

LE CINQUE VELE



*Un viaggio sensoriale attraverso i sapori
inebrianti del Salento, dove il mare culla
la tradizione e i cinque sensi si perdono
nella bellezza della natura e
dell'eleganza.*

*A sensory journey through the inebriating
flavors of Salento, where the sea cradles
tradition and the five senses lose
themselves into the beauty of Nature and
elegance.*

Dal nostro mare

*Assapora l'essenza del mare con il nostro pescato del giorno,
protagonista indiscusso delle acque cristalline del Salento.
Freschezza, qualità e gusto si fondono in ogni piatto, portando sulla
tua tavola l'autentico sapore della costa.*

*Savour the essence of the sea with our catch of the day, the
undisputed protagonist of the crystal clear waters of
Salento. Freshness, quality and taste come together in every
dish, bringing the authentic flavor of the coast to your table.*

Antipasti

PLATEAU DI CRUDO Crudo di mare (2, 14) Raw seafood	€40
TARTARE DI RICCIOLA, COCCO, MOZZARELLA E LIME Ricciola, cocco, mozzarella, lime (4,7) Amberjack tartare, coconut, mozzarella and lime	€28
CARPACCIO DI FASSONA, MARINATO DRY, CIPOLLA ROSSA IN OSMOSI E SALSA D'OSTRICA Carpaccio di Fassona, cipolla rossa, salsa d'ostrica (14) Fassona beef carpaccio, red onion and oyster sauce	€25
POLPO IN OLIO COTTURA E LA SUA MAIONESE SU GAZPACHO DI DATTERINI E POLVERE DI OLIVE NERE Polpo in olio cottura, gazpacho, maionese, olive nere (3,14) Octopus cooked in its own oil, with mayonnaise on datterini tomato gazpacho and black olive powder	€30
DUETTO DI TONNO ROSSO E SALMONE, CHUTNEY AL MANGO, TERIYAKY E CROCCANTE DI ALGA NORI Tonno rosso, salmone, Teriyaky, Chutney al mango, alga nori (6,14) Bluefin tuna, salmon, mango chutney, teriyaki sauce and nori seaweed	€32
CAPRESE DI FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI CUORE DI BUE E OLIO AL BASILICO Mozzarella, pomodori, olio al basilico (7) Mozzarella, tomatoes and basil oil	€18

Primi piatti

SPAGHETTONI AL RICCIO MARE, MANDORLE TOSTATE Spaghettoni quadrati Cavalieri, polpa di riccio, mandorle tostate (1,14,8) Square spaghetti with sea urchin pulp and toasted almonds	€ 30
PACCHERI CINQUE VELE Paccheri con Gambero rosso, spuma di burrata e croccante di tarallo (28) Paccheri with red prawn, stracciatella cheese, and crispy tarallo	€28
SAGNE AL DATTERINO GIALLO E RICOTTA Sagne ncannulate al pomodoro, ricotta forte e basilico (1,7) Sagne ncannulate with tomato sauce, ricotta, and basil	€22
TROCCOLI ALLO SCORFANO E FRIGGITELLI Troccoli, scorfano, friggiteLLi, pomodori (1,4) Troccoli, scorpionfish, friggiteLLi peppers, tomatoes	€28
TAGLIOLINI ALL'ASTICE Tagliolini, astice (2,1) Tagliolini with lobster	€38
RISO ,TIMO, LIMONE E VONGOLE Riso selezione Vialone nano, vongole, patate, gel lime, timo (14) Rice, lemon, thyme, clams, gel lime	€25

Secondi piatti

GRIGLIATA DI MARE Polpo, seppia, tonno, gambero (2,4,14) Octopus, cuttlefish, tuna, shrimps	€26
DORATURA DI CALAMARI E GAMBERI Calamari , gamberi (1,2,14) Calamari, prawns	€28
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON GELE' AL PRIMITIVO DI MANDURIA Manzo, pepe verde, salsa senape, gel di Primitivo (7,10) Beef fillet, green peppercorn, mustard sauce and Primitivo gel	€32
MEDAGLIONE DI ENTRECOTE CON PATATE CONTADINE Medaglione di entrecote, con patate profumate al basilico (1) Entrecote medallion with Basil-Scented Potatoes	€26
PESCATO DEL GIORNO Fish of the day	€12 L'etto

Contorni

INSALATA DI STAGIONE <i>Mixed greens</i>	€9
INSALATA DI POMODORI LOCALI <i>Salad of local tomatoes with oregano and basil</i>	€9
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	€9

Dessert

TIRAMISU DELLO CHEF (1,3,7) <i>Chef's Tiramisù</i>	€ 9
SPUMONE ARTIGIANALE (1,3,7) <i>Artisan Spumone</i>	€ 9
COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA <i>Fresh Fruit Selection</i>	€ 10

Menu bambini

Orecchiette fresche al pomodoro <i>"Orecchiette" and tomato sauce (1)</i>	€14
Pasta al pesto <i>Pasta with basil pesto (1,7,8)</i>	€14
Orecchiette con polpette <i>"Orecchiette" with meatballs and tomato sauce (1, 7,3)</i>	€18
Cotoletta di pollo con patatine <i>Chicken cutlet and french fries (1,6,7,8,9,10,12)</i>	€18

Pucce

PUCCIA POLPO puccia con Polpo, stracciatella, insalata e pomodoro (1,7,14) Puccia with octopus, stracciatella cheese, lettuce, and tomato	€ 18
PUCCIA BRESAOLA Puccia con bresaola punta d'anca IGP, brie, salsa boscaiola, pomodori di stagione, gocce di limone e spicchi di carciofi (1,7) Puccia with bresaola, brie, rocket, mushroom sauce, tomatoes, drops of lemon, artichoke wedges	€16
PUCCIA CAPRESE puccia con mozzarella, pomodoro e basilico 1,7 traditional puccia Bread with Caprese Filling (mozzarella, tomato and Basil)	€14

Per un viaggio nei sapori autentici delle nostre vigne e birrerie
locali, chiedi al nostro personale.
Ogni sorso è un'emozione da vivere.

For a journey through the authentic flavors of our vineyards
and breweries, ask our staff.
Every sip is an emotion to experience.