

ANTIPASTI

CRUDO MARE DEL GIORNO*	25
FRUTTI DI MARE* GRATINATI AL PANE PROFUMATO	25
FANTASIA DI TARTARE*: TONNO, SALMONE E PESCE SPADA AFFUMICATO	18
LAMELLE DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, IN CARPACCIO DI GRANA, SEDANO, ZENZERO, POMODORINO GIALLO	15
CARPACCIO DI SALMONE IN AGRODOLCE	15
POLPO* GRIGLIATO SU PUREA DI FAVE	14
INSALATA DI POLPO* E CRUDITE* DI VERDURE	14
MOSCARDINI FRITTI*	14
CROSTINI DI PANE CASERECCIO CON STRACCIATELLA, PUNTARELLE E ALICI DEL MAR CANTABRICO	13
TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI	13
BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA CON CIPOLLA CARAMELLATA	13
POLPETTE DI VITELLO AL SUGO LEGGERO DI BASILICO	11
POLPETTINE GOURMET*	5

PRIMI DI MARE

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON ASTICE FRESCO	23
TAGLIOLINO FRESCO AI RICCI DI MARE*	20
TORTELLONE VERDE CON STRACCIATELLA, MAZZANCOLLE, PESTO DI GAMBERI E SCAGLIE DI MANDORLE	19
SPAGHETTO QUADRATO CON TONNO FRESCO, ZUCCHINE DORATE E CIPOLLA CROCCANTE	18
TORTELLONE SENZA LATTOSIO RIPIENO DI RICOTTA E BASILICO CON GAMBERI, POMODORINI E SBRICCIOLATA DI OLIVE	18
SPAGHETTONE ALL'ALGA SPIRULINA PROFUMATO ALL'AGLIO NERO IN GUAZZETTO DI CROSTACEI	17
SORPRESA DEL GIORNO DELLO CHEF	17
SCIALATELLO AI FRUTTI DI MARE	17

PRIMI DI TERRA

MEDAGLIONI RIPIENI DI CACIOCAVALLO CON DATTERINO GIALLO, BASILICO E CAPOCOLLO CROCCANTE	16
TORTELLONE VEGANO, RIPIENO DI VERDURINE CON GRANELLA DI PISTACCHIO	13
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA*	9
STRASCINATE DI GRANO SARACENO AI 4 POMODORINI CON CACIORICOTTA E BASILICO	9
PIATTO BABY – ORECCHIETTE CON SALSA DI POMODORO	5

SECONDI DI TERRA

COSTATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E PATATE AL FORNO	24
TOURNEDOS DI MANZO, PATATE ROSTI*, PUNTARELLE E SALSA AL NEGRAMARO	20
GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON VERDURINE DI STAGIONE	18
PIATTO BABY- COTOLETTA E PATATINE	5

SECONDI DI MARE

PESCATO DEL GIORNO	8 l'etto
ASTICE GRIGLIATO CON LE SUE SALSINE, SU LETTO DI MISITICANZA	35
GRIGLIATA MARE DEL GIORNO	23
FRITTO DI PARANZA *	18
DELIZIE FRITTE DEL MARE*	16
TRANCIO DI OMBRINA COTTA IN CARTA FATA ALLA MARINARA	15

CONTORNI

PATATINE FRITTE *	5
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO E TIMO	5
PATATE FRITTE SPECIALI *	6
VERDURE GLIgliATE	5
INSALATA MISTA	5

GLUTEN FREE

COSTATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E PATATE AL FORNO	24
TAGLIOLINO AI FRUTTI DI MARE	15
FRITTURA MISTA *	16
ORECCHIETTE AI 4 POMODORINI CON CACIORICOTTA E BASILICO	10
PIZZA MARGHERITA*	9

DESSERT

DOLCE DELLA CASA	7
COPPA GELATO	6
SORBETTO	2,50

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE	2
ACQUA MINERALE FRIZZANTE	2
ACQUA PANNA	3
ACQUA SAN PELLEGRINO	3
COCA COLA / FANTA (CI 33)	2
COCA COLA / FANTA (1 litro)	4
BIRRA SENZA GLUTINE	3

BIRRA ALLA SPINA

WARSTEINER BIONDA 4,8% vol	CL 20	3,00
	CL 40	4,50
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9% vol	CL 25	3,50
	CL 50	5,50
LUPULUS BLONDE 8,5% vol	CL 25	4,00
	CL 50	6,00
LEFFE ROUSSE 6,6% vol	CL 25	3,50
	CL 50	5,50

VINI AL CALICE

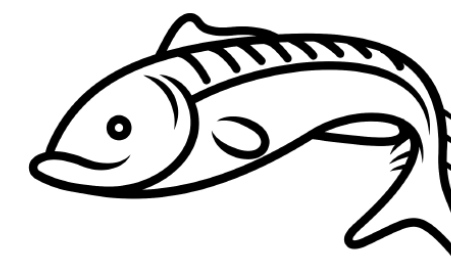
PROSECCO	4
BIANCO DI PUGLIA	4
ROSATO PUGLIESE	4
PRIMITIVO DI MANDURIA O NEGRAMARO	6

VINO DELLA CASA

1 LITRO	10
½ LITRO	6
¼ LITRO	5

CAFFETTERIA

CAFFÈ*	2
CAPPUCCINO	2,50
LIMONCELLO	2,50
AMARO	3



CHIEDI IL PESCATO DEL GIORNO

COPERTO 2

* Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine e decongelati o abbattuti in loco

Nb: Se ci sono persone allergiche o intolleranti verificare "informativa ai clienti" esposta in sala e rivolgersi al personale di servizio

Tutti i prezzi riportati sono espressi in Euro

PIZZERIA NAPOLETANA

MARGHERITA BABY – Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo	5
MARINARA - Pomodoro San Marzano, olio evo e aglio	6
MARGHERITA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo	7
WURSTEL - Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo e wurstel	7,50
BARESE - Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo, pomodorini, rucola e cacio ricotta	7,50
DIAVOLA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, basilico, e olio	7,50
NAPOLI - Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe, capperi, basilico e olio evo	7,50
WURSTEL E PATATINE – Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio evo, wurstel e patatine	7,50
4 STAGIONI - Pomodoro San Marzano, fior di latte, cotto, funghi e carciofi e olive	8
BOSCAIOLA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, cotto, panna e olio evo	8
ORTOLANA – Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e olio evo	8
CAPRICCIOSA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, cotto, funghi, olive, carciofi e salame dolce	8,50
TONNO E CIPOLLA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo, tonno e cipolla di Tropea	8,50
CRUDAIOLA - Base piadina, pomodorini, rucola, crudo, scaglie di grana e olio evo	8,50
BUFALINA - Pomodoro San Marzano, mozzarelle di bufala, basilico e olio evo	8,50
CAPRESE – Base piadina, fette di pomodoro crudo, bufala, basilico, olio evo	8,50
CALZONE NAPOLI – Calzone al fono ripieno, ricotta, salame dolce, fior di latte, pepe	8,50
4 FORMAGGI – Pomodoro San Marzano, fior di latte, scamorza, svizzero e gorgonzola	9
VALTELLINA – Pomodoro San Marzano, fior di latte, rucola, bresaola, scaglie di grana e olio evo	9
PROSCIUTTO CRUDO - Pomodoro San Marzano, fior di latte, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana	10
LA PUGLIESE - Fior di latte, salsiccia, olio evo e cime di rapa	10
FUME' - Pomodoro San Marzano, fior di latte, scamorza affumicata, speck in cottura, olio evo	10

PIZZERIA NAPOLETANA GOURMET

CRUDO E STRACCIATELLA - Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo e stracciatella	10
CROCCANTE – Scamorza affumicata, speck croccante, crumble, crema di noci	10
SOTTO IL SOLE DI SPECCHIOLLA – Fior di latte, pomodorini, polpettine, rucola, scaglie di grana e olio evo	10
ZUCCHINE E SALSICCIA – Fior di latte, zucchine fritte, salsiccia, ricotta e pepe	10
ESTIVA – Datterino giallo e rosso, mozzarella di bufala, salsiccia, basilico, olio evo	11
DAL BOSCO – Base crema di tartufo, fior di latte, funghi, pancetta e pomodorini infornati	11
CROCCOPIZZA – Scamorza affumicata, cotto, crocchette di patate, pepe, olio evo	11
VANITA' – Fior di latte, salmone affumicato, formaggio spalmabile, rucola, granella di noci e lime	11
CORNETTO – Ripieno di ricotta e scamorza, letto di rucola, pomodorini, crudo e scaglie di grana	11
INFERNO – Crema di peperoni, 'nduja calabra, salsiccia fresca, fior di latte, olio piccante	11
TOTO' – Base rossa, in uscita la burrata, crudo e grana	11
MORTAZZA – Fior di latte, mortadella, stracciatella, granella e pesto di pistacchio	12
LA LOCANDA DELLE GIARE – Bordo di ricotta, salsiccia, fior di latte, pomodori semi secchi, caciocavallo	12
CAPOCOLLO – Fior di latte, pomodorini infornati, capocollo, burrata e tarallo di Carovigno sbriciolato	12
TERRA E MARE – Fior di latte, pesto genovese, gamberoni, datterino giallo	13
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	2

I prezzi sono espressi in Euro

APPETIZERS

RAW SEAFOOD OF THE DAY*	25
GRATIN SEAFOOD* WITH AROMATIC BREAD	25
FANTASY OF TARTARE *: SMOKED TUNA, SALMON AND SWORDFISH	18
SMOKED BLACK ANGUS LEAVES IN GRANA CHEESE FLAKES, CELERY AND GINGER CARPACCIO	15
SWEET AND SOUR SALMON CARPACCIO	15
GRILLED OCTOPUS* ON BROAD BEA PUREE	14
OCTOPUS SALDAD* AND CRUDITES	14
FRIED LITTLE SHELLFISH*	14
HOMEMADE BREAD CROUTONS WITH STRACCIATELLA CHEESE, CHICORY AND CANTABRIAN ANCHOVIES	13
LOCAL CHEESES SELECTION	13
BOMBETTE (TYPICAL MEAT FROM THE ITRIA VALLEY) WITH CARAMELED ONION	13
VEAL MEATBALLS IN THEIR BASIL FLAVORED TOMATO SAUCE	11
GOURMET MEATBALLS*	5

SEA FIRST COURSES

TAGLIOLINO (LONG PASTA) WITH LOBSTER	23
TAGLIOLINO (LONG PASTA) WITH SEA URCHINS	20
GREEN TORTELLONE WITH STRACCIATELLA CHEESE, SHRIMPS PESTO AND ALMOND FLAKES	19
TORTELLONE LACTOSE FREE FILLED WITH RICOTTA AND BASIL WITH SHRIMPS, TOMATOES AND OLIVE CRUSHED	18
SPAGHETTO WITH FRESH TUNA, GOLDEN ZUCCHINI AND CRISPY ONION	18
SPIRULINA ALGAW SPAGHETTI (PASTA) WITH SHELLFISHSCENTED WITH BLACK GARLIC	17
SURPRISE OF THE CHEF'S DAY	17
SCIALATELLO (LONG PASTA) WITH SEAFOOD	17

LAND FIRST COURSES

HOMEMADE PASTA FILLED WITH ACIOCAVALLO CHEESE, YELLOW TOMATO, CRISPY CAPOCOLLO (HAM) AND BASIL	16
VEGAN TORTELLONE WITH VEGETABLES AND PISTACHIO GRAINS	13
ORECCHIETTE(PASTA) WITH TURNIP GREENS*	9
STRASCINATE(PASTA) WITH 4 CHERRY TOMATOES, CACIORICOTTA CHEESE AND BASIL	9
BABY DISH- ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE	5

LAND MAIN COURSES

GRILLED BEEF FILLET WITH ROCKET, GRANA AND POTATOES	24
BEEF FILLET Tournedos, POTATOES, CHICORY AND NEGRAMARO SAUCE	20
BEEF CHEEK COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH ITS SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES	18
BABY DISH- (COTOLETTA AND FRIES) *	5

SEA MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY	8 l'etto
GRILLED LOBSTER WITH MIXED SALAD AND FASTY DIPS	35
SEA GRILL OF THE DAY	23
FRIED FISH SQUID AND SHRIMPS *	18
SEA FRIED DELIGHTS (SHRIMPS AND SQUID)*	16
MARINARA FISH CROAKER SLICE COOKED IN ITS BAKING PAPER)	15

SIDE DISHES

FRENCH FRIES *	5
BAKED POTATOES	5
FRENCH SPECIAL FRIES *	6
MIXED SALAD	5
GRILLES VEGETABLES	5

GLUTEN FREE

GRILLED BEEF FILLET WITH ROCKET, GRANA AND POTATOES	24
TAGLIOLINO (LONG PASTA) WITH SEAFOOD	15
SEA FRIED DELIGHTS *(SHRIMPS AND SQUID)	16
ORECCHIETTE (PASTA) WITH 4 CHERRY TOMATOES, CHEESE AND BASIL	10
PIZZA MARGHERITA *	9

DESSERT

DESSERT OF THE DAY	7
ICE CREAM	6
SORBETTO	2,50

BEVERAGES

NATURAL MINERAL WATER	2
SPARKLING MINERAL WATER	2
ACQUA PANNA	3
ACQUA SAN PELLEGRINO	3
COCA COLA / FANTA (CI 33)	2
COCA COLA / FANTA (1 litro)	4
GLUTEN FREE BEER	3

DRAFT BEER

WARSTEINER BIONDA 4,8% vol	CL 20	3,00
	CL 40	4,50
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9% vol	CL 25	3,50
	CL 50	5,50
LUPULUS BLONDE 8,5% vol	CL 25	4,00
	CL 50	6,00
LEFFE ROUSSE 6,6% vol	CL 25	3,50
	CL 50	5,50

WINE BY THE GLASS

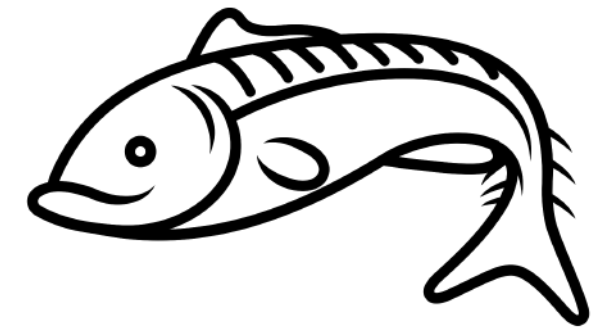
PROSECCO	4
BIANCO DI PUGLIA	4
ROSATO PUGLIESE	4
PRIMITIVO DI MANDURIA O NEGRAMARO	6

HOUSE WINE

1 LITRO	10
½ LITRO	6
¼ LITRO	5

CAFE'

COFFEE	2
CAPPUCCINO	2,50
LIMONCELLO	2,50
AMARO	3
FOR DISTILLATES ASK THE MENU'	



ASK FOR THE FRESH FISH

SERVICE	2
---------	---

* Some products can be frozen at origin and thawed or frozen on site

NB: If there are allergic or intolerant people, check "customer information" displayed in the room and contact the service staff

Prices in Euros

NEAPOLITAN PIZZERIA

MARGHERITA BABY – Tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil	5
MARINARA – Tomato sauce, extra virgin olive oil and garlic	6
MARGHERITA – Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil	7
WURSTEL – Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil and wurstel	7,50
BARESE – Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and ricotta cheese	7,50
DIAVOLA – Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil, and extra virgin olive oil	7,50
NAPOLI – Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, basil and extra virgin olive oil	7,50
WURSTEL E PATATINE – San Marzano tomatoes, fiordilatte, extra virgin olive oil, wurstel and chips	7,50
4 STAGIONI – San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes and olives	8
BOSCAIOLA - San Marzano tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, cream and extra virgin olive oil	8
ORTOLANA – San Marzano tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers and extra virgin olive oil	8
CAPRICCIOSA - San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes and sweet salami	8,50
TONNO E CIPOLLA - Tomato sauce, mozzarella, basil, tuna and Tropea onion	8,50
CRUDAIOLA - Piadina base, cherry tomatoes, rocket, raw ham, parmesan flakes and extra virgin olive oil	8,50
BUFALINA - San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil	8,50
CAPRESE – Piadina base, slices of raw tomato, buffalo mozzarella, basil.	8,50
CALZONE NAPOLI – Baked calzone filled with ricotta, sweet salami, mozzarella, pepper	8,50
4 FORMAGGI – San Marzano tomato, mozzarella, scamorza, Swiss cheese and gorgonzola	9
VALTELLINA – Tomato sauce, mozzarella, rocket, bresaola, parmesan flakes and extra virgin olive oil	9
PROSCIUTTO CRUDO - San Marzano tomato, mozzarella, rocket, raw ham and parmesan flakes	10
LA PUGLIESE - Mozzarella, sausage, extra virgin olive oil and turnip greens	10

NEAPOLITAN GOURMET PIZZERIA

CRUDO E STRACCIATELLA - Tomato sauce, mozzarella, raw ham and stracciatella	10
FUME' - Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, cooked speck	10
CROCCANTE – Smoked scamorza, crunchy speck, crumble, walnut cream	10
SOTTO IL SOLE DI SPECCHIOLLA – Mozzarella, cherry tomatoes, meatballs, rocket, parmesan flakes and extra virgin olive oil	10
ZUCCHINE E SALSICCIA – Mozzarella, fried zucchini, sausage, ricotta and pepper	10
ESTIVA – Yellow and red Datterino tomatoes, buffalo mozzarella, sausage, basil	11
DAL BOSCO – Truffle cream base, mozzarella, mushrooms, bacon and baked cherry tomatoes	11
CROCCOPIZZA – Smoked scamorza, cooked, potato croquettes, pepper, extra virgin olive oil	11
VANITA' – Mozzarella, smoked salmon, cream cheese, rocket, chopped walnuts and lime	11
CORNETTO – Stuffed with ricotta and scamorza cheese, bed of rocket, cherry tomatoes, ham and parmesan flakes	11
INFERNO – Cream of peppers, Calabrian 'nduja, fresh sausage, mozzarella, spicy oil	11
TOTO' – Red base, with burrata, raw and parmesan	11
MORTAZZA – Mozzarella, mortadella, stracciatella, grains and pistachio pesto	12
LA LOCANDA DELLE GIARE – Edge of ricotta, sausage, mozzarella, semi-dried tomatoes, caciocavallo	12
CAPOCOLLO – Mozzarella, baked cherry tomatoes, capocollo, burrata and crumbled Carovigno tarallo	12
TERRA E MARE – Mozzarella, Genoese pesto, king prawns, yellow datterino tomatoes	13
MOZZARELLA LACTOSE FREE	2

Prices in Euros