

## Ensaladas

<b>INSALATA MISTA</b> Lechuga, zanahoria, cebolla, tomate y aceitunas.	80 \$
<b>INSALATA DI POMODORO</b> Tomate, cebolla morada y vinagre balsamico.	80 \$
<b>INSALATA CAPRESE</b> Tomate, mozzarella y albahaca.	150 \$
<b>INSALATA SALENTO</b> Lechuga, atún, mozzarella, tomate cherry, aceitunas negras, pimienta morron.	170 \$
<b>INSALATA ALL'ITALIANA</b> Arugula, mozzarella, tomate cherry, parmesano y croutones.	170 \$
<b>INSALATA CESAR</b> Pollo, tomate, lechuga, cebolla, aceitunas, croutones, parmesano.	190 \$

## Entradas

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO (5)</b> Prueben nuestro pan casero tostado al horno a leña con tomate fresco marinado con aceite de oliva, albahaca y ajo.	50 \$
<b>PATATE CAMBRAY AL HORNO</b> Nuestras papas horneadas a la leña con romero, ajo y pimienta negra.	80 \$
<b>CAPONATA AL HORNO</b> Guiso clásico de la cocina Siciliana con berenjenas, salsa de jitomate, aceitunas, alcaparras y pimienta morron horneado a la leña.	100 \$
<b>MELANZANA ALLA PARMIGIANA</b> Y con su sabor famoso del Sur de Italia la deliciosa berenjena horneada a la leña con tomate y parmesano al graten.	120 \$
<b>SOUTE AI FRUTTI DI MARE</b> El perfume de los mariscos sale de un excelente mixto de camarones, mejillones y almejas en salsa roja y pan casero horneado al ajo.	190 \$
<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA (para 2 personas)</b> Un clásico de Italia con sus embutidos de jamones y salami acompañado de quesos, berenjenas y pimientos morron marinados, melon y jamón serrano y caprese.	210 \$
<b>ANTIPASTO DELLA CASA (para 2 personas)</b> Conozcan las especialidades mas típicas Salentinas de berenjena a la parmesan, rollitos de la abuela, panzerotti y albondigas fritas.	240 \$
<b>FRITO MIXTO</b> Esquisitos camarones, calamares, trozos de mero y de salmon fritos al momento.	240 \$

## FRITOS

<b>PATATINE FRITTE</b>	<b>50 \$</b>
Nuestras papas de la casa hechas al momento.	
<b>PANZEROTTI (3)</b>	<b>70 \$</b>
La maravillosa Puglia nos ofrece las empanadas italianas rellenas de tomate y mozzarella.	
<b>OLIVE ASCOLANE (5)</b>	<b>80 \$</b>
Delicia de Italia las albondigas empanizadas de aceitunas verdes y carnes desebradas.	
<b>POLPETTE FRITTE (8)</b>	<b>80 \$</b>
Buenísimas albondigas fritas de carne marinada con ajo, parmesano y perejil.	
<b>ARANCINI DI RISO (4)</b>	<b>90 \$</b>
Famoso de la isla Sicilia las albondigas empanizadas de arroz, ragu de carne, chícharos y parmesano.	
<b>SUPLI' (3)</b>	<b>90 \$</b>
Albondigas empanizadas de arroz, salsa de tomate, calabaza y hongos.	
<b>FRITO DE LA CASA</b>	<b>120 \$</b>
La unión de nuestras especialidades fritas en unico platillo! Una pieza de cadauna!	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>160 \$</b>
Riquísimos calamares fritos con su salsa tartara.	

## Especialidades de la casa

<b>LASAGNA CLÁSICA</b>	<b>140 \$</b>
No puede faltar nuestra exquisita Lasagna a la bolognese conocida en todo el mundo.	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	<b>150 \$</b>
Famosa del Nápoles pasta de papas en salsa de tomate y mozzarella en graten a la leña.	
<b>GNOCCHI 4 FORMAGGI</b>	<b>170 \$</b>
Pasta de papa hecha en casa rodeada de 4 quesos italianos fundidos en horno de leña.	
<b>GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA</b>	<b>190 \$</b>
Deliciosa pasta de papas en salsa de ragu de chorizo italiano.	
<b>GNOCCHI DELLA NONNA</b>	<b>190 \$</b>
Plato típico de las abuelas de Salento... salsa de tomate con carne desebrada y parmesano al graten!	
<b>GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI</b>	<b>210 \$</b>
Nuestra pasta de papas con una receta unica y casera de camarones y asparragos.	
<b>ORECCHIETTE SALENTINE</b>	<b>170 \$</b>
Entre las especialidades mas conocidas del Salento. Pasta orecchiette con las antiguas recetas de bróculi y anchoas o de bróculi y chorizo italiano... con toque de Chile Piquín.	

**RAVIOLI RICOTTA Y ESPINACAS** 180\$

Deliciosa unión de sabores de la Madre Tierra, queso ricotta y espinacas en una salsa ligera y sabrosa de tomate y albahaca.

**RAVIOLI DEL SALENTO** 220 \$

Del Salento el fabuloso raviolo relleno de camarones y calabaza en salsa de almejas y tomate cherry.

**RAVIOLI DE CARNE Y HONGOS PORCINI** 220 \$

Para los amantes de los ravioles, un relleno de carne de res y chorizo italiano y afuera una exquisita salsa de hongos porcini y champiñones.

**FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA** 190 \$

Un clásico de la cocina típica de la montañas italianas. Chorizo italiano y hongos preparados en una rica crema rose`.

**FETTUCCINE ALLO SCOGLIO** 210 \$

Te invitamos a conocer esta exquisita pasta casera en salsa de camarones, mejillones, almejas y tomate cherry.

**FETTUCCINE PESTO Y CAMARONES** 210 \$

Delicioso pesto casero con camarones y tomatitos cherry... sabor delicado de no perder!

**LINGUINE ALL'ARAGOSTA** 280 \$

Descubre el sabor unico de nuestra especialidad con el perfume de langosta caribeña en salsa de tomate.

## Pasta clásica

**SPAGHETTI AL POMODORO** 90 \$

Para los amante del tomate fresco y el albahaca les ofrecemos este típico plato italiano.

**PENNE ALL'ARRABBIATA** 90 \$

Para los aficionados les ofrecemos nuestra pasta en salsa picante.

**SPAGHETTI CARBONARA** 110 \$

Típica pasta de Roma hecha con tocino y huevo famoso por su rico sabor.

**SPAGHETTI AMATRICIANA** 110 \$

Con su sabor unico los invitamos a comer esta pasta classica italiana hecha con salsa de tomate, tocino y cebolla a la juliana.

**PENNE QUATTRO FORMAGGI** 110 \$

Por los amantes de los quesos... los invitamos a probar nuestra pasta de quesos mixtos.

**FETTUCCINE AL RAGU BOLOGNESE** 120 \$

Un clásico italiano con la pasta al ragu bolognese.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 140 \$

Desde el Oceano directas a tu plato, almejas en salsa de vino blanco.

**PENNE AL SALMONE** 160 \$

Una receta delicada y sabrosa, con la unión del queso crema y trocitos de salmon ahumado

**LINGUINE AI CALAMARI AL NERO DI SEPPIA** 180 \$

Receta del mar Mediterraneo en salsa de esquisitos calamares en vino blanco.

## Carne a La Leña

<b>ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE</b>	<b>160 \$</b>
Simples y exquisitas como pide la tradición italiana! Carne de res 100%.	
<b>POLLO ALLA CACCIATORA</b>	<b>200 \$</b>
...Y del las granjas de Italia pechuga de pollo a la cazadora en salsa de vino blanco, alcaparra, aceitunas negras, romero y papas horneadas.	
<b>SALSICCIA ITALIANA A LEÑA</b>	<b>220 \$</b>
Conozcan el sabor del chorizo italiano horneado con papas.	
<b>BOMBETTE DEL SALENTO</b>	<b>220 \$</b>
Deliciosos rollitos de cerdo rellenos de tocino, queso provolone derretido y pimienta negra, cocidos en horno de leña... una experiencia de no perder.	
<b>RIB-EYE AL HORNO</b>	<b>280 \$</b>
Corte angus desde las fincas Mexicanas con su grasita jugosa y hierbas finas italianas.	
<b>COSTILLAS DE RES A LA LEÑA (500g)</b>	<b>280 \$</b>
Excelente corte conocido en todo el mundo por su sabor y ternura horneado a la leña.	
<b>RIB EYE ESPECIAL</b>	<b>320 \$</b>
Famoso corte a la italiana con arugula, parmesano y vinagre balsámico.	

❖ Todas las carnes llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la leña

## Pescado

<b>CAMARONES AL HORNO</b>	<b>240 \$</b>
Disfruten el sabor natural de los camarones con un toque de ajo y limon.	
<b>SALMONE DEL CHEF</b>	<b>260 \$</b>
Deliciosa posta de salmon cocido en salsa de cebolla morada, zanahoria y laurel.	
<b>FILETE DE ATUN EN COSTRA DE AJONJOLI</b>	<b>280 \$</b>
Sabroso y rico de propiedad, acompañado de salsa de soya y miel.	
<b>TAGLIATA DE ATÚN</b>	<b>280 \$</b>
Delicado y fresco filete de atún en una cama de arugula y Cherry, con toque de vinagre balsamico.	
<b>PESCADO A LA ISLEÑA</b>	<b>280 \$</b>
Disfruta el sabor del pescado fresco acompañado de papas, tomate cherry alcaparras y aceitunas negras.	
<b>PESCADO MAR &amp; TIERRA</b>	<b>320 \$</b>
Filete de mero acompañado de camarones y mejillones combinados con una deliciosa salsa de hongos porcini y champiñones.	

❖ Todos los pescados llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la leña

## Puccia

<b>SALAME MILANO</b>	110 \$
Torta de pan casero rellena de salame Milano, queso provolone, lechuga y jitomate.	
<b>CRUDAIOLA</b>	120 \$
Torta de pan casero rellena de jamón serrano, rúcula, tomate cherry y mozzarella.	
<b>ORTOLANA</b>	120 \$
Torta de pan casero rellena de zucchini, berenjenas, jitomate y lechuga.	
<b>FRANCAVILLA</b>	150 \$
Torta de pan casero rellena de queso provolone y rollitos de la abuela.	
<b>CISTERNINO</b>	150 \$
Torta de pan casero rellena de Bombette al horno, lechuga y tomate.	
<b>CASTEDDU</b>	150 \$
Torta de pan casero rellena de albondigas en salsa de tomate y queso parmesano.	

## Pizza

<b>MARINARA</b>	80 \$
Tomate, ajo, oregano.	
<b>MARGHERITA</b>	110 \$
Tomate, mozzarella.	
<b>DIAVOLA</b>	130 \$
Tomate, mozzarella, pepperoni.	
<b>FUNGHI</b>	130 \$
Tomate, mozzarella, champiñones.	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	130 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido.	
<b>GRECA</b>	130 \$
Tomate, mozzarella, aceitunas negras, aceitunas verdes.	
<b>NAPOLETANA</b>	140 \$
Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas.	
<b>HAWAIANA</b>	140 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.	
<b>CALZONE</b>	140 \$
Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.	

<b>ATUN &amp; CEBOLLA</b>	140 \$
Tomate, mozzarella, atún, cebolla.	
<b>CARBONARA</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, tocino, huevo, parmesan.	
<b>BUONGUSTAIO</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras.	
<b>4 FORMAGGI</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, quesos mixtos.	
<b>LA LANTERNA</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento morron, champiñones.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras, alcachofa.	
<b>CONTADINA</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, tocino, calabaza.	
<b>4 STAGIONI</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofa, pimiento morron, champiñones.	
<b>BOSCAIOLA</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, hongos, tocino, aceitunas negras.	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.	
<b>NORCINA</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, chorizo italiano, hongos.	
<b>TIROLESE</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, tocino, gorgonzola.	
<b>ORTOLANA</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, calabaza, berenjena, cebolla, pimiento morron.	
<b>RUSTICA</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula, parmesan.	
<b>POPEYE</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, espinacas, gorgonzola.	
<b>OLIVIA</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, queso ricotta, espinacas y pimienta negra.	
<b>GARGANO</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, chorizo italiano, brócoli.	

**GENOVESE**

Tomate, mozzarella, salsa pesto, tomates cherry, parmigiano.

**160 \$****MESSICANA**

Tomate, mozzarella, cebolla, pepperoni, pimienta morron, chile.

**160 \$****HULK**

Tomate, mozzarella, espinacas, chorizo italiano.

**160 \$****SUPREMA**

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, pimienta morron, cebolla.

**170 \$****MONTANARA**

Tomate, mozzarella, gorgonzola, chorizo italiano.

**170 \$****PORCELLONA**

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, jamón cocido, pepperoni.

**180 \$****GAMBERI E RUCOLA**

Tomate, mozzarella, camarones, rúcula.

**180 \$****MARE E MONTI**

Tomate, mozzarella, camarones, hongos.

**180 \$****MEDITERRANEA**

Tomate, mozzarella, camarones, calabazas.

**180 \$****PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE**

Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso mascarpone.

**180 \$****FRUTTI DI MARE**

Tomate, mozzarella, mixto de mariscos.

**190 \$****SALENTO**

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate cherry.

**190 \$****SALMON & CHERRY**

Tomate, mozzarella, salmon, tomate cherry, rúcula.

**190 \$**

SALENTO  
RESTAURANT

## Salads

<b>MIXED SALAD</b> Lettuce, carrots, onions, tomatoes and olives.	80 \$
<b>TOMATO SALAD</b> Tomato, red onion and balsamic vinegar.	80 \$
<b>CAPRESE SALAD</b> Tomato, mozzarella and fresh basil.	150 \$
<b>SALENTO SALAD</b> Lettuce, tuna, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, bell pepper .	170 \$
<b>ITALIAN SALAD</b> Rúcula, mozzarella, cherry tomatoes, parmesan and croutons.	170 \$
<b>CESAR SALAD</b> Chicken, tomato, lettuce, onion, olives, croutons, parmesan.	190 \$

## Starters

<b>BRUSCHETTA WITH TOMATO (5)</b> Toasted homemade bread with marinated tomatoes, olive oil, basil and garlic.	50 \$
<b>BAKED CAMBRAY POTATOES</b> Our baked potatoes with rosemary, garlic and black pepper.	80 \$
<b>BAKED CAPONATA</b> Classic Sicilian dish with eggplant, tomato sauce, olives, capers and sweet pepper baked in the wood oven.	100 \$
<b>EGGPLANT PARMESAN</b> Delicious baked eggplant with tomato and parmesan gratin.	120 \$
<b>SEAFOOD SOUTE</b> Excellent seafood dish with shrimp, mussels and clams in red sauce and homemade bread baked with garlic.	190 \$
<b>ITALIAN STARTER (For 2 people)</b> A classic italian dish with ham, sausage, cheeses, marinated peppers and eggplant, melon and caprese.	210 \$
<b>HOUSE'S STARTER (for 2 people)</b> A mix of specialty from Salento's recipes a the same time... eggplants parmesan, grandma's rolls, panzerotti and fried meet balls.	240 \$
<b>MIXED FRIED SEAFOOD</b> Shrimps, squid, and pieces of grouper and salmon fried a the moment!	240 \$



## Fried dishes

<b>FRENCH FRIES</b>	50 \$
Our potatoes made a the moment.	
<b>PANZEROTTI (3)</b>	70 \$
Salento land offers pie with stuffed tomatoes and italian mozzarella.	
<b>OLIVES ASCOLANE (5)</b>	80 \$
Italy's delight green olives and breaded meatballs.	
<b>FRIED MEATBALLS (8)</b>	80 \$
Delicious fried marinated beef meatballs with parmesan garlic and parsley.	
<b>ARANCINI DI RISO (4)</b>	90 \$
From Sicily island... traditional breaded rice ball with meat ragú sauce, peas, parmesan and mozzarella.	
<b>SUPLI' (3)</b>	90 \$
Vegetarians breaded rice balls with tomato sauce, zucchini and mushrooms.	
<b>SALENTO'S FRIED MIX</b>	120 \$
Mix of our best fried specialties, one piece of a kind!	
<b>FRIED SQUID</b>	160 \$
Delicious fried squid with tartar sauce.	

## Special dishes

<b>CLASSIC LASAGNA</b>	140 \$
You can't miss our delicious Lasagna Bolognese known around the world.	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	150 \$
Naples famous potato pasta in tomato sauce and mozzarella gratin to firewood.	
<b>GNOCCHI 4 CHEESES</b>	170 \$
Homemade potato pasta surrounded by four italian cheeses melted in a wood oven.	
<b>GNOCCHI WITH ITALIAN SAUSAGE SAUCE</b>	190 \$
Delicious potato pasta with italian sausage sauce.	
<b>GRANDMA'S GNOCCHI</b>	190 \$
Grandma's sauce with shredded meat and home made gnocchi, with melted parmesan.	
<b>GNOCCHI ASPARAGUS &amp; SHRIMP</b>	210 \$
Our potato pasta with a unique and homemade recipe for shrimp and asparagus.	
<b>ORECCHIETTE SALENTINE</b>	170 \$
The most famous Salento's recipe. Pasta orecchiette with broccoli rabe and anchovies, or broccoli rabe and italian sausage.	

**RAVIOLI RICOTTA & SPINACH** 180 \$  
Delicious marriage of flavors of Mother Earth in one of the most classic tomatoes and basil sauce.

**RAVIOLI WITH MEAT & PORCINI** 220 \$  
For the ravioli lovers, stuffed with beef and italian sausage, in a delicious porcini and mushroom sauce.

**RAVIOLI... SALENTO** 220 \$  
From Salento fabulous ravioli stuffed with shrimps and zucchini in a clams and cherry tomatoes sauce.

**FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA** 190 \$  
A very classic dish from the italian mountains. Italian sausage and mushroom, prepared in a special rose' cream.

**FETTUCCINE ALLO SCOGLIO** 210 \$  
We invite you to try this exquisite homemade pasta with shrimps sauce, mussels, clams and cherry tomatoes.

**FETTUCCINE PESTO & SHRIMPS** 210 \$  
Delicious home made pesto with shrimps and cherry tomatoes...a smooth combination!

**LINGUINE WITH LOBSTER** 280 \$  
Discover the unique flavor of our homemade pasta with caribbean lobster in tomato sauce.

## Classic pasta

**SPAGHETTI WITH TOMATO** 90 \$  
Spaghetti with fresh tomato and basil.

**PENNE ALL'ARRABBIATA** 90 \$  
For the lovers of spicy we offer our pasta in a spicy sauce.

**SPAGHETTI CARBONARA** 110 \$  
Rome typical dish with bacon and egg, famous for its rich flavor.

**SPAGHETTI AMATRICIANA** 110 \$  
The perfect combination of bacon and onion julienne with a italian sauce.

**PENNE 4 CHEESES** 110 \$  
Delicious pasta with mixed italian cheeses.

**FETTUCCINE WITH BOLOGNESE SAUCE** 120 \$  
A classic Italian pasta with bolognese ragú sauce.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 140 \$  
From the rocks of our Ocean direct to your plate, clams in a white wine sauce.

**PENNE WITH SALMON** 160 \$  
E delicate and tasty recipe, with the union of the cream and bits of smoked salmon.

**LINGUINI WITH SQUID & SQUID INK** 180 \$  
Simple and delicious recipe from Mediterranean sea... just for squid lovers!

## Meat

- MEATBALLS IN TOMATO SAUCE** 160 \$  
Simples and delicious... a perfect dish for a tradicional italian meal. 100% beef meat.
- CHICKEN CACCIATORE** 200 \$  
...Chicken breast cacciatore style in white wine sauce, capers, black olives, rosemary and baked potatoes.
- BAKED ITALIAN SAUSAGE** 200 \$  
3 pz Italian sausage baked with Cambray potatoes.
- BOMBETTE SALENTO STYLE** 220 \$  
Crunchy baked pork rolls filled with bacon, melted provolone cheese and black pepper...a real taste experience!
- RIB-EYE STEAK** 260 \$  
Angus cut from Mexican farms cooked with itlalian herbs in a wood oven with his juicy fat.
- RIB-EYE SPECIAL STEAK** 280 \$  
Famous Italian Rib-eye steak with arugula salad, parmesan and balsamic vinegar.
- BAKED SHORT-RIB** 280 \$  
Excellent dish known around the world for its flavor and tenderness baked firewood.

❖ All meats are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

## Fish

- BAKED SHRIMPS** 240 \$  
Try the natural taste of caribbean shrimps with a touch of garlic and lemon.
- CHEF'S SALMON** 260 \$  
Delicious salmon fillet prepared with red onion, carrots and laurel.
- TUNA FILLET IN SESAM CRUST** 280 \$  
Tasty and rich in properties accompanied by a soy sauce and honey.
- TUNA FILLET TAGLIATA** 280 \$  
Fresh and smooth flavor of arugula salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar.
- ISLAND CUISINE FISH** 280 \$  
Island typical dish with potatoes, capers, olives and cherry tomatoes.
- LAND & SEA GROUPER** 320 \$  
Grouper fish fillet with shrimps and mussels prepared with a delicious porcini mushroom sauce.

❖ All dishes are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

## Puccia

- SALAME MILANO** 110 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with salame Milano, provolone cheese, tomato and lettuce.
- CRUDAIOLA** 120 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with ham, arugula, cherry tomatoes and mozzarella.
- ORTOLANA** 120 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with zucchini, eggplant, tomato and lettuce.
- FRANCAVILLA** 150 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with grandma's rolls and provolone cheese.
- CISTERNINO** 150 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with delicious baked Bombette, tomato and lettuce.
- CASTEDDU** 150 \$  
Wood fired italian panini Puccia filled with meat balls in tomato sauce and parmesan cheese.

## Pizza

- MARINARA** 80 \$  
Tomato, garlic, origan.
- MARGHERITA** 110 \$  
Tomato, mozzarella.
- DIAVOLA** 130 \$  
Tomato, mozzarella, peperoni.
- FUNGHI** 130 \$  
Tomato, mozzarella, mushrooms.
- PROSCIUTTO COTTO** 130 \$  
Tomato, mozzarella, ham.
- GRECA** 130 \$  
Tomato, mozzarella, black olives, green olives.
- NAPOLETANA** 140 \$  
Tomato, mozzarella, capers, anchovies.

<b>HAWAIANA</b> Tomato, mozzarella, ham, pineapple.	140 \$
<b>CALZONE</b> Turnover Pizza with tomato, mozzarella, ham, mushrooms.	140 \$
<b>TUNA &amp; ONION</b> Tomato, mozzarella, tuna, onion.	140 \$
<b>CARBONARA</b> Tomato, mozzarella, bacon, egg, parmesan.	150 \$
<b>BUONGUSTAIO</b> Tomato, mozzarella, anchovies, black olives.	150 \$
<b>LA LANTERNA</b> Tomato, mozzarella, peperoni, bell pepper, mushrooms.	150 \$
<b>4 FORMAGGI</b> Tomato, mozzarella, mixed cheeses.	150 \$
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomato, mozzarella, ham, mushroom, black olives, artichoke.	150 \$
<b>CONTADINA</b> Tomato, mozzarella, bacon, zucchini.	150 \$
<b>4 STAGIONI</b> Tomato, mozzarella, ham, artichokes, bell pepper, mushrooms.	150 \$
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> Tomato, mozzarella, ham, mushroom.	150 \$
<b>BOSCAIOLA</b> Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon, black olives.	150 \$
<b>NORCINA</b> Tomato, mozzarella, italian sausage, mushroom.	160 \$
<b>TIROLESE</b> Tomato, mozzarella, bacon, gorgonzola.	160 \$
<b>GARGANO</b> Tomato, mozzarella, italian sausage, broccoli rabe.	160 \$
<b>ORTOLANA</b> Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, onion, bell pepper.	160 \$
<b>RUSTICA</b> Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan.	160 \$

**GENOVESE**

Tomato, mozzarella, pesto, cherry tomatos, parmesan.

160 \$

**POPEYE**

Tomato, mozzarella, spinach, gorgonzola.

160 \$

**OLIVIA**

Tomato, mozzarella, ricotta cheese, spinach, black pepper.

160 \$

**MESSICANA**

Tomato, mozzarella, onion, salami, bell pepper, chili.

160 \$

**HULK**

Tomato, mozzarella, spinach, italian sausage.

160 \$

**MONTANARA**

Tomato, mozzarella, gorgonzola, italian sausage.

170 \$

**SUPREMA**

Tomato, mozzarella, italian sausage, bell pepper, onion.

170 \$

**PORCELLONA**

Tomato, mozzarella, italian sausage, ham, salami.

180 \$

**MARE & MONTI**

Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms.

180 \$

**GAMBERI & RUCOLA**

Tomato, mozzarella, shrimp, arugula.

180 \$

**MEDITERRANEA**

Tomato, mozzarella, shrimp, zucchini.

180 \$

**PROSCIUTTO CRUDO & MASCARPONE**

Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, mascarpone cheese.

180 \$

**FRUTTI DI MARE**

Tomato, mozzarella, mix of seafood.

190 \$

**SALENTO**

Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, arugula, parmesan, cherry tomatoes.

190 \$

**SALMON & CHERRY**

Tomato, mozzarella, salmon, cherry tomatoes, arugula.

190 \$

## POSTRES

HELADO	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## BEBIDAS

AGUA MINERAL O AGUA NATURAL	25 \$
AGUA PERRIER 330 ml	40 \$
AGUA SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
REFRESCOS	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
AGUAS NATURALES DE FRUTAS	35 \$
Piña, melón, sandía, fresa, mango, limón, naranja.	
SMOOTHIES	40 \$
Piña, melón, sandía, fresa, mango, limón, naranja.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
AMERICAN COFFEE	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso coffee & liquor 43	100 \$
SPRITZ	agua mineral, vino blanco, Aperol o Campari	110 \$
SANGRIA	zumo de limón, azúcar, vino tinto	90 \$
CLARICOTT	zumo de limón, naranja, trocitos de fruta, vino tinto	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110 \$

# CERVEZAS

## CERVEZA CLÁSICA

CORONA, XX LAGER 35 \$

HEINEKEN, DARK BOHEMIA 45 \$

## CERVEZA ARTESANAL

FAUNA - TRISTÁN \_\_\_\_\_ 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. es una cerveza con cuerpo mediano, de color amarillo paja, con un aroma tenue a caramelo y cereales. Maridaje: pizza, entradas, mariscos, pescado y todas las carnes.

AGUA MALA - MAKO \_\_\_\_\_ 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. color trigo dorado. En nariz predominan aromas a toronja y una mezcla atípica de lúpulos. En boca es sutil y cítrica con un sabor ligero a maltas tostadas. Presenta un amargor suave y refrescante. Maridaje: entradas, quesos y pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO \_\_\_\_\_ 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. de color dorado cobrizo. Aromas florales y lupulosos intensos que perduran. En boca tiene caracteres de lúpulo amargas que contrastan con la dulzura de la malta, de carbonatación media. Sus claras notas amargas e intenso aroma son características de este estilo de cerveza. Maridaje: cortes, cordero, pollo y pizza.

PRIMUS - JABALÍ \_\_\_\_\_ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. cerveza de color oscuro con reflejos rojizos, fuerte aroma a maltas tostadas y cuerpo robusto. El amargor del lúpulo equilibra los sabores tostados de la malta permitiendo un ligero dulzor que permanece. Maridaje: carne al horno, costillas, cordero y guisos. GGG

# LICORES

## RON

BACARDI BLANCO 60 \$

CAPITAN MORGAN 70 \$

MATUSALEM 70 \$

## WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$

JACK DANIEL 90 \$

WILLIAM LAWSON'S 70 \$

JIM BEAM 90 \$

## VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$ \_\_\_\_\_ w1800  
REPOSADO 100 \$

## LICORES

LIMONCELLO 90 \$

SAMBUCA 80 \$

APEROL & CAMPARI 80 \$

GRAPPA 90 \$

LICOR 43 100 \$

JAGERMEISTER 90 \$

AMARETTO DI SARONNO 90 \$

BAYLEIS 80 \$



## DESSERTS

ICE CREAM	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## SOFT DRINKS

MINERAL OR NATURAL WATER	25 \$
PERRIER WATER 330 ml	40 \$
SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
SODAS	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
NATURAL FRUIT WATER	35 \$
Pineapple, melon, water melon, mango, strawberry, lemon, orange.	
SMOOTHIES	40 \$
Pineapple, melon, water melon, mango, strawberry, lemon, orange.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
AMERICAN COFFEE	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso coffee & liquor 43	100 \$
SPRITZ	sparkling water, white wine, Aperol or Campari	110 \$
SANGRIA	lemon juice, sugar & red wine	90 \$
CLARICOTT	lemon juice, orange juice, fruit, red wine	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110

# BEER

## CLASSIC BEER

CORONA, XX LAGER 35 \$

HEINEKEN, DARK BOHEMIA 45 \$

## CRAFT BEER

FAUNA - TRISTÁN \_\_\_\_\_ 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. it is a medium-bodied, straw-colored beer with a faint caramel and cereal flavor. Pairing: pizza, starters, seafood, fish and grilled meat.

AGUA MALA - MAKO \_\_\_\_\_ 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. pale gold colored. A grapefruit and atypical mixture of hop scents prevail on the nose. Subtle flavors of citrus toasted malt prevail. It also shows a soft bitter refreshing taste. Pairing: starters, cheeses, pastas and pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO \_\_\_\_\_ 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. coppery gold colored with mild carbonation. It has intense long lasting hop and floral scents. Also presents bitter hop notes countering the malt's sweetness. Its bitter, clear and intense notes are characteristic of this kind of beer. Pairing: steak, chicken & pizza.

PRIMUS - JABALÍ \_\_\_\_\_ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. dark color beer with red tones, with a strong toasted malts aroma and a heavy sensation. The bitterness from the hops balances the toasted flavors from the malt and gives it some sweetness. Pairing: grilled meat, pork and pastas.

# SALENTO

## SPIRIT

### RON

BACARDI BLANCO 60 \$

CAPITAN MORGAN 70 \$

MATUSALEM 70 \$

### WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$

JACK DANIEL 90 \$

WILLIAM LAWSON'S 70 \$

JIM BEAM 90 \$

### VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

### TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$ \_\_\_\_\_ 1800

REPOSADO \_\_\_\_\_ 100 \$

### LICORES

LIMONCELLO 90 \$

SAMBUCA 80 \$

APEROL & CAMPARI 80 \$

GRAPPA 90 \$

LICOR 43 100 \$

JAGERMEISTER 90 \$

AMARETTO DI SARONNO 90 \$

BAYLEIS 80 \$

## Insalate

<b>INSALATA MISTA</b> Lattuga, carota, cipolla, pomodoro e olive.	80 \$
<b>INSALATA DI POMODORO</b> Pomodoro, cipolla rossa e aceto balsamico.	80 \$
<b>CAPRESE</b> Pomodoro, mozzarella e basilico.	150 \$
<b>INSALATA SALENTO</b> Lattuga, tonno, mozzarella, pomodorini ciliegini, olive nere, peperone.	170 \$
<b>INSALATA ALL'ITALIANA</b> Rucola, mozzarella, pomodorini ciliegini, parmigiano e crostini.	170 \$
<b>INSALATA CESAR</b> Pollo, pomodoro, lattuga, cipolla, olive, crostini e parmigiano.	190 \$

## Antipasti

<b>BRUSCHETTE AL POMODORO (5)</b> Provino il nostro pane casereccio tostato al forno a legna con pomodoro fresco marinato con olio d'oliva, basilico e aglio.	50 \$
<b>PATATE NOVELLE AL FORNO</b> Patate novelle cotte al forno, con rosmarino, aglio e pepe nero.	80 \$
<b>CAPONATA AL FORNO</b> Piatto classico della cucina Siciliana con melanzane, salsa di pomodoro, olive verdi, capperi e peperoni cotti al forno.	100 \$
<b>MELANZANA ALLA PARMIGIANA</b> Sapore classico della cucina del Sud Italia, melanzana con salsa di pomodoro e parmigiano, preparata con la ricetta segreta Salentina!	120 \$
<b>SOUTÉ AI FRUTTI DI MARE</b> Il profumo e il sapore dei frutti di mare, in una ricetta del Mediterraneo di calamari, cozze e vongole in salsa di pomodoro e crostini all'aglio.	190 \$
<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per 2 persone)</b> Tavolozza di prosciutti e salame accompagnati da formaggi, bruschette di verdure, prosciutto crudo e melone, caprese.	210 \$
<b>ANTIPASTO DELLA CASA (per 2 persone)</b> L'unione degli antipasti Salentini più tradizionali, con melanzane alla parmigiana, involtini della nonna, panzarotti e polpette fritte.	240 \$
<b>FRITTO MISTO</b> Squisiti gamberi, calamari, pezzetti di cernia e di salmone fritti al momento.	240 \$

## Fritti

<b>PATATINE FRITTE</b>	50 \$
Patatine taglio grosso fritte al momento.	
<b>PANZEROTTI (3)</b>	70 \$
La meravigliosa Puglia ci offre questa specialità... calzoncini fritti ripieni di pomodoro e mozzarella.	
<b>OLIVE ASCOLANE (5)</b>	80 \$
Una vera delizia italiana! Polpette fritte di olive verdi, pollo, maiale e pane casereccio.	
<b>POLPETTE FRITTE (8)</b>	80 \$
Squisite polpette di carne di manzo marinata con aglio, parmigiano e prezzemolo.	
<b>ARANCINI DI RISO (4)</b>	90 \$
Famosi dell' isola Sicilia, polpette di riso ripiene di ragù di carne, piselli e parmigiano.	
<b>SUPLI' (3)</b>	90 \$
Polpette di risotto al pomodoro ripiene di zucchine e funghi.	
<b>FRITTO DELLA CASA</b>	120 \$
L'insieme delle nostre specialità caserecce e fritte in unico piatto!	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	160 \$
Deliziosi anellini e tentacoli di calamari fritti accompagnati da salsa tartara casereccia.	

## Specialità della casa

<b>LASAGNA CLASSICA</b>	140 \$
Non può mancare la nostra squisita lasagna alla bolognese cotta al forno a legna.	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	150 \$
Famosa ricetta di Napoli, pasta di patate con salsa di pomodoro e mozzarella gratinata.	
<b>GNOCCHI 4 FORMAGGI</b>	170 \$
Pasta casereccia di patate, condita con un mix di formaggi italiani gratinati al forno.	
<b>GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA</b>	190 \$
Deliziosa pasta di patate co salsa di ragu bolognese e salsiccia italiana.	
<b>GNOCCHI DELLA NONNA</b>	190 \$
Piatto tipico delle nonne del Salento! Gnocchi con involtini di manzo in salsa di pomodoro, cotta per più di 3 ore.	
<b>GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI</b>	210 \$
La nostra pasta di patate con una ricetta unica e delicata di gamberi e asparagi.	
<b>ORECCHIETTE SALENTINE</b>	170 \$
Il piatto più conosciuto in Salento. Pasta orecchiette nell'antiche ricette di acciughe e broccoli e di salsiccia e broccoli, con un pizzico di peperoncino locale.	

**RAVIOLI RICOTTA & SPINACI** 180 \$

Perfetta unione di sapori di Madre Terra, ravioli di spinaci ripieni di ricotta in salsa di pomodoro e basilico.

**RAVIOLI DI CARNE E FUNGHI PORCINI** 220 \$

I classici ravioli ripieni di carne di manzo e salsiccia italiana in salsa di funghi porcini.

**RAVIOLI DEL SALENTO** 220 \$

Dal Salento i favolosi ravioli ripieni di gamberi e zucchine, in salsa al vino bianco con vongole e pomodorini.

**FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA** 190 \$

Classico dei promontori italiani. Fettuccine fatte in casa in una deliziosa salsa rosé di salsiccia e funghi.

**FETTUCCINE ALLO SCOGLIO** 210 \$

Ti invitiamo a conoscere questa specialità del mare! In salsa al vino bianco con gamberi, cozze, vongole e pomodorini.

**FETTUCCINE PESTO E GAMBERI** 210 \$

Delizioso pesto fatto in casa con gamberi e pomodorini...squisito sapore vellutato!

**LINGUINE ALL'ARAGOSTA** 280 \$

Scoprite il sapore unico dell'aragosta dei Caraibi in salsa di pomodoro e aglio.

## Paste classiche

**SPAGHETTI AL POMODORO** 90 \$

Per gli amanti dei sapori semplici, il piatto più classico della cucina italiana.

**PENNE ALL'ARRABBIATA** 90 \$

Per gli affezionati ai sapori semplici con un tocco di piccante.

**SPAGHETTI CARBONARA** 110 \$

Tipica ricetta di Roma con pancetta e uova, famosa per il suo sapore unico.

**SPAGHETTI AMATRICIANA** 110 \$

Provate la perfetta combinazione di pancetta e cipolla alla julienne in salsa di pomodoro.

**PENNE QUATTRO FORMAGGI** 110 \$

La fusione dei 4 formaggi più conosciuti in Italia.

**FETTUCCINE AL RAGU BOLOGNESE** 120 \$

Fettuccine fatte in casa con salsa di ragu bolognese.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 140 \$

Direttamente dagli scogli dell'Oceano ai vostri piatti, salsa di vino bianco e vongole!.

**PENNE AL SALMONE** 160 \$

Una ricetta delicata e saporita, dall'unione di panna e pezzi di salmone affumicato.

**LINGUINE AI CALAMARI & NERO DI SEPPIA** 180 \$

Ricetta del mar Mediterraneo... per gli amanti dei calamari un piatto sfizioso!

## Carne al forno

<b>POLPETTE AL SUGO</b>	160 \$
Semplici e sfiziose per gli amanti della tradizione! Polpette di manzo in salsa di pomodoro.	
<b>POLLO ALLA CACCIATORA</b>	200 \$
Ricetta rustica dell'entroterra. Petto di pollo cotto al vino bianco con capperi, olive nere, rosmarino e patate al forno.	
<b>SALSICCIA ITALIANA ALLA LEGNA</b>	220 \$
Salsiccia casereccia di maiale cotta al forno a legna.	
<b>BOMBETTE ALLA SALENTINA</b>	220 \$
Deliziosi involtini di maiale ripieni di pancetta, provolone fondente e pepe nero, cotti al forno a legna... una esperienza da non perdere!	
<b>RIB-EYE AL FORNO</b>	280 \$
Taglio prelibato di manzo, marinato con erbe italiane e cotto al forno.	
<b>RIB EYE SPECIALE</b>	280 \$
Sfiziosa combinazione di bistecca di manzo con rucola, parmigiano e aceto balsamico.	
<b>COSTOLETTE DI MANZO (500g)</b>	320 \$
Succose costolette di manzo cotte al forno... da sciogliere in bocca!	

❖ Tutte le carni sono accompagnate da patate novelle, cipolla e caponata al forno.

## Pesce

<b>GAMBERI AL FORNO</b>	240 \$
Il sapore dei gameti al naturale cotti al forno a legna con un tocco di aglio e limone!	
<b>SALMONE DEL CHEF</b>	260 \$
Filetto di salmone preparato all'escabece con cipolla rossa, carote e alloro.	
<b>FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO</b>	280 \$
Saporito e ricco di proprietà, avvolto da semi di sesamo e accompagnato da una salsa di soya e miele.	
<b>TAGLIATA DI TONNO</b>	280 \$
Delicato e fresco filetto di tonno coperto da foglie di rucola, pomodorini e aceto balsamico.	
<b>PESCE ALL'ISOLANA</b>	280 \$
Godetevi il pregiato sapore della cernia allo stile Isolano, con capperi, olive nere, patate e pomodorini...sfumato al vino bianco.	
<b>CERNIA MARE &amp; TERRA</b>	320 \$
Filetto di cernia accompagnato da gamberi e cozze in una delicata salsa ai funghi porcini.	

❖ Tutti i pesci sono accompagnati da caponata, cipolla e patate al forno.

## Puccia

<b>SALAME MILANO</b>	110 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di salame Milano, provolone, pomodoro e lattuga.	
<b>CRUDAIOLA</b>	120 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di crudo, rucola, pomodorini e mozzarella.	
<b>ORTOLANA</b>	120 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di zucchine, melanzana, pomodoro e lattuga.	
<b>FRANCAVILLA</b>	150 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di provolone e involtini di manzo al sugo.	
<b>CISTERNINO</b>	150 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di bombette salentine al forno, pomodoro e lattuga.	
<b>CASTEDDU</b>	150 \$
Ciabatta cotta al momento, ripiena di polpette al sugo e parmigiano a scaglie.	

## Pizza

<b>MARINARA</b>	80 \$
Pomodoro, aglio, origano.	
<b>MARGHERITA</b>	110 \$
Pomodoro e mozzarella.	
<b>DIAVOLA</b>	130 \$
Pomodoro, mozzarella, salame.	
<b>FUNGHI</b>	130 \$
Pomodoro, mozzarella, funghi.	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	130 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	
<b>GRECA</b>	130 \$
Pomodoro, mozzarella, olive nere, olive verdi.	
<b>NAPOLETANA</b>	140 \$
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe..	
<b>HAWAIANA</b>	140 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas.	
<b>CALZONE</b>	140 \$
Ripieno al pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi.	

<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b>	140 \$
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.	
<b>CONTADINA</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, zucchine.	
<b>CARBONARA</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, parmigiano.	
<b>LA LANTERNA</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, funghi.	
<b>BUONGUSTAIO</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere.	
<b>4 FORMAGGI</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, provolone, parmigiano, gorgonzola.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, carciofi.	
<b>4 STAGIONI</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, peperoni, funghi.	
<b>BOSCAIOLA</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, olive nere.	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi.	
<b>NORCINA</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, funghi.	
<b>TIROLESE</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola.	
<b>GARGANO</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, broccoli.	
<b>ORTOLANA</b>	160 \$
Tomate, mozzarella, zucchine, melanzane, cipolla, peperoni, funghi.	
<b>GENOVESE</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, pesto, pomodorini, parmigiano.	
<b>POPEYE</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola.	
<b>OLIVIA</b>	160 \$
Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, pepe nero.	



**RUSTICA**

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, parmigiano.

160 \$

**MESSICANA**

Pomodoro, mozzarella, cipolla, salame, peperoni, peperoncino jalapeño.

160 \$

**HULK**

Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia italiana.

160 \$

**SUPREMA**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, peperoni, cipolla..

170 \$

**MONTANARA**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia italiana.

170 \$

**PORCELLONA**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, salame, prosciutto cotto.

180 \$

**GAMBERI E RUCOLA**

Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola.

180 \$

**MARE E MONTI**

Pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi.

180 \$

**MEDITERRANEA**

Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine.

180 \$

**PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone.

180 \$

**FRUTTI DI MARE**

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare.

190 \$

**SALENTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano e pomodorini.

190 \$

**SALMONE & CILIEGINI**

Pomodoro, mozzarella, salmone, pomodorini, rucola.

190 \$

S A L E N T O  
R E S T A U R A N T

## Birre

**BIRRE CLASSICHE**

CORONA, XX LAGER

35 \$

HEINEKEN, BOHEMIA SCURA, STELLA ARTOIS

45 \$

**BIRRE ARTIGIANALI**

FAUNA - TRISTÁN \_\_\_\_\_ 85 \$

BLOND ALE 5.2 % alc. Si tratta di una birra con corpo medio, giallo paglierino con un leggero aroma di caramello e cereali. Abbinamenti: pizza, antipasti, frutti di mare, pesce e tutte le carni.

AGUA MALA - MAKO \_\_\_\_\_ 80 \$

PALE ALE 3.4 % alc. colore di grano oro. All'olfatto dominano aromi di pompelmo e una miscela insolita di luppolo. Al palato è sottile e citrico con un leggero sapore di malto tostat. Presenta un'amarezza liscia e rinfrescante. Abbinamento: antipasti, formaggi e pizza.

AGUA MALA - ASTILLERO \_\_\_\_\_ 80 \$

INDIAN PALE ALE 6.3 % alc. di colore dorato scuro. Intensi aromi floreali e toni di luppolo da assaporare. Al palato ha tratti di luppolo amaro che contrastano con la dolcezza del malto, di media carbonizzazione. Le sue chiare note amare ed intense sono caratteristiche di questo stile di birra. Abbinamento: tagli di carne al forno, agnello, pollo e pizza.

PRIMUS - JABALÍ \_\_\_\_\_ 75 \$

BOCK 6.3 % alc. Birra di colore scuro con riflessi rossastri, forte aroma di malto tostato e corpo robusto. L'amaro del luppolo bilancia i sapori a malto torrefatto permettendo una leggera dolcezza che rimane al palato. Abbinamenti: specialità al forno, costolette d'agnello e stufati.

## Liquori

### RON

BACARDI BLANCO 60 \$  
CAPITAN MORGAN 70 \$  
MATUSALEM 70 \$

### WHISKY

JHONNY WALKER RED L. 80 \$  
JACK DANIEL 90 \$  
WILLIAM LAWSON'S 70 \$  
JIM BEAM 90 \$

### VODKA

SMIRNOFF 70 \$

GIN 90 \$

### DIGESTIVI

LIMONCELLO 90 \$  
SAMBUCA 80 \$  
APEROL & CAMPARI 80 \$  
GRAPPA 90 \$  
LICOR 43 100 \$  
JAGERMEISTER 90 \$  
AMARETTO DI SARONNO 90 \$  
BAYLEIS 80 \$

### TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 110 \$  
1800 REPOSADO 100 \$

## DOLCI

GELATI	60 \$
PANNA COTTA	70 \$
CREMA CATALANA	70 \$
TIRAMISU'	90 \$
FAGOTTINO ALLA NUTELLA	90 \$

## BEVANDE

ACQUA NATURALE & FRIZZANTE	25 \$
ACQUA PERRIER 330 ml	40 \$
SAN PELLEGRINO 500 ml	70 \$
GAZZOSE	25 \$
Coca cola, Coca light, Apple Soda, Fanta, Sprite.	
ACQUE DI FRUTTA NATURALE	35 \$
Ananas, melone, anguria, arancia, mango, fragola, limone.	
GRANITE	40 \$
Ananas, melone, anguria, arancia, mango, fragola, limone.	
CHELADA	7 \$
MICHELADA	10 \$
OJO ROJO	15 \$
ESPRESSO	20 \$
CAFFE AMERICANO	30 \$
CAPPUCCINO	35 \$

## COCKTAILS

CARAJILLO	espresso & liquor 43	100 \$
SPRITZ	Acqua frizzante, prosecco, Aperol or Campari	110 \$
SANGRIA	lemon juice, sugar & red wine	90 \$
CLARICOTT	succo di limone & arancia, pezzetti di frutta e vino rosso	90 \$
COCKTAILS	margarita, cuba libre, gin tonic, daikiri, capiriña, bloody mary ...	110 \$

# WINE LIST

## RED WINES

Glass / Bottle

LAMBRUSCO, Emilia Romagna D.O.C. (Italia)	80	/	350 \$
CABERNET SAUVIGNON, I.G.T. (Francia/Arg)	90	/	380 \$
MALBEC, Mendoza I.G.T. (Argentina)	90	/	380 \$
MONTEPULCIANO, Toscana D.O.C. (Italia)	110	/	450 \$
MERLOT, Chieti I.G.T. (Italia)	110	/	450 \$
NERO D'AVOLA, Sicilia D.O.C. (Italia)		/	480 \$
PRIMITIVO, Salento I.G.T. (Italia)		/	480 \$
CHIANTI, Toscana D.O.C. (Italia)		/	550 \$

## WHITE WINES

LAMBRUSCO, Emilia Romagna I.G.T. (Italia)	80	/	350 \$
SAUVIGNON BLANC, I.G.T. (Francia, Arg)	90	/	380 \$
CHARDONNAY, Marseille D.O.C. (Francia)	110	/	450 \$
PINOT GRIGIO, Veneto I.G.T. (Italia)	110	/	450 \$
PROSECCO, Veneto D.O.C. (Italia)	110	/	450 \$
CHAMPAGNE MOËT, Épernay D.O.C. (France)			1700 \$

# MENU DE AÑO NUEVO

## ENTRADA

BACALAO FRITO ESTILO  
MEDITERRANEO

## PRIMER TIEMPO

RAVIOLES

SALENTO  
RESTAURANT