

# *Antipasti*

*Insalata di polpo*

*patate e olive*

*(Molluschi)*

€ 14.00

*Sauté*

*di cozze e vongole*

*(Molluschi)*

€ 14.00

*Tagliere di salumi e formaggi*

*tipici pugliesi*

*(Latte, frutta a guscio)*

€ 13.00

*Torcinelli pugliesi*

*su insalatina liquida*

€ 10.00

*Burrata locale*

*su frisa e pomodoro secco*

*(Glutine, lattosio)*

€ 10.00

# Primi

## *Troccoli*

*al ragù di polpo*

*(Glutine, sedano, molluschi)*

€ 15.00

## *Mezzo pacchero*

*datterino giallo e sapori dell'Adriatico*

*(Glutine, molluschi, crostacei)*

€ 18.00

## *Piramidi di pasta fresca*

*in farcia di manzetta e patate, su jus di manzo*

*e bieta scottata*

*(Glutine, uova, latte)*

€ 13.00

## *Linguine*

*crema di carciofi, guancia e pecorino*

*(Glutine, latte)*

€ 12.00

## *Orecchiette*

*pomodorino ciliegino fresco e ricotta marzotica*

*(Glutine, latte)*

€ 10.00

# Secondi

*Tentacolo di polpo*  
su crema di fave e pecorino  
(Latte, molluschi, fave)  
€ 16.00

*Entrecôte di Scottona ai ferri*  
al profumo di erbe spontanee  
€ 15.00

*Pescato del giorno in bellavista*  
(Pesce)  
€ 16.00

*Bombette di Conversano ai ferri*  
(Latte)  
€ 14.00

*Melanzana ripiena*  
"come da tradizione"  
(Glutine, latte, uova)  
€ 10.00

## Contorni

*Friggitelli*  
€ 5.00

*Patate al forno*  
€ 5.00

*Verdure grigliate*  
€ 5.00

*Patate fritte* (Glutine, arachidi)  
€ 5.00

*Insalata mista*  
€ 5.00

*Bietola ripassata*  
€ 5.00

# *I Dessert*

## *Tagliata*

*di frutta fresca*

€ 5.00

## *Semifreddo*

*ai tre cioccolati*

*(Glutine, latte, uova)*

€ 5.00

## *Cheesecake*

*ai frutti di bosco*

*(Glutine, latte, uova)*

€ 5.00

## *Babà*

*(Glutine, latte, uova)*

€ 5.00

*Coperto € 2.00*

## *Starter*

*Octopus salad*  
with potatoes and olives  
(Fish)  
€ 14.00

*Mussels and Clams*  
sauté  
(Fish)  
€ 14.00

*Typical Apulian*  
cured meats and cheeses  
(Milk, peanuts)  
€ 13.00

*Apulian "Torcinelli"*  
with liquid salad  
€ 10.00

*Crispy "frisa"*  
with burrata and dried tomato  
(Milk, gluten)  
€ 10.00

## *Hors-d'oeuvre*

*Salade de poulpe*  
pommes de terre et olives  
(Poisson)  
€ 14.00

*Moules et palourdes*  
sautées  
(Poisson)  
€ 14.00

*Assiette de charcuteries et de*  
*fromages typiques des Pouilles*  
(Lait, noisettes)  
€ 13.00

*Torcinelli des Pouilles*  
sur salade liquide  
€ 10.00

*Frisa croustillant*  
avec burrata et tomates séchées  
(Lait, gluten)  
€ 10.00

## *Pasta*

### *Troccoli*

*with octopus ragout*

*(Gluten, celery, fish)*

€ 15.00

### *Mezzo pacchero*

*with flavors of Adriatic sea*

*(Gluten, shellfish)*

€ 18.00

### *Fresh pasta pyramids*

*stuffed with beef and potatoes,  
on beef jus and seared chard*

*(Gluten, eggs)*

€ 13.00

### *Linguine*

*with artichoke cream, guanciale  
and pecorino*

*(Gluten, milk)*

€ 12.00

### *Orecchiette*

*cherry tomatoes and  
fresh ricotta cheese*

*(Gluten, milk)*

€ 10.00

## *Pâtes*

### *Troccoli*

*avec ragoût de poulpe*

*(Gluten, cèleri, poisson)*

€ 15.00

### *Mezzo pacchero*

*aux saveurs de la mer Adriatique*

*(Gluten, crustacés)*

€ 18.00

### *Pyramides de pâtes fraîches*

*farcies au bœuf et pommes de terre,  
sur jus de bœuf et blettes poêlées*

*(Gluten, œufs)*

€ 13.00

### *Linguine*

*avec crème, artichauts, guanciale  
et pecorino*

*(Gluten, lait)*

€ 12.00

### *Orecchiette*

*tomate fraîche et  
ricotta fromage*

*(Gluten, lait)*

€ 10.00

## Main Course

*Octopus tentacles*  
on broad bean and pecorino cream  
(Milk, beans, fish)  
€ 16.00

*Grilled Scottona beef entrecote*  
with the scent of wild herbs  
€ 15.00

*Catch of the day en bellevue*  
(Fish)  
€ 16.00

*Bombette from Conversano*  
(Milk)  
€ 14.00

*Stuffed aubergine*  
"like the traditional recipe"  
(Gluten, milk, egg)  
€ 10.00

## Side Dishes

*"Friggitelli" green peppers*  
€ 5.00

*Sauteed chard*  
€ 5.00

*Baked potatoes*  
€ 5.00

*Grilled vegetables*  
€ 5.00

*French Fries*  
€ 5.00

*Mixed salad*  
€ 5.00

## Plat Principal

*Tentacules de poulpe*  
sur crème de fèves et pecorino  
(Lait, faves, crustacés)  
€ 16.00

*Entrecôte écossaise grillée*  
parfumée aux herbes sauvages  
€ 15.00

*Prise du jour en bellevue*  
(Poisson)  
€ 16.00

*Bombette de Conversano*  
(Lait)  
€ 14.00

*Aubergine farcie*  
"selon la tradition"  
(Gluten, lait, œuf)  
€ 10.00

## Accompagnements

*"Friggitelli" poivrons verts*  
€ 5.00

*Bettes sautée*  
€ 5.00

*Pommes de Terre au four*  
€ 5.00

*Légumes grillés*  
(Gluten, milk)  
€ 5.00

*Pommes frites*  
€ 5.00

*Salade composée*  
€ 5.00

## *Sweets*

*Fresh fruit*

€ 5.00

*Three chocolates*

*semifreddo*

*(Gluten, milk, eggs)*

€ 5.00

*Mixed berries*

*Cheesecake*

*(Gluten, milk, eggs)*

€ 5.00

*Babà*

*(Gluten, milk, eggs)*

€ 5.00

## *Dessert*

*Fruits frais*

€ 5,00

*Parfait*

*aux trois chocolats*

*(Gluten, lait, œufs)*

€ 5,00

*Cheesecake*

*aux baies*

*(Gluten, lait, œufs)*

€ 5,00

*Baba*

*(Gluten, lait, œufs)*

€ 5,00

*Cover charge € 2.00*

*Frais de couverture € 2,00*



