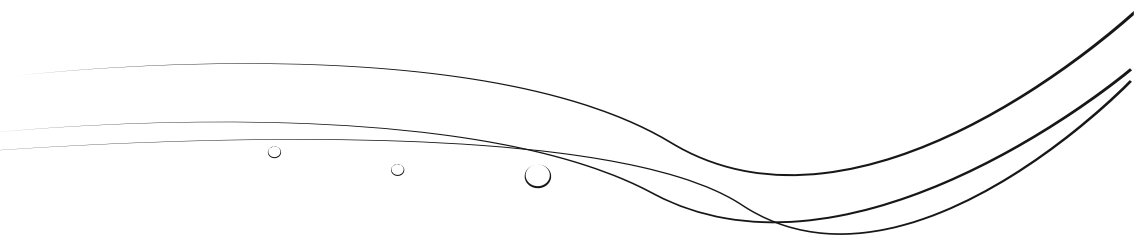




## MENÙ



Per info e prenotazioni  
**345 3946645 - 320 9303784**

[www.ristorantealmanegra.it](http://www.ristorantealmanegra.it)

# *Antipasti di mare*

## *Seafood starters*

### **Involtini di pesce spada con melanzana arrosto e capocollo di Martina Franca**

Swordfish rolls with roasted aubergine and Martina Franca capocollo  
**€ 13.00**

### **Polpo\* a "pignata" con patate, salvia e maggiorana Slow-cooked octopus\* in a clay pot (pignata) with potatoes, sage and marjoram**

**€ 13.50**

### **Cozze Gratin € 9.00**

Baked mussels au gratin

### **Cialde di Pane con fonduta di formaggi, ortaggi e gamberi (5pz) Bread wafers with cheese fondue, vegetables and shrimps**

**€ 12.50**

### **Alici marinate con cipolla di Tropea in agrodolce**

Marinated anchovies with sweet and sour Tropea onion

**€10.00**

### **Calamaretti\* di paranza dello Ionio**

Baby squid\* from the Ionian Sea

**€ 13.50**

### **Insalata di mare e verdure Seafood and vegetable salad**

**€ 13.50**

### **Pepata di cozze con crostini di pane aromatizzati**

Peppered mussels with flavoured croutons

**€ 11.00**

**Gamberoni al forno in crosta di nocciola**

Hazelnut-crusted king prawns

**€ 15.00**

**Petali di pesce spada marinati con rucola e grana**  
Marinated swordfish petals with rocket and parmesan shavings

**€ 12.00**

**Polpette di polipo\*** (10pz)

Octopus\* meatballs

**€ 13.00**

**Arrosticini di totano con panatura mediterranea** (6pz)

Squid skewers with hrimps with Mediterranean breading

**€ 13.00**

*Antipasti di terra*

*Meat starters*

**Capocollo di Martina Franca e burrata salentina**

Martina Franca capocollo and Salento burrata cheese

**€ 12.00**

**Fritto misto salentino**

**(crocchette di patate, pittule salentine, polpette di carne )**

Mixed fried Salento (potato croquettes, Salento pittule, meatballs)

**€ 12.00**

*Il meglio del nostro*

*“Crudo di mare”*

*Selection of raw seafood*

**Ricci di mare 12 pz** (secondo disponibilità)  
Sea urchins 12 pcs (depending on availability)  
**€ 12.00**

**Corona di gamberi viola\* di Gallipoli** (8pz)  
Gallipoli purple shrimp\* wreath  
**€ 18.00**

**Scampi\* crudi dello Ionio** (6pz)  
Raw langoustines\* from the Ionian Sea  
**€ 18.00**

**Antipasto misto crudo**  
(gamberi viola\*, scampi\* dello ionio e tonno pinna gialla)  
Mixed raw seafood appetizer  
(purple shrimps\*, Ionian Sea langoustines\* and yellowfin tuna fish)  
**€ 25.00**

# Primi piatti

## First courses

**Tagliatelle impastate al vino primitivo salentino con delizie di mare** (rosso, bianco su richiesta)

Tagliatelle pasta dough with Salento Primitivo wine  
with seafood delights

**€ 14.50**

**Paccheri cavalieri al ragù di scorfano** (ciliegino)

Paccheri Cavalieri pasta with rockfish ragù

**€ 16.00**

**Cavatelli ai frutti di mare** (rosso, bianco su richiesta)

Cavatelli pasta with shellfish

**€ 13.50**

**Fusilli avellinesi al ragù di cinghiale nero**

Fusilli Avellinesi pasta with wild black boar ragù

**€ 12.00**

**Orecchiette al pomodoro**

Orecchiette pasta with tomato sauce

**€ 9,00**

**Scialatielli dello Chef ai gamberoni, curcuma e limone Chef's**

Scialatielli pasta with king prawns, curcuma and lemon

**€ 18.00**

## Secondi di pesce

## Seafood second courses

### **Filetto di orata in crosta di patata**

Potato-crusted Sea Bream fillet

€ 15.00

### **Pesce spada\* alla griglia o alla "gallipolina"**

Swordfish\*, grilled or baked "alla gallipolina"

€ 15.00

### **Frittura mista di paranza dello ionio**

Mixed fried fresh fish from the Ionian Sea

€ 15.00

### **Frittura di calamari e gamberi**

Fried calamari and shrimps

€ 15.00

### **Tagliata di tonno rosso sashimi con rucola e grana Sliced sashimi**

tuna fish with rocket and parmesan shavings

€ 16.00

### **Gamberoni\* locali alla griglia o al sale (5pz)**

Local king prawns\*, grilled or salt-baked

€ 15.00

### **Pesce fresco dello ionio** (cottura: al sale, griglia o acqua pazza)

**Fresh fish from the Ionian Sea** (salt-baked, grilled or poached in a water-based sauce)

**l'etto/hg € 6,00**

### **Zuppa di pesce** (secondo disponibilità)

**Fish soup** (depending on availability)

**l'etto/hg € 6,00**

**Aragosta, astice o cicala di mare** (secondo disponibilità)  
**Lobster, homarus lobster or slipper lobster** (depending on availability)  
**l'etto/hg € 11,00**

## *Secondi di carne*

## *Meat main courses*

**Cotoletta di pollo**  
**Chicken breaded cutlet**  
**€ 10.00**

**Tagliata di scottona con rucola e grana**  
**Sliced Scottona beef steak with rocket and parmesan shavings**  
**€ 16.00**

## *Contorni / Sides*

**Insalata mista / Mixed salad**  
**€ 5,00**

**Patatine fritte / French fries**  
**€ 4,50**

**Patate al forno / Baked potatoes**  
**€ 4,50**

**Verdure alla griglia / Grilled vegetables**  
**€ 5,00**

# Frutta e dessert

## Fruit and Desserts

### **Frutta di stagione**

Seasonal fruit

€ 5,00

### **Spumone salentino artigianale**

Home-made spumoni ice-cream

€ 5,50

### **Dolce della casa**

Home-made dessert

€ 5,00

### **Sorbetto al limone**

Lemon sorbet

€ 4,00

### **Sorbetto alla mela verde**

Green apple sorbet

€ 4,00



# Bevande

## Drinks

**Acqua Naturale cl 70**  
Still water cl 70  
€ 2,00

**Acqua Frizzante cl 70**  
Sparkling water cl 70  
€2,00

**Coca Cola cl 33**  
€ 3,50

**Coca Cola zero cl 33**  
€ 3,50

**Coca Cola 1 L**  
€ 4,50

**Fanta cl 33**  
€ 3,50

**Nastro Azzurro cl 33**  
€ 3,50

**Heineken cl 33 € 3,50**

**Vino della casa (bianco, rosso, rosato)**  
House wine (white, red, rosé)

**1 litro / 1 litre € 12,00**  
**1/2 litro / 1/2 litre € 8,00**  
**1/4 litro / 1/4 litre € 4,50**

# *Amari e caffè*

## *Coffee and spirits*

### **Amari e limoncello**

Liquors and Limoncello

**€ 3,50**

### **Grappa**

**€ 5,00**

### **Rum, Whisky e cognac**

**€ 6,00**

### **Zacapa 23 anos**

**€ 8,00**

### **Caffè / Espresso**

**€ 1,50**

**Coperto € 2,50**

\*Il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato.

\*Frozen product

## ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che le bevande e i piatti preparati e somministrati in questo esercizio potrebbero contenere le seguenti sostanze che possono provocare allergie e intolleranze. REG UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio e loro prodotti: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti ittici destinati ad essere somministrati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattitore di temperatura, in conformità alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, capitolo 3, lettera D punto 3.

## ALLERGENS

Food ingredients that must be declared as allergens in the EU

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - (a) wheat based glucose syrups including dextrose
  - (b) wheat based maltodextrins
  - (c) glucose syrups based on barley
- (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
- Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
  - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
  - (a) fully refined soybean oil and fat
  - (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
- (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
- (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - (b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof