

gli antipasti

Aperitivo del Guazzetto

Ostrica, Flute di Prosecco e Frutto della Passione

Mezza Dozzina di Ostriche

Crudità di Mare *(una porzione)*

Carpaccio di Spigola

profumato all'Aneto con Spicchi d'Arancia e Pepe Rosa

Crostoni fantasia dello chef

Antipasto "il Guazzetto" *(una porzione)*

Alici e Salmone Marinati

Carpaccio di Polpo

Insalata di Mare

Giardinetto di Mare

Gamberetti e Totani saltati al Timo su Misticanza di stagione

Soutè di Cozze

Gamberoni Indiviolati*

Frittino di Calamaretti*

con rucola, pomodorini e aceto balsamico

Baccalà in pastella *(4 pz)*

In caso di intolleranze alimentari, si prega di informare il personale durante l'ordinazione.

*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.



i primi piatti

Il Tagliolino "m'bè Cecc"

con Calamari, Gamberi, Scampi, Cozze, Vongole e Pomodoro fresco

Tagliolino "Mariodd"

con Vongole e Pomodoro Pachino

Lo Gnocchetto "Sparm m'Bett"

con Gamberetti, Pomodoro fresco e Pesto di Basilico

Calamarata "Azzedt i Meng"

*con sugo all'Astice, Pomodoro fresco e Basilico
(min. 2 persone)*

Gli Strigoli "Affumchet"

con Pesce Spada, Rucola e Scamorza Affumicata

Tagliolino "n'Zvét"

*con Scampi, Granchi, Canocchie e Gamberi, Pomodorino fresco,
profumati all'alloro*

Gli Strigoli "du Muragghjone"

*con Cozze e Vongole sguosciati, Calamari, Gamberi, Olive
e Peperoncino*

Calamarata "Cuzzlecchije"

*con Tonno, Melanzane, Peperoni, Capperi, Basilico,
Pomodorino Ciliegino*

Il Risotto "Viet Accè u Prov"

*con frutti di mare
(min. 2 persone)*

La Tagliatella "de Ziett"

Salsa alle verdure

Lo Gnocco "Farffall'n"

in Salsa Bolognese gratinato nel coccio con Scamorza affumicata

Le Orecchiette "d'Nononne"

al Sugo di Pomodoro fresco, Basilico e Cacio

In caso di intolleranze alimentari, si prega di informare il personale durante l'ordinazione.

*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.



i secondi piatti

Grigliata Mista di Pesce

secondo disponibilità del giorno

Spiedini Misti di Mare

Calamari, gamberi e alici

Frittura Mista dell'Adriatico* con Verdurine Croccanti

Tagliata di Tonno scottata ai ferri

Condita con erbe aromatiche

Polpo ai ferri

Trancio di Pesce Spada alla Griglia*

Pescato di giornata al Forno

al sale, alla pugliese, alle verdure, porcini e patate

Spigola in Crosta di Patate e Zucchine

Gamberoni al Sale*

Scampi al Ghiaccio (6 pezzi)

Il Guazzetto

Zuppa di Pesce con Crostoni di Pane

Tagliata di Manzo

prezzo del pesce all'etto

Orata

Branzino

Rombo

Coda di rospo

Astici vivi

In caso di intolleranze alimentari, si prega di informare il personale durante l'ordinazione.

*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.



i contorni

Patate al Forno

con Olive, Pomodorini e Rosmarino

Patate Fritte*

Insalata Mista

Pinzimonio di Verdure

Verdure Fritte Croccanti

Verdure Grigliate

i dessert

Frutta Fresca di Stagione

Tortino al Cioccolato

Mousse al Cioccolato Bianco con Frutti di Bosco

After Eight

Semifreddo al Mou con Croccante di Arachidi

Tiramisù

Mousse al Mascarpone con Fragole

Crema Catalana

Bavarese al Pistacchio

con crumble alle Mandorle

le bevande

Birra Artigianale Birranova

Linfa 75 cl

Margose 33 cl

Birrificio Angelo Poretti (alla spina)

4 Lupoli 20 cl

40 cl

Acqua Naturale & Frizzante

Birra Nastro Azzurro 50 cl

Coca Cola/Fanta 1 l

Coca Cola 33 cl

Sorbetto

Caffé

Amaro/Grappa

Rosoli della casa



la carta dei vini



i bianchi, i proseccchi e gli spumanti

Falanghina Oltre - Cantina Teanum - 14% Vol.

*Vino dal gusto morbido, piacevole sapido
e di buona persistenza.*

Simera Chardonnay - Castello Monaci

100% Chardonnay - 13% Vol.

*Vino dal profumo di frutta esotica, morbido e fresco, abbinabile
ad antipasti, primi delicati, pesce e crostacei*

Charà Chardonnay - Castello Monaci

100% Chardonnay - 13,5% Vol.

*Sapore caldo e avvolgente con una nota di vaniglia, consigliato
sull'antipasto e frittura mista.*

Petraluce Bianco - Castello Monaci

75% Muller 25% Traminer aromatico - 12% Vol.

*Colore verde paglierino con riflessi dorati, profumi di mela e pesca,
è ideale per un acena complessa a base di pesce.*

Acante Fiano - Castello Monaci

100% Fiano - 12% Vol.

*Colore giallo paglierino tenue, fresco e vivace,
perfetto su primi con crostacei e pesce al forno.*

Cuvèe dei Monaci - Castello Monaci

Vino Spumante Brut - 12% Vol.

*Dal sapore garbato e aromatico, ottimo fresco come aperitivo
ma anche con antipasti di pesce.*

Marese Rivera Bombino Bianco 12,5% Vol.

*Vino da varietà autoctona, raccolta di uve avanzate,
ottimo abbinamento di pesce.*

Fiano Minutolo Cantine Paololeo 13% Vol.

*Perfetto per accompagnare frutti di mare crudi e crostacei,
boquet intenso e delicato.*

Bianco D'Alessano Cantine Paololeo 12,5% Vol.

*Vitigno a bacca bianca, coltivato ad alberello basso,
vino stutturato con vendemmia a fine settembre.*

Terre a Monte Sauvignon Rivera 13% Vol.

Vino giallo paglierino luminoso, palato fresco e fruttato.

Preludio Chardonnay Rivera 13% Vol.

Un vino con terreno calcaree nella zona DOC di Castel del Monte.

Re Manfredi Bianco Muller/Traminer 13% Vol.

Due vitignidel nord coltivati nel profondo sud con risultato eccezionale.

Prosecco Doc Treviso

*Vino spumante extra-dry giovane, adatto a tutte le occasioni,
indicato come aperitivo, con antipasti, primi e secondi di mare.*

Vento Spumante Rosè 100% Aglianico 11,5% vol.

Colore rosa antico, molto fruttato con note di fragola.



i rossi

Rupicolo - Cantina Rivera 12,5% Vol.

Rosso fresco e fruttato ottenuto dall'incontro tra le varietà tradizionali della zona DOC Castel del Monte, tra le quali il Nero di Troia, e l'internazionale Cabernet Sauvignon.

Triusco - Cantina Rivera Primitivo 14% Vol.

Vino dal colore violaceo e da una struttura tannica.

Re Manfredi Aglianico 14,5% Vol.

Le uve subiscono un leggero appassimento sulla vite. Sentori di frutta e tannini.

Cappellaccio Rivera Aglianico 13,5% Vol.

Un Aglianico importante con una maturazione 12 mesi in Barriques

Sussumaniello Cantine Paololeo 12,5% Vol.

Una vendemmia manuale in cassette, predilige piatti saporiti

Falcone Rivera DOC Nero di Troia 13,5% Vol.

Un vino di 14 mesi in rovere e 1 anno in bottiglia contribuiscono ad un vino di forte espressione

Piluna Primitivo - Castello Monaci 100% Primitivo - 14% Vol.

Vino strutturato con un profumo di uva matura con sentori di pere e vaniglia. Consigliato su carni rosse e pietanze dai sapori forti.

Maru Negroamaro - Castello Monaci 100% Negroamaro - 13% Vol.

Vino dal profumo intenso, leggermente amarognolo, abbinabile a piatti strutturati e cotture in umido.

Liante Rosso - Castello Monaci 80% Negroamaro 20% Malvasia nera - 13% Vol.

Vino vigoroso, elegante e morbido, color rosso rubino, ottimo per primi piatti con sughi saporiti.

Artas Salice Salentino - Castello Monaci 85% Primitivo 15% Negroamaro - 15,5% Vol.

Dal colore rosso rubino e dal sapore pieno e caldo è consigliato su arrosti di pesce.

Fish Oltre Negroamaro Cantine Teanum 13% Vol.

Morbido e armonico, si presta ad essere consumato a basse temperature in abbinamento con il pesce.

i rosati

Pungirosa - Rivera DOC Blend di uve rosse vinificate in rosato - 12% vol.

Delicato ed elegante, si accompagna molto bene ad antipasti di mare o pesce al forno

Kreos - Castello Monaci 90% Negroamaro 10% Malvasia mora - 13% Vol.

Vino rosa brillante con sentori floreali e fruttati, ottimo per antipasti di pesce e frittura mista.

Maccone Primitivo Rosato Cantina Angiulli

Colore rosa di buona intensità con riflessi viola; profumo intenso con sentori di frutti di bosco.

Re Manfredi Rosato - Castello Monaci 100% Aglianico del Vulture - 13,5% Vol.

Colore rosa che ricorda il corallo, cristallino e luminoso, minerale e speziato, abbinato a pesce alla brace è insuperabile.

i vini bio



Rapitalà Grillo Sicilia Bianco 13% Vol.

Uve di vigneti autoctoni la Sicilia Prodigè.

Questo vino a bocca biamca più celebre della regione,

Melini Vermentino Toscano Bianco 12,5% Vol.

Sede a Gagliano, ottimo vino bio, struttura del 1705.

Botromagno Poggio al Parco Rosato 12,5% Vol.

Da un'antica vigna, nel cuore della Puglia centrale,

vino murgiano dalle uve di nero di Troia.

Castello Monaci Primitivo Rosso 13,5% Vol.

Primitivo salentino fresco e tannico

i vini della casa



Calice di vino della casa

vini rossi

Rosso Salento Igp

Vino ottenuto da una selezione di uve nere dell' Alto Salento.

Colore rosso, fragranza di uve mature, sapore asciutto, armonico

e persistente. Ottimo con ragù, carni alla brace, cacciagione

e formaggi fermentati. 12,5%vol.

vini rosati

Rosato Salento Igp

Vino ottenuto da uve nere dell'Alto Salento. Colore rosé tenue.

Bouquet elegante, fine e fruttato. Sapore pieno e armonico.

Si accompagna ad antipasti di mare, primi piatti delicati

e a base di pesce. 12,5% vol.

Rosato Valle d'Itria Frizzante Igp

Vino ottenuto da uve prodotte nella Valle d'Itria. Colore rosè.

Bouquet fruttato ed elegante. Sapore pieno e armonico,

piacevolmente brioso. Ottimo con antipasti, primi piatti delicati

e a base di pesce. 11% vol.

vini bianchi

Bianco Locorotondo Doc

Vino ottenuto da uve Verdeca e Bianco d'Alessano.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fine

e delicato con sentori di mela verde. Sapore fresco e vellutato.

Consigliato per primi piatti, carni bianche e piatti di pesce. 11,5% vol.

Falanghina Beneventano Frizzante Igp

Bianco frizzante a fermentazione naturale. Ha colore

paglierino, spuma vivace e media persistenza. Bouquet di

frutta esotica, ginestra e lieve crosta di pane. Sapore un pò

abboccato, fresco e sapido. Ottimo con antipasti e piatti a

bese di pesce. 12%vol.

