



OSTERIA

SANTAMARINA

ANTIPASTI

SAPORI DI MARE:		16,00€
[	INSALATA DI MARE*	CONSIGLIATO
	FRITTURA PESCATO* DEL GIORNO	1 PERSONA
	CARPACCIO POLPO*	
	MERLUZZO* IN TEMPURA	
	SEPPIA ARROSTO*	
	COZZE*	
TARTARE DI TONNO*		18,00€
SOLO SU PRENOTAZIONE:		
GAMBERETTI ROSSI*	AL PEZZO	2,50€
SCAMPI*	AL PEZZO	3,00€
FRUTTI DI MARE	AL KG	

PRIMI

RISOTTO CON BATTUTA DI GAMBERI ROSSI*, ZAFFERANO, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO	16,00€
	MINIMO 2PS.
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE* CON POMODORINI	15,00€
RAVIOLI* CON BURRATA E GAMBERETTI*	15,00€

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI*	14,00€
POLPO* IN PIGNATA CON PATATE*	14,00€
GAMBERONI* ALLA GRIGLIA	18,00€

ANTIPASTI

SAPORI DI TERRA:

16,00€

CONSIGLIATO
1 PERSONA

FORMAGGIO (FRESCO O
STAGIONATO)
PITTA DI PATATE*
PARMIGIANA*
VERDURE*
FINOCCHI* GRATINATI CON
BESCIAMELLA
PEPERONI* IN MOLLI CA
CAPONATA*

FUSILLONI "BENEDETTO
CAVALIERI" AL RAGÙ DI
CINGHIALE* CON SCAGLIE DI
PARMIGGIANO E CIOCCOLATO

14,00€

PRIMI

SAGNE* CON
POLPETTINE*/RICOTTA FORTE

10,00€

RAVIOLI* RIPIENI CON SPECK E
SCAMORZA CON BURRO, SALVIA
E SPECK CROCCANTE

13,00€

FAVE* E CICORIE*

10,00€

SECONDI

BOMBETTE* (5PZ) CON
CACIOCAVALLO AFFINATO IN
GROTTA E CAPOCOLLO DI
MARTINA FRANCA IGP

12,00€

GNOMMAREDDHI* (5PZ)

12,00€

ENTRECÔTE* DI ANGUS
ARGENTINO

20,00€

PEZZETTI DI CAVALLO* AL
SUGO

15,00€

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4,00€

INSALATA MISTA 4,00€

VERDURE AL VAPORE 4,00€

DESSERT

SPUMONE 4,00€

TARTUFO 4,00€

DESSERT* DELLA CASA 4,50€

BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,75CL 2,00€

ACQUA FRIZZANTE 0,75CL 2,00€

COCA COLA IN BOTTIGLIA 33CL 2,50€

FANTA IN BOTTIGLIA 33CL 3,00€

BIRRA RAFFO NON FILTRATA 2,50€

CALICE DI VINO 4,00€

CALICE DI PROSECCO 4,00€

COPERTO 2,00€

ROSSI

ROCCAMORA 16,00€
NEGROAMARO - 13,5%

NAUNA 28,00€
NEGROAMARO E PRIMITIVO - 15,5%

NERIO 18,00€
NEGROAMARO E MALVASIA NERO DI
LECCE - 14%

CRITERA 16,00€
PRIMITIVO - 13,5%

ANTIERI 18,00€
SUSUMANIELLO - 15%

CUBARDI 18,00€
PRIMITIVO - 15%

ARMENTINO 18,00€
NEGROAMARO E PRIMITIVO - 14%

ROSATI

MASSAREI 16,00€
NEGROAMARO - 13%

OPRA 18,00€
NEGROAMARO - 13%

ANTIERI ROSÉ 18,00€
SUSUMANIELLO - 13%

SCHOLA S.

BIANCHI

VESPRE

16,00€

FIANO - 12,5%

CANDORA

16,00€

CHARDONNAY - 13,5%

DE FALCO

SALENTO ROSATO

14,00€

NEGROAMARO - 12,5%

SALENTO BIANCO

14,00€

CHARDONNAY - 12,5%

SALENTO ROSSO

14,00€

NEGROAMARO - 13%

SALENTO ROSSO

14,00€

PRIMITIVO - 13%

CANTELE

ROHESIA

22,00€

NEGROAMARO ROSATO - 13%

SALICE SALENTINO

18,00€

NEGROAMARO - 13,5%

TERESA MANARA

24,00€

CHARDONNAY - 14,5%

SI AVVISA LA CLIENTELA, CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI COAUDIUVANTI INGREDIENTI E CONSIDERATI ALLERGENI, ANCHE IN PICCOLE TRACCE. TUTTE LE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

IN ASSENZA DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI O ABBATTUTI IN LOCO PER SCOPI SANITARI

*SURGELATO

IL MENÙ POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI.

I PREZZI DEGLI SCAMPI/GAMBERI ROSSI/TARTARE DI PESCE FRESCO O FRUTTI DI MARE POSSONO VARIARE IN BASE AI PREZZI DI MERCATO E PEZZATURA