

*La Cucina*

*del*

*199*

*Summer Club*



## **FRISELLE**

<u>SALENTINA</u> : Pomodori, Rucola e Capperi Tomatoes, Arugula and Capers	<b>7€</b>
<u>FRISA ESTIVA</u> : Pomodoro, Basilico e Mozzarella Fiordilatte Tomato, Basil and Mozzarella Fiordilatte	<b>9€</b>
<u>BRIOSIA</u> : Pomodoro, Verdure grigliate e Tonno Tomatoes, Grilled Vegetables and Tuna	<b>10€</b>
<u>BUFALINA</u> : Pomodoro, Mozzarella di bufala, Rucola Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket	<b>12€</b>
<u>FRISA DEL 19</u> : Pomodoro, Verdure grigliate, Burrata delle Murge e granella di pistacchio Tomatoes, grilled vegetables, Burrata delle Murge and pistachio grain	<b>14€</b>



## **INSALATE / SALADS**

Insalata fresca: Iceberg, Cocomero, Radicchio, Rucola, con Pomodori freschi e scaglie di Carote **8€**

Fresh salad: Iceberg, Watermelon, Radicchio, Arugula, with Fresh Tomatoes and Carrot Shavings

Insalata al crudo: Iceberg, Pomodorini, Rucola, velette di Prosciutto Crudo, scaglie di Mandorle e grana **12€**

Raw salad: Iceberg, Tomatoes, Arugula, Prosciutto Crudo veils, Almond slivers and grana cheese

Insalata di tonno: Iceberg, Tonno, Pomodorini, Rucola, Capperi, Origano e Stracciatella **13€**

Tuna Salad: Iceberg, Tuna, Tomatoes, Arugula, Capers, Oregano and Stracciatella

Insalata salmone: Iceberg, Salmone affumicato, Stracciatella, Avocado e granella di Pistacchio **14€**

Summer salad: Iceberg, Smoked Salmon, Stracciatella, Avocado and Pistachio Grits

Insalata Greca: Iceberg, Feta, Olive, Tzatziki, Cipolla di Tropea, Pomodori freschi e Peperoni **13€**

Greek Salad: Iceberg, Feta, Olives, Tzatziki, Tropea Onion, Fresh Tomatoes and peppers

## PIATTI DELLA CHEF / CHEF'S DISHES

<u>Le ruote di Benedetto Cavalieri al 19:</u> Pomodori secchi, stick di zucchine, stracciatella, pinoli, pesto di basilico	<b>14€</b>
<u>Benedetto Cavalieri's wheels at 19:</u> Dried tomatoes, zucchini sticks, stracciatella, pine nuts, basil pesto	
<u>Caprese:</u> Pomodoro campano, Mozzarella Fiordilatte e Basilico	<b>10€</b>
<u>Caprese:</u> Campanian Tomato, Fiordilatte Mozzarella and Basil	
<u>Parmigianina fresca:</u> melanzane al parmigiano, Mozzarella Fiordilatte e pomodorini su letto di pesto di basilico	<b>12€</b>
<u>Fresh "Parmesan":</u> eggplant with parmesan cheese, Fiordilatte mozzarella and cherry tomatoes on a bed of basil pesto	
<u>Piatto 19:</u> Prosciutto Crudo di Parma su letto di Rucola, Burrata, Pomodori e scaglie di Mandorle fresche	<b>12€</b>
<u>Dish 19:</u> Prosciutto Crudo di Parma on a bed of arugula, Burrata, tomatoes and slivers of fresh almonds and figs	
<u>Carpaccio di Bresaola:</u> Bresaola al Limone e Lime, Rucola e scaglie di Grana	<b>12€</b>
<u>Bresaola Carpaccio:</u> Bresaola with Lemon and Lime, Arugula and Grana cheese flakes	
<u>Tagliata di pollo:</u> Petto di pollo al profumo di Rosmarino e Limone, Pomodori, Rucola e scaglie di grana	<b>13€</b>
<u>Sliced Chicken:</u> Chicken Breast with Rosemary and Lemon, Tomatoes, Arugula and Parmesan Shavings	
<u>Piatto salmone:</u> Salmone affumicato Bagnato all'Arancia, granella di Pistacchio, Pepe Rosa con Stracciatella e Avocado	<b>20€</b>
<u>Salmon Plate:</u> Smoked Salmon Bathed in Orange, Pistachio Grits, Pink Pepper with Stracciatella and Avocado	
<u>Ortolana:</u> tris di Verdure grigliate all'olio evo, con bocconcini di Mozzarella di bufala	<b>12€</b>
<u>Ortolana:</u> trio of grilled vegetables in extra virgin olive oil, with bites of buffalo mozzarella	

# DESSERT

## SPUMONI: 5€

- nocciola e cioccolato  
hazelnut and chocolate
- croccantino al caffè  
coffee crunchy
- nocciola e pistacchio  
hazelnut and pistachio

TARTUFO BIANCO 5€  
WHITE TRUFFLE

TARTUFO NERO 5€  
BLACK TRUFFLE

## CAFFETTERIA / COFFEE BAR

CAFFE'	€ 1,50
ESPRESSINO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
CAFFE IN GHIACCIO	€ 2,00
CAFFE' SALENTINO	€ 3,00
ESPRESSINO FREDDO	€ 2,50
MOUSSE AL CAFFÈ / COFFEE MOUSSE	€ 2,50
GRANITA (MENTA / LIMONE) / SLUSH (MINT / LEMON)	€ 3,00

SORBETTO AL LIMONE 4€  
LEMON SORBET

COMPOSIZIONE FRUTTA SINGOLO 6€  
SINGLE FRUIT PLATE

COMPOSIZIONE FRUTTA DOPPIA 10€  
DOUBLE FRUIT COMPOSITION



## **BIRRE / BEERS**

CERES	€ 5,00
TENNENT'S	
ICHNUSA	
BECK'S	
WEIS	
NASTRO AZZURRO	
CORONA	
PERONI (CAPRI e GLUTEN FREE)	

## **BIBITE ANALCOLICHE / SOFT DRINKS**

	€ 3,00
COCA COLA	
COCA COLA ZERO	
FANTA	
SPRITE	
THÈ AL LIMONE	
THÈ ALLA PESCA	
SUCCHI DI FRUTTA / <b>FRUIT JUICES</b>	€ 3,50

**ACQUA 0,50 l / WATER 0,50 l € 1,50**

**ACQUA 0,75 l / WATER 0,75 l € 2,50**

## VINI / WINES

### VINI BIANCHI / WHITE WINES

#### CALICE / GOBLET

#### BOTTIGLIA / BOTTLE

CHARDONNAY TORMARESCA	€ 5,00	€ 18,00
MALVASIA BIANCA I.G.T. SCHOLA SARMENTI	€ 5,00	€ 18,00
FIANO I.G.T. SCHOLA SARMENTI	€ 5,00	€ 20,00
VILLANI MIGLIETTA WHITE BIANCO DEL SALENTO	€ 5,00	€ 20,00

---

### VINI ROSATI / ROSÉ WINES

#### CALICE / GOBLET

#### BOTTIGLIA / BOTTLE

PRIMITIVO AKA PROD. VINI MANDURIA	€ 5,00	€ 20,00
SUSUMANIELLO TENUTA SERRANOVA	€ 5,00	€ 25,00
NEGRAMARO SCHOLA SARMENTI	€ 5,00	€ 22,00
VILLANI MIGLIETTA PINK ROSATO DEL SALENTO IGT	€ 5,00	€ 20,00
NEGROAMARO CALAFURIA DI TORMARESCA	€ 5,00	€ 25,00

## VINI ROSSI / **RED WINES**

	CALICE / <b>GOBLET</b>	BOTTIGLIA / <b>BOTTLE</b>
<b>PRIMITIVO CRITERA SCHOLA SARMENTI</b>	solo bottiglia / <b>bottle only</b>	€ 22,00
<b>SUSUMANIELLO ANTIERI SCHOLA SARMENTI</b>	solo bottiglia / <b>bottle only</b>	€ 24,00
<b>FICHIMORI NEGRAMARO ANTINORI</b>	€ 6,00	€ 25,00

## **BOLLICINE / BUBBLES**

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>PROSECCO D.O.C.G. BRUT</b>	€ 5,00	€ 25,00
<b>FRANCIACORTA:</b>		
<b>BRUT D.O.C.G. LE MARCHESINE</b>	€ 10,00	€ 45,00
<b>BRUT MILLESIMATO LE MARCHESINE</b>	solo bottiglia / <b>bottle only</b>	€ 75,00

## **CHAMPAGNE**

<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT</b>	solo bottiglia / <b>bottle only</b>	€ 120,00
<b>CHAMPAGNE JACQUART BRUT</b>	solo bottiglia / <b>bottle only</b>	€ 140,00