

Antipasti

Verdure grigliate	€ 8,00
Gran Mix di polpette artigianali	€ 12,00
Pittule con gamberetti	€ 7,00
Polpette artigianali al sugo	€ 12,00
Parmigiana di pesce	€ 10,00
Insalata di mare con polpo, seppia e calamaro	€ 14,00
Caprese	€ 9,00
Sautè di cozze e vongole	€ 13,00
Pesce spada marinato	€ 13,00
Salmonato marinato	€ 13,00
Tartara di tonno	€ 18,00
Tris di tartare di tonno, salmone e gamberi rossi	€ 25,00
Crudità di gamberi e scampi	€ 30,00

Primi

Spaghetti alle cozze	€ 12,00
Orecchiette con polpette al sugo	€ 11,00
Minchiareddri vegetariani	€ 11,00
Orecchiette alle cime di rapa	€ 13,00
Minchiareddri allo scoglio	€ 15,00
Tagliolini con gamberi e vongole	€ 15,00
Gnocchi con pistacchio di Bronte e gambero viola di Gallipoli	€ 16,00
Paccheri allo scorfano	€ 22,00

Secondi

Filetto di Spigola o orata al guazzetto	€ 22,00
Frittura di totani e gamberi	€ 15,00
Frittura di paranza	€ 15,00
Fish and chips	€ 13,00
Pesce spada alla griglia	€ 16,00
Polpo alla griglia con salsa chili	€ 16,00
Tagliata di tonno al pistacchio di Bronte	€ 18,00
Gamberoni viola di Gallipoli alla brace	€ 30,00
Pesce fresco locale l'etto	€ 6,00
Cotoletta di pollo e patatine fritte	€ 10,00
Hamburger di scottona da 200 gr. e patatine	€ 10,00
Tagliata di manzo con pomodorini, rucola, grana e glassa di aceto balsamico	€ 16,00
Grigliata mista di carne	€ 20,00

Contorni

Insalata verde	€ 3,00
Insalata mista	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00

Cumme

LA CUMMA È UNA SOFFICE TASCA DI PANE DELLA TRADIZIONE SALENTINA IMPASTATA CON FARINA DI SEMOLA RIMACINATA ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. COTTA NEL FORNO A VAPORE E FARCIATA CON IL PESCE. SERVITA NEL PIATTO CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE

N. 1 CUMMA FISH CON FILETTO DI PESCE FRITTO € 15,00

(pomodori secchi, cipolla caramellata e rucola)

N. 2 CUMMA CON TRANCIO DI TONNO FRESCO SCOTTATO € 15,00

(rucola, pomodorini, scaglie di grana padano, glassa di aceto balsamico e olio EVO)

N. 3 CUMMA CON POLPO DI SCOGLIO GRIGLIATO € 15,00

(rucola, pomodorini, stracciatella pugliese e olio EVO)

N. 4 CUMMA CON GAMBERI ROSSI MARINATI € 15,00

(burattina salentina, insalata e olio EVO)

Puccie

LA PUCCIA È UN PANE TIPICO SALENTINO: CROCCANTE FUORI E SOFFICE ALL'INTERNO. FATTO CON FARINA DI GRANO DURO, COTTO NEL FORNO A LEGNA E POI BARRATO. SERVITA NEL PIATTO CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE

N. 5 PUCCIA CON HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200 gr. € 13,00

(bacon, uovo, cheddar, cipolle caramellate, salsa tartara, olio piccante, pomodoro e insalata)

N. 6 PUCCIA CON HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200 gr. € 10,00

(bacon, scamorza affumicata, maionese e insalata)

N. 7 PUCCIA CON PORCHETTA DI ARICCIA ARTIGIANALE € 10,00

(maionese, pomodoro, filato, patatine e insalata)

N. 8 PUCCIA CON POLPETTE ARTIGIANALI AL SUGO € 10,00

(scamorza affumicata, pomodorini e olio EVO)

N. 9 PUCCIA CON RAPE SALTATE € 9,00

(zucchine, peperoni, melanzane, pomodoro, rucola e olio EVO)

N. 10 PUCCIA VEGETARIANA € 9,00

(zucchine, peperoni, melanzane, pomodoro, rucola e olio EVO)

Insalatone

Insalatona Mare € 14,00

(insalata, gamberi, zucchine grigliate, pomodori e burattina)

Insalatona Apollo € 12,00

(insalata, pollo alla griglia, pomodorini e scaglie di grana)

Insalatona Vegetariana € 10,00

(insalata, pomodori, zucchine, peperoni e melanzane)

Insalatona Fantasia € 10,00

(insalata, pomodori, tonno, olive verdi, e uova all'occhio di bue)

Dessert

Sorbetto al limone	€ 4,00
Panna cotta	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6,00
Semifreddo alla nocciola	€ 6,00
Pasticciotto salentino	€ 6,00
Mignon misti (6 pezzi)	€ 10,00

Cordiali & Distillati

Caffè	€ 2,00
Caffè americano	€ 3,00
Caffè Salentino	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Amaro Pugliese	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Grappa della Valle	€ 5,00

Bevande

Acqua naturale/frizzante Lt. 1	€ 2,00
Coca cola/Coca cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Estathè limone/pesca	€ 2,50
Lemonsoda	€ 2,50
Gassosa salentina	€ 2,50
Schwepes tonica/limone	€ 3,00
Cocktail San Pellegrino	€ 3,00

Bollicine

Polledoca Cuvée	€ 20,00
Spumante extrady 75 cl. IGP Conegliano (Tv) Italia	
Maremosso di Torrevento	€ 18,00
IGP Puglia Bombino bianco 75 cl.	
Bolla d'oro di Kandèa	€ 22,00
Millesimato IGT Puglia, Bombino bianco, Falanghina e Greco 75 cl.	

N.B.: Tutti i prodotti sono disponibili **solo in estate**. Alcuni dei prodotti elencati potrebbero essere stati surgelati all'origine in mancanza di quelli freschi. Si prega di avvertire il personale in caso di allergie o intolleranza alimentari

Patatina senza glutine supplemento	€ 2,00
Servizio e Coperto	€ 2,00
Supplemento salse al pz.	€ 0,50

Vini Bianchi

Terrae Hydrunti	€ 18,00
IGP Salice Salentino Malvasia bianca 75 cl.	
Terrae Neure	€ 18,00
IGP Salice Salentino, Chardonnay 75 cl.	
Tea di Capuzzimati	€ 18,00
IGP Salento, Malvasia bianca 75 cl.	
Jade di Capuzzimati	€ 18,00
IGP Salento, Verdeca 75 cl.	
Anais di Kandèa	€ 22,00
IGP Puglia, 100% Greco 75 cl.	
Bianco fiore di Kandèa	€ 22,00
IGP Puglia, 100% Fiano 75 cl.	
Costanza di Kandèa	€ 22,00
IGP Puglia, 100% Falanghina 75 cl.	
Bianco di Capuzzimati	€ 8,00
IGP Salento, 37,5 cl.	

Vini Rosati

Terrae Hydrunti	€ 18,00
IGP Salice Salentino 100% Negroamaro e malvasia nera 75 cl.	
Al Malik di Kandèa	€ 22,00
IGP Puglia, 100% Aglianico 75 cl.	
Rosato di Capuzzimati	€ 8,00
IGP Salento, 37,5 cl.	

Vini Rossi

Primitivo di Capuzzimati	€ 20,00
IGP Salento, Primitivo 75 cl.	
Malvasia Nera di Capuzzimati	€ 20,00
IGP Salento, Malvasia 75 cl.	
Negroamaro di Capuzzimati	€ 20,00
IGP Salento, Negroamaro 75 cl.	
Nero di Troia di Capuzzimati	€ 20,00
IGP Salento, 75 cl.	
Susumaniello di Capuzzimati	€ 20,00
IGP Salento, 75 cl.	
Rubiniuno 2021 Soloperto	€ 22,00
DOP Primitivo di Manduria, 75 cl.	
Primitivo di Manduria "Ceralacca"	€ 25,00
Soloperto DOP 2020, 75 cl.	
Rosso di Capuzzimati	€ 8,00
IGP Salento, 37,5 cl.	



Appetisers

Grilled vegetables	€ 8,00
Gran Mix of artisanal meatballs	€ 12,00
Pittule with shrimps	€ 7,00
Homemade meatballs with sauce	€ 12,00
Fish parmigiana	€ 10,00
Seafood salad with octopus, cuttlefish and squid	€ 14,00
Caprese	€ 9,00
Sauté of mussels and clams	€ 13,00
Marinated swordfish	€ 13,00
Marinated salmon	€ 13,00
Tuna tartare	€ 18,00
Tris of tuna, salmon and red prawn tartar	€ 25,00
Crudit� of prawns and scampi	€ 30,00

First Courses

Spaghetti with mussels	€ 12,00
Orecchiette with meatballs in sauce	€ 11,00
Vegetarian minchiaredri	€ 11,00
Orecchiette with turnip tops	€ 13,00
Minchiaredri with seafood	€ 15,00
Tagliolini with prawns and clams	€ 15,00
Gnocchi with Bronte pistachios and Purple shrimp from Gallipoli	€ 16,00
Paccheri with redfish	€ 22,00

N.B.: All products are also available **gluten-free**. Some of the products listed may have been originally frozen in the absence of fresh ones.

Please advise the staff in case of food allergies or intolerances

Gluten-free meal supplement	€ 2,00
Service and cover charge	€ 2,00
Sauce supplement per piece.	€ 0,50

Seconds

Sea bass fillet or sea bream stew	€ 22,00
Fried squid and prawns	€ 15,00
Fried paranza	€ 15,00
Fish and chips	€ 13,00
Grilled swordfish	€ 16,00
Grilled octopus with chilli sauce	€ 16,00
Sliced tuna with Bronte pistachio	€ 18,00
Gallipoli purple prawns barbecued	€ 30,00
Fresh local fish by the hg.	€ 6,00
Chicken cutlet and fries	€ 10,00
Hamburger scottona 200 g. and fries	€ 10,00
Sliced beef with cherry tomatoes, rocket,	€ 16,00
Parmesan cheese and balsamic vinegar glaze	
Mixed grill of meat	€ 20,00

Side dishes

Green salad	€ 3,00
Mixed salad	€ 4,00
Chips	€ 4,00

Big salad

Seafood Salad (salad, prawns, grilled courgettes, tomatoes and burratina)	€ 14,00
Big salad Apollo (salad, grilled chicken, cherry tomatoes and parmesan shavings)	€ 12,00
Vegetarian Salad (salad, tomatoes, zucchini, peppers and eggplant)	€ 10,00
Big salad Fantasia (salad, tomatoes, tuna, green olives and fried eggs)	€ 10,00

Cumme

CUMMA IS A SOFT, TRADITIONAL SALENTO BREAD POCKET KNEADED WITH REMILLED SEMOLINA FLOUR AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. STEAMED IN THE OVEN AND STUFFED WITH FISH, SERVED ON THE PLATE WITH A SIDE OF FRIES

N. 1 CUMMA FISH WITH FRIED FISH FILLE € 15,00
(dried tomatoes, caramelized onion, sweet and sour sauce and rocket)

N. 2 CUMMA WITH SLICE OF TUNA FRESH SEARED € 15,00
(rocket, cherry tomatoes, grana padano cheese, lass of balsamic vinegar and EVO oil)

N. 3 CUMMA WITH GRILLED OCTOPUS € 15,00
(rocket, cherry tomatoes, stracciatella pugliese and EVO oil)

N. 4 CUMMA WITH PRAWNS MARINATED RED SHRIMP € 15,00
(Salento burratina, salad and EVO oil)

Pucce

PUCCIA IS A TYPICAL SALENTO BREAD, CRISPY ON THE OUTSIDE AND SOFT ON THE INSIDE. MADE WITH DURUM WHEAT FLOUR. BAKED IN A WOOD-FIRED OVEN AND THEN STUFFED. SERVED ON A PLATE WITH A SIDE OF FRIES

N. 5 PUCCIA WITH HAMBURGER 200 g. € 13,00
(bacon, egg, cheddar, caramelised onions tartar sauce, spicy oil, tomato and salad)

N. 6 PUCCIA WITH HAMBURGER OF HAMBURGER 200 g € 10,00
(bacon, smoked scamorza cheese, mayonnaise and salad)

N. 7 PUCCIA WITH ARICCIA ROAST SUCKLING PIG ARTISAN € 10,00
(mayonnaise, tomato, yarn, chips and salad)

N. 8 PUCCIA WITH MEATBALLS ARTISANAL WITH SAUCE € 10,00

N. 9 PUCCIA CON SALTED RAPE € 9,00
(smoked scamorza cheese, cherry tomatoes and EVO oil)

N. 10 PUCCIA VEGETARIAN € 9,00
(courgettes, peppers, aubergines, tomato rocket and EVO oil)

Dessert

Lemon sorbet	€ 4,00
Panna cotta	€ 6,00
Tiramis�	€ 6,00
Berry cheesecake	€ 6,00
Hazelnut parfait	€ 6,00
Salento pasticciotto	€ 6,00
Mixed mignons (6 pieces)	€ 10,00

Cordials & Distillates

Coffee	€ 2,00
American Coffee	€ 3,00
Salento Coffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Amaro Pugliese	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Grappa della Valle	€ 5,00

Drinks

Still/sparkling water Lt. 1	€ 2,00
Coca cola/Coca cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Estath� lemon/peach	€ 2,50
Lemonsoda	€ 2,50
Salento soda	€ 2,50
Schweppes tonic/lemon	€ 3,00
Cocktail San Pellegrino	€ 3,00