sott'olio, stracciatella fresca, acciughe
di Cetara, olio al basilico
*Dried tomatoes in oil, fresh stracciatella, anchovies
from Cetara, basil olive oil*

Le tradizionali

Margherita ^(1.7) € 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio EVO
San Marzano tomato, mozzarella, fresh basil, EVO olive oil

Diavola ^(1.7) € 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante
San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami

Napoli ^(1.7.4) € 9,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara,
capperi, origano, olive Leccine
*San Marzano tomato, mozzarella, anchovies from Cetara,
oregano, Leccine Olives*

Quattro formaggi ^(1.7) € 9,50
Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana,
Grana Padano, pecorino romano
*Mozzarella, gorgonzola DOP (Blue cheese), Silana scamorza,
roman pecorino cheese*

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)

Dalla pasticceria BN / From our Bakery

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

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

ALLERGENS

Food allergens and allergens present in foods

-
1. Cereali contenenti glutine: (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Cereals containing gluten: (i.e. wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivative strains and by-products).

 2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish

 3. Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products

 4. Pesce e prodotti derivati
Fish and fish-based products

 5. Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products

 6. Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products

 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Milk and dairy products (lactose included)

 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.
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. Sedano e prodotti derivati
Celery and celery-based products

 10. Senape e prodotti derivati
Mustard and mustard-based products

 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and sesame seeds-based products

 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO

 13. Lupini e prodotti derivati
Lupin beans and lupin beans based products

 14. Molluschi e prodotti derivati
Molluscs and molluscs-based products

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.

*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.