

Antipasti

Insalata di Mare ^{4,6,7,9} *○ € 10

Seppia Sedano e Noci ^{5,7,9} *○ € 10

Pappaccio di Salmone all'Arancia ⁹ ○ € 10

Degustazione Decò (minimo 2 persone) ^{1,4,5,6,7,8,9} *○ € 20

Vini Consigliati

Vino Bianco Fermo o Frizzante

Vino Rosso Primitivo di Manduria Doc

Vino Rosato

Salumi e formaggi presidio slow food

Formaggi freschi ^{1,2} € 8

Formaggi stagionati dop ^{1,2} € 10

Prosciutto di Parma (18 mesi) e Bufala dop ² € 10

Papoccolo di Martina Franca € 10



*Prodotti surgelati: ¹ scelta congelato a bordo
○Prodotti freschi

Primi di Mare

Riso Carnaroli ai Frutti di Mare (min. 2 pers.) cada 1 ^{4,6,9}*○ €14

Spaghetti Senatore Pappelli Pozze Vongole Veraci alla Marinara ^{1,4,6,9}○ €12

Tagliolini al Prezzemolo, Gamberi e Zucchine ^{1,4}○ €12

Tagliatelle all'Astice con fiaschetto di Torre Guaceto (min. 2 pers) cada 1 ^{1,4}○ €20

Strozzapreti della casa ^{1,4,6,9}*○ €13

Primi di Terra

Tagliatelle al Primitivo di Manduria Doc ¹ €10

Penne di Gragnano alla Siciliana ^{1,2} €9

Orecchiette Fresche alle Pime di Rapa ¹ €10

Riso Carnaroli ai Porcini di Prima scelta *○ €14

Pappalacci alla Zucca su fonduta di Pecorino ^{1,2} €13

Vini Consigliati

Gewustraminer, Fiano Minutolo, Muller Thurgau

Negramaro, Primitivo.



* Prodotti surgelati: ¹ scelta congelato a bordo
○ Prodotti freschi

Secondi di Mare

<i>Torino Pinna Gialla scottato ai Semi di Papavero, Pipolla Rossa di Acquariva e Pomodoro di Sicilia</i> ^{9*} ○	€12
<i>Trancio di Pesce Spada alle Erbe di Macchia Mediterranea</i> ^{9*} ○	€10
<i>Astice al Gratin (min 2 pers) cada 1</i> ^{1,4} ○	€20 (variabile)
<i>Gamberoni Argentini in Umido</i> ^{4*}	€15
<i>Repata di Posse</i> ⁶ ○	€8

Secondi di Terra

<i>Arrostato Misto (secondo disponibilità)</i>	€12
<i>Arrostato di Agnello Nostrano</i>	€14
<i>Pontofiletto di Bovina</i>	€16
<i>Filetto di Scottone 18/20 Mesi ai Porcini</i> ²	€18

Vini Consigliati

Vini Rossi: Sussumaniello e Negroamaro

Vini Bianchi: Greco di Tufo, Chardonnay, Muller Thurgau.



*Prodotti surgelati.¹ scelta congelato a bordo
○Prodotti freschi

Menù Casereccio

Pozze Grattinate aromatizzate alle Erbe ^{1,6} ○	€ 10
Purè di Fave di Carpino del Gargano, Picoriella Selvatica e Prosciutti Dorati ¹ ○	€ 12
Polpette di Melanzane di Sicilia ^{1,2,8} ○	€ 6
Polpette della Nonna ^{1,2,8} ○	€ 5
Cortelloni fatti a Mano ai Carciofi su Base di Ricotta ^{1,2,8} ○	€ 12

Pontorni

Pastate Salentine al Forno Aromatizzate alle Erbe	€ 5
Carote e Zucchine alla Julienne	€ 5
Verdure Inghiate	€ 5

Frutta di Stagione

€ 8

Semifreddi e Torte



⊞ Prodotti surgelati: *1 scelta congelato a bordo
○ Prodotti freschi