



**Pesce Fresco Frutti di mare**

Torre San Giovanni (zona Porto) cell. 347 12 33 411

ANTIPASTI	Prezzo
<b>Delizie di Mare</b> (Carpaccio di Pesce Spada, Carpaccio di Polpo, Pesce Azzurro con Cipolle in Agrodolce) <sup>1</sup>	€. 8,00
<b>Insalata di Mare</b> (Calamari, Seppia, Polpo) <sup>1</sup>	€. 8,00
<b>Impepata di Cozze</b> (in bianco)	€. 5,00
<b>Cozze Gratinat</b>	€. 6,00

FRUTTI DI MARE CRUDI	Prezzo
<b>Crudità di Frutti di Mare</b> (13 pezzi misti)	€. 8,00
<b>Ricci di Mare</b> (8 pezzi) (dal 1° luglio)	€. 5,00
<b>Cozze Nere</b> (15 pezzi)	€. 3,00
<b>Ostriche</b> (al pezzo)	€. 2,00
<b>Noci Bianche</b> (al pezzo)	€. 1,00
<b>Fasolari</b> (al pezzo)	€. 1,00

PRIMI PIATTI	Prezzo
<b>Tagliatelle Cozze Vongole e Ciliegino</b>	€. 9,00
<b>Piatto del Giorno</b> (Pasta Fresca Calamarata)	€. 9,00
<b>Orecchiette Pomodoro Fresco e Basilico</b>	€. 5,00

SECONDI PIATTI	Prezzo
<b>Filetto di Tonno alla Griglia</b> (con Rucola, Grana e Glassa di Aceto Balsamico)	€. 12,00
<b>Grigliata Mista</b> (Pesce Spada, Gamberoni, Spiedino) <sup>1</sup>	€. 11,00
<b>Spada alla Griglia</b> <sup>1</sup>	€. 10,00
<b>Polpo alla Pignata</b> <sup>1</sup> (in umido)	€. 9,00
<b>Gamberoni alla Griglia</b> <sup>1</sup> (5 pezzi)	€. 8,00
<b>Orata – Spigola alla Griglia</b>	€. 8,00
<b>Spiedini di Pesce</b> <sup>1</sup> (Pesce Spada, Tonno, Seppia)	€. 8,00
<b>Seppia alla Griglia</b> <sup>1</sup>	€. 7,00

CONTORNI	Prezzo
<b>Pane</b> (gr. 100)	€. 0,50
<b>Patatine Fritte</b> <sup>2</sup>	€. 3,00
<b>Insalata Mista</b>	€. 2,50

FRITTURE	Prezzo
<b>Frittura di Calamari</b> <sup>1</sup>	€. 9,00
<b>Frittura di Gamberi</b>	€. 9,00
<b>Frittura di Polpo</b> <sup>1</sup>	€. 9,00
<b>Frittura Mista</b> <sup>1</sup> (Calamari, Gamberi, Polpo)	€. 9,00
<b>Frittura di Calamari e Gamberi</b> <sup>1</sup>	€. 9,00
<b>Frittura di Calamari e Polpo</b> <sup>1</sup>	€. 9,00
<b>Frittura di Pesce</b> (Pescato locale)	€. 8,00
<b>Cartoccio di Calamari Fritti</b> <sup>1</sup>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Gamberi Fritti</b>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Polpo Fritto</b> <sup>1</sup>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Frittura Mista</b> (Calamari, Gamberi, Polpo) <sup>1</sup>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Calamari e Gamberi Fritti</b> <sup>1</sup>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Calamari e Polpo Fritto</b> <sup>1</sup>	€. 6,00
<b>Cartoccio di Frittura di Pesce</b> (Pescato locale)	€. 5,00
<b>Polpette di Polpo</b> (9 pezzi)	€. 5,00

DESSERT	Prezzo
<b>Coppa Gelato BINDI</b> (vari gusti)	€. 4,50
<b>Flute Limoncello BINDI</b>	€. 4,50
<b>Spumone Artigianale</b> (vari gusti)	€. 4,00
<b>Gelati BINDI</b> (vari gusti)	€. 3,50
<b>Crema di Limone</b>	€. 2,00

ACQUA	Prezzo
<b>Acqua Naturale 1 litro</b>	€. 1,50
<b>Acqua Frizzante 1 litro</b>	€. 1,50
<b>Acqua Naturale 0,5 litro</b>	€. 1,00
<b>Acqua Frizzante 0,5 litro</b>	€. 1,00

PROSECCHI	Prezzo
<b>Cuvè Dei Monaci</b> (75 cl)	€. 18,00
<b>Bortolomiol Millesimato DOCG</b> Valdobbiadene (75 cl)	€. 16,00
<b>Terra Serena</b> (75 cl)	€. 15,00
<b>Palladio</b> (75 cl)	€. 13,00
<b>Flùte Prosecco</b>	€. 3,00

LE PIETANZE VENGONO SERVITE TUTTE ASSIEME  
NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

VINI	Prezzo
<b>Bianco Frizzante alla Spina 0,25 cl.</b>	€. 2,00
<b>Bianco Frizzante alla Spina 0,5 litro</b>	€. 4,00
<b>Bianco Frizzante alla Spina 1 litro</b>	€. 8,00
<b>Mjere Rosso</b> (75 cl)	€. 14,00
<b>Mjere Rosato</b> (75 cl)	€. 12,00
<b>Mjere Bianco</b> (75 cl)	€. 12,00
<b>Maru Negroamaro Rosso</b> (75 cl)	€. 14,00
<b>Kreos Negroamaro Rosato</b> (75 cl)	€. 12,00
<b>Acante Fiano Bianco</b> (75 cl)	€. 12,00
<b>Torre Ospina Bianco Frizzante</b> (75 cl)	€. 11,00
<b>Tenuta Coloni Bianco</b> (75 cl)	€. 10,00
<b>Tenuta Vigne Rosato Negroamaro</b> (75 cl)	€. 10,00
<b>Libeccio Bianco</b> (75 cl)	€. 7,00
<b>Matisse Bianco Frizzante</b> (75 cl)	€. 7,00
<b>Rosato Salento</b> (75 cl)	€. 8,00
<b>Tenuta Annibale</b> (375 ml) Bianco – Rosato Negroamaro – Rosso Negroamaro	€. 5,00
<b>Vino della Casa Rosso Negroamaro 0,25 cl.</b>	€. 2,00

BIBITE	Prezzo
<b>Coca Cola</b> (Lattina)	€. 2,00
<b>Fanta</b> (Lattina)	€. 2,00
<b>Sprite</b> (Lattina)	€. 2,00
<b>Lemonsoda</b> (Lattina)	€. 2,00
<b>The al Limone – Pesca</b> (Lattina)	€. 2,00

BIRRE	Prezzo
<b>Birra alla Spina Vikingen</b> (20 cl.)	€. 2,00
<b>Birra alla Spina Vikingen</b> (40 cl.)	€. 4,00
<b>Nastro Azzurro</b> (Bott. 33 cl.)	€. 2,50
<b>Beck's</b> (Bott. 33 cl.)	€. 2,50
<b>Tennent's</b> (Bott. 33 cl.)	€. 3,50
<b>Triba</b> (Artigianale Salentina Bott.33 cl.)	€. 4,50

AMARI – CAFFE'	Prezzo
<b>Grappa - Averna - Lucano – Vecchio Amaro del Capo - Jagermeister - Sambuca</b>	€. 2,00
<b>Liquore Artigianale: Limonia - Raulu</b>	€. 2,00
<b>Caffè in Ghiaccio</b>	€. 1,50
<b>Caffè</b>	€. 1,00

<sup>1</sup> alcune materie prime potrebbero essere fresche oppure congelate all'origine, a seconda della disponibilità del mercato

<sup>2</sup> prodotto congelato all'origine



# Friggitoria del Porto



DELIZIE DI MARE



INSALATA DI MARE



TAGLIATELLE COZZE VONGOLE



ORECCHIETTE POMODORO E BASILICO



GAMBERONI ALLA GRIGLIA



INSALATA MISTA



COZZE NERE



OSTRICHE



FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA



GRIGLIATA MISTA



PATATINE FRITTE



FRITTURA MISTA



CRUDITE' DI FRUTTI DI MARE



RICCI DI MARE



SPADA ALLA GRIGLIA



POLPO ALLA PIGNATA



FRITTURA DI CALAMARI



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI



NOCI BIANCHE



FASOLARI



ORATA ALLA GRIGLIA



SPIGOLA ALLA GRIGLIA



FRITTURA DI GAMBERI



FRITTURA DI POLPO



IMPEPATA DI COZZE



COZZE GRATINATE



POLPETTE DI POLPO



SPIEDINI DI PESCE



FRITTURA DI CALAMARI E POLPO



FRITTURA DI PESCE



SEPPIA ALLA GRIGLIA

CARTOCCI DI FRITTURA  
CALAMARI GAMBERI POLPO

