



ANTIPASTI | TESORI DEL MARE

Gran Sauté di Mare (1,2,12,14) | €12.00

*Cozze, vongole e gamberi in sauté, serviti con crostoni di pane pugliese
Il profumo del mare, servito caldo e da condividere...*

Polpo e Tobiko (1,4,6) | €14.00

*Polpo in doppia cottura servito su soffice parmentier di patate
e caviale di tobiko, accompagnato da focaccia bianca fatta in casa
La semplicità del mare, elevata con eleganza....*

Mazzancolle in Tempura (1,2,12) | €12.00

*Mazzancolle avvolte in croccante panatura al panko,
servite con salsa agropiccante (4 pz.)
Croccanti fuori, succose dentro, con un finale vivace e irresistibile...*

Baccalà e Guacamole (1,4) | €12.00

*Bocconcini di baccalà fritto con salse guacamole e agrodolce
Un gioco di contrasti che conquista al primo morso...*

Scampi del Mediterraneo (2,12) | €24.00

*Scampi freschi del Mediterraneo serviti al ghiaccio (4 pz.)
Freschezza assoluta, sapore cristallino...*

RAW BAR | TARTARE & SASHIMI

Tuna Peach (4) | €18.00

*Tartare di tonno pinna gialla con avocado, pesca e cetriolo
Fresca, delicata e sorprendentemente armoniosa...*

Salmon Mango (3,4) | €18.00

*Tartare di salmone con brunoise di mango, limone râpé e mayo al lime
Delicata e vibrante, con un finale agrumato...*

Red Prawn (2) | €22.00

*Tartare di gambero rosso con lampone liofilizzato
e mayo vegana alla barbabietola rossa
Un assaggio di mare dalle sfumature rubino...*

Sashimi Selection (1,4,6) | €16.00

*Sashimi di tonno e salmone servito con salsa teriyaki e sesamo
Due protagonisti del mare nella loro forma più pura...*

Coperto € 2.50

ANTIPASTI | RADICI DI TERRA

Tagliere della Tradizione (7,8,13) | €20.00

*Tagliere di salumi e formaggi selezionati con mostarde e confetture (per 2)
L'incontro perfetto tra stagionature, profumi e tradizione...*

Salumi e Pettoline (1,7,8,13) | €25.00

*Selezione di salumi con pettoline della tradizione, fatte in casa (per 2)
Salumi selezionati e pettoline calde, come una volta...*

Burrata e Capocollo (7) | €13.00

*Burrata di Andria con Capocollo di Martina Franca selezionato (per 2)
Due simboli della Puglia, un solo grande assaggio...*

Bufala e Parma (7) | €15.00

*Mozzarella di Bufala (200g.) con Prosciutto Crudo di Parma (per 2)
Due eccellenze italiane, un equilibrio perfetto...*

PRIMI PIATTI | RACCONTI DI MARE E DI TERRA

Tagliolini ai Ricci di Mare (1,4,7) | €20.00

*Tagliolini di semola con polpa di ricci di mare
Delicato all'aspetto, profondo nel sapore...*

Paccheri ai Crostacei (1,2,7,12,14) | €18.00

*Paccheri all'assoluto di crostacei con tartare di gambero rosso,
crema di burrata e polvere di nero di seppia
Dalle profondità del mare, una creazione di pura eleganza...*

Spaghettoni Cozze e Vongole (1,14) | €18.00

*Spaghettoni con cozze e vongole, preparato secondo la tradizione marinara
Profumo di scogliera e sapori senza tempo...*

Orecchiette alle Cime di Rapa (1,4) | €12.00

*Orecchiette pugliesi con cime di rapa, pomodorini, acciughe e pane croccante
Autentiche, sincere, iconiche...*

Orecchiette Funghi e Salsiccia (1) | €14.00

*Orecchiette pugliesi con salsiccia di suino, pomodorini e funghi cardoncelli
Generose, saporite, tradizionali...*

BABY CORNER | PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta e Patatine (1,3) | €10.00

Petto di pollo impanato e fritto, servito con patatine fritte e croccanti

Hamburger al piatto e Patatine | €10.00

Hamburger di manzo alla griglia, servito con patatine fritte e croccanti

SECONDI | LA GRIGLIA DEL PESCATORE

Tagliata di Tonno (4,7,12) | €20.00

Tagliata di tonno pinna gialla (180g.) servita con spuma di patate e verdure di campo condite con olio extravergine d'oliva

Una carezza di patate, un cuore di mare...

Filetto alla Plancia (4) | €20.00

Filetto di pesce del giorno cotto alla plancia, accompagnato da insalatina mediterranea di frutta e verdura

La freschezza del mare incontra i colori della stagione...

Frittura Mista di Paranza (1,14) | €23.00

Selezione di pesci, calamari e gamberi fritti con panatura leggera (300g.)

Dorata, delicata, sempre irresistibile...

Frittura di Calamari (1,14) | €18.00

Anelli di calamaro fritti, dorati e fragranti (300g.)

La croccantezza che mette tutti d'accordo...

SECONDI | LA GRIGLIA DEL MASSARO

Tagliata del Casaro (7) | €18.00

Tagliata di manzo servita con rucola in due consistenze, pomodorini confit e cremoso di Parmigiano (200g.)

Il gusto autentico della carne, esaltato da dettagli raffinati...

Filetto al Pepe Verde (9) | €25.00

Filetto di manzo cotto alla griglia, servito con jus al pepe verde e patate al forno (200g.)

Classico, succoso, semplicemente irresistibile...

Tagliata di Pollo al Balsamico (9,12) | €14.00

Tagliata di pollo cotta sous vide, aromatizzata all'aceto balsamico e accompagnata da verdure alla griglia

Una carezza di balsamico su una carne tenerissima...

CONTORNI | L'ORTO TRA GLI ULIVI

Misticanza del Contadino | €5.00

La freschezza dell'orto nella sua forma più autentica...

Patate al Forno | €5.00

Profumate e avvolgenti, come da tradizione...

Patate Fritte | €5.00

Croccanti, dorate, irresistibili...

POKE BOWL

Base a scelta tra: Riso Bianco / Quinoa / Cous Cous

Salmon Breeze (4,11) | €16.00

Salmone, mela verde, cetrioli, avocado, pomodori, cipolla rossa e sesamo

Tropical Prawn (4,9,11) | €16.00

Gamberi al vapore, carote, sedano, cetrioli, mango, edamame e sesamo

Teriyaki Chicken (1,7,11) | €15.00

Pollo alla salsa teriyaki, feta, cetrioli, pomodori e sesamo

INSALATE D'AUTORE

Nordica (4,8) | €14.00

Lattuga, salmone affumicato, zucchine grigliate, rucola, pomodorini e lamelle di mandorle tostate

Santorini (7) | €12.00

Lattuga, cipolla rossa, feta, olive, pomodorini e cetrioli

Barese | €14.00

Lattuga, crudo alla barese, carote, datterini gialli, olive e cetrioli



PER DISSETARSI CON GUSTO

| | |
|--|-------|
| Acqua Naturale o Frizzante - 1L. | €2.00 |
| Bibite in lattina - 33cl. | €2.50 |
| Calice di vino (Riviera rosso, bianco, rosato) | €5.00 |
| Birra Artigianale alla spina 40cl. | €5.00 |
| Birra Tennent's 33cl. | €4.50 |
| Birra Nastro Azzurro 33cl. | €4.00 |
| Birra Rossa 33cl. | €4.50 |
| Birra Analcolica | €4.50 |
| Amari | €3.50 |
| Caffè | €1.50 |

DOLCI E FRESCHEZZE DI FINE PASTO

| | |
|--|-------|
| Anguria al piatto | €5.00 |
| Mix di Frutta di stagione (per 2 persone) | €8.00 |
| Dessert - Gelati | |
| • Cremoso: Frutti di Bosco, Tre Cioccolati, Tiramisù | €6.00 |
| • No Glutine e Lattosio: Tiramisù, Frutti di Bosco, Nocciola, Pistacchio | €7.00 |

PIZZE | LE IMMANCABILI

MARINARA | €6.00 (1)

*pomodoro, acciughe, capperi, origano, aglio nero
Sapore salmastro e profondo, dove il Mediterraneo si fa essenza...*

MARGHERITA | €7.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, basilico
Tre ingredienti, un'armonia eterna...*

AMERICANA | €8.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, würstel, patatine
Un morso d'America, con cuore italiano...*

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo
Tradizione in alta definizione...*

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, stracciatella e speck
Cremosa, affumicata, irresistibile...*

PASSO DEL GUSTO | €13.00 (1,7)

*fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola,
pomodorini, scaglie di grana
Montana, fragrante, imprevedibilmente fresca...*

BUFALINA | €10.00 (1,7)

*pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
La Regina bianca della nostra terra...*

QUATTRO STAGIONI | €11.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofi, olive nere
Ritmo classico, cuore contemporaneo...*

QUATTRO FORMAGGI | €11.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola
Per chi ama il formaggio... E basta.*

DIAVOLA | €9.00 (1,7)

*pomodoro, fior di latte, spianata piccante
La Regina rossa delle anime forti...*

CICCIO | €4.50 (1)

*base ciccio, olio, rosmarino, sale
Semplice come il pane caldo, fragrante come l'attesa...*

PIZZE | LE RIBELLI

CALA CORALLO | €15.00 (1,4,7)

*base ciccio, tartare di tonno pinna gialla,
stracciatella, cipolla caramellata*

Come un tramonto su una cala segreta...

SMERALDINA | €12.00 (1,7)

*crema di datterino giallo, fior di latte, basilico,
zucchine grigliate, pangrattato*

Delicata e decisa, come una gemma da mordere...

TRAMONTANA | €10.00 (1,7)

fior di latte, pomodorini, cacioricotta, basilico

Il gusto pulito delle cose vere...

POVERELLA | €9.00 (1,7)

fior di latte, "zucchine alla poverella", datterino secco

Tradizione povera, gusto nobile...

GRAN PISTACCHIO | €13.00 (1,7)

crema di pistacchio, fior di latte, mortadella, burratina

Un piccolo lusso da gustare lentamente...

VALLE D'ITRIA | €13.00 (1,7)

fior di latte, capocollo, burratina, pomodoro secco

Un invito a perdersi tra i sapori di casa...

ZUCCATELLA | €12.00 (1,7)

fior di latte, salsiccia fresca, crema di zucca, spianata piccante

Rustica e vellutata, con un'anima audace...

KANTÀURI | €14.00 (1,4)

*crema di datterino giallo, mozzarella di bufala,
acciughe del Cantabrico, basilico*

La brezza marina, in abito da sera...

MAZARÈ | €15.00 (1,2,7)

*base ciccio, stracciatella, gambero rosso di Mazara,
zucchine alla poverella, olio al tartufo*

Un invito gentile all'estasi sensoriale...

LA FIRMA DELLO CHEF | €14.00

*Una composizione a sorpresa, scelta dallo Chef tra ingredienti freschi,
ispirazioni del momento e intuizioni fuori menù*

Un racconto senza copione, ogni giorno diverso, ogni giorno tuo...

CARTA DEI VINI

CANTINE COPPI



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | ROSSO

€17.00

Il vino Coppi, prodotto con cura nel Salento, è fatto al 100% di uve Negroamaro. Ha un grado alcolico del 13% e proviene da terreni argillosi e limosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono da 1 a 4 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a settembre. Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 10 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso e brillante
- **Profumo:** aromatico e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera
- **Sapore:** secco, pieno, morbido, sapido ed equilibrato
- **Abbinamenti:** cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | ROSSO

€20.00

Il vino è dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della Casa Vinicola Coppi e esperto conoscitore della Murgia barese. È prodotto al 100% con uve Primitivo e ha un grado alcolico del 13,50%. Proviene da terreni calcarei e argillosi della Puglia, con vigneti piantati nel 1990 e raccolti manualmente a inizio settembre.

Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 15 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso con tonalità violacee
- **Profumo:** intenso, persistente, fine e lievemente speziato
- **Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido
- **Abbinamenti:** mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini con lardo, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSATO

€17.00

Questo rosato, dedicato alla marchesa Luisa Casati Stampa detta Corè, è prodotto con uve Negroamaro al 100%. Ha un grado alcolico del 12% ed è prodotto nel Salento, Puglia, su terreni argillosi e sabbiosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono 1 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a fine settembre. Va servito a 12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosa corallo intenso e brillante
- **Profumo:** elegante con note di frutta di bosco matura e fiore selvatico
- **Sapore:** fresco, armonico, pieno ed equilibrato con conferma di frutta rossa
- **Abbinamenti:** zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | BIANCO

€20.00

Questo vino, dedicato al condottiero normanno Roberto Guiscardo, è prodotto con uve Falanghina al 100%. Ha un grado alcolico del 13% ed è originario della Puglia, coltivato su terreni pietrosi e calcarei. Le vigne, piantate nel 2000, producono circa 1 kg di uva per pianta, con raccolta a metà settembre. Va servito a 8-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo dorato con riflessi verdolini
- **Profumo:** venature minerali, frutta bianca e agrumi delicati
- **Sapore:** fresco, acidulo, sapido, con un finale prolungato e note di frutta esotica
- **Abbinamenti:** spaghetti con cozze, calamari e pesto di pistacchi, carpaccio di pesce spada al pepe verde e rosa, tataki di tonno con centrifugato di cetrioli, polpette di melanzane



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPUMANTE

€20.00

Questo spumante, ottenuto al 100% da uve Verdeca, è caratterizzato da un inebriante fruttato e bollicine piacevoli, ideale per accompagnare tutto il pasto. Il nome riprende l'opera "Isotteo" di D'Annunzio. Con una gradazione alcolica di 11,50%, viene prodotto in Puglia su terreni calcarei e argillosi, con un sistema di allevamento a spalliera, con vendemmia manuale nella seconda decade di settembre. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti
- **Profumo:** delicato, fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi
- **Sapore:** polposo, sapido, fresco, fruttato, con una nota minerale dai terreni pietrosi
- **Abbinamenti:** frutti di mare, crostacei, tubettini cozze e fagioli e frise al pomodoro



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPUMANTE € 20.00

Spumante Rosè, prodotto con 100% Negroamaro nel Salento (Puglia), su terreno argilloso e limoso, con sistema di allevamento a spalliera. Raccolta manuale a settembre, vinificazione con macerazione sulle bucce e metodo Charmat. Gradazione alcolica 11,50%. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** Rosa raffinato con tonalità vivaci, perlage fine e persistente.
- **Profumo:** Fruttato, con fragranze di frutti rossi maturi e fiori selvatici.
- **Sapore:** Delicatamente fruttato, sapido, persistente e armonico.
- **Abbinamenti:** ottimo per aperitivo, con paella veloce e pasticcini di pasta di mandorle

CANTINE RIVERA



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSSO

€15.00

Il Rupicolo è un vino rosso fresco e fruttato, frutto dell'unione tra Nero di Troia e Cabernet Sauvignon. Vendemmiato tra fine settembre e inizio ottobre, viene macerato per 6-7 giorni a 24 °C e affinato per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato, è prodotto ad Andria, nella zona DOC Castel del Monte. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei
- **Profumo:** fresco e floreale con note di pepe nero
- **Sapore:** piacevole e dinamico, con bella persistenza
- **Abbinamenti:** zuppe rustiche, paste con sughi, arrostiti, pollami, formaggi semipiccanti



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSATO

€15.00

Questo rosato, ottenuto al 100% da Bombino Nero, è un simbolo dell'enologia italiana e dell'azienda Rivera. Le uve sono coltivate sulle colline della Murgia, nella zona DOC Castel del Monte, nei comuni di Andria e Corato, a un'altitudine di 250-300 metri. La vendemmia avviene a fine settembre e la vinificazione prevede una macerazione di 18 ore in serbatoi di acciaio, seguita da una fermentazione a 18-20°C per 10 giorni. Va servito a 10°-12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** cerasuolo chiaro con riflessi violacei
- **Profumo:** intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia
- **Sapore:** Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo, finale lungo e asciutto
- **Abbinamenti:** si accompagna molto bene alla cucina mediterranea



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | BIANCO

€15.00

Fedora è un vino bianco fresco e fruttato, ottenuto da Bombino Bianco, Pampanuto e un po' di Chardonnay. Secco e armonico, è perfetto per antipasti, piatti di pesce, paste leggere e come aperitivo. Prodotto ad Andria su terreni calcarei a 180-200 metri è vendemmiato da metà agosto a fine settembre, fermenta in acciaio inox a 18°C per 10 giorni e affina 3-4 mesi in vasche di cemento vetrificato. Va servito a 08°-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** fresco, floreale e fruttato
- **Sapore:** fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo
- **Abbinamenti:** antipasti di mare, frittiture di pesce, minestre leggere



STARTERS | TREASURES OF THE SEA

Grand Seafood Sauté (1,2,12,14) | €12.00

*Mussels, clams and prawns sautéed and served with Apulian bread croutons
The scent of the sea, served warm and meant to be shared...*

Octopus & Tobiko (1,4,6) | €14.00

*Double-cooked octopus served on soft potato parmentier
with tobiko caviar and homemade white focaccia
The simplicity of the sea, elevated with elegance...*

Tempura King Prawns (1,2,12) | €12.00

*King prawns coated in crispy panko breadcrumbs,
served with sweet and spicy sauce (4 pcs.)
Crispy outside, juicy inside, with a lively and irresistible finish...*

Cod & Guacamole (1,4) | €12.00

*Fried cod bites served with guacamole and sweet-and-sour sauces
A delightful contrast of flavours from the very first bite...*

Mediterranean Langoustines (2,12) | €24.00

*Fresh Mediterranean langoustines served on ice (4 pcs.)
Absolute freshness, crystal-clear flavour...*

RAW BAR | TARTARES & SASHIMI

Tuna Peach (4) | €18.00

*Yellowfin tuna tartare with avocado, peach and cucumber
Fresh, delicate and surprisingly harmonious...*

Salmon Mango (3,4) | €18.00

*Salmon tartare with mango brunoise, grated lemon and lime mayo
Delicate and vibrant, with a citrusy finish...*

Red Prawn (2) | €22.00

*Red prawn tartare with freeze-dried raspberry
and vegan beetroot mayo
A taste of the sea with ruby-red nuances...*

Sashimi Selection (1,4,6) | €16.00

*Tuna and salmon sashimi served with teriyaki sauce and sesame
Two stars of the sea in their purest form...*

Cover charge € 2.50

STARTERS | ROOTS OF THE LAND

Charcuterie & Cheese Board (7,8,13) | €20.00

*Selection of cured meats and cheeses with mustards and preserves (for 2)
The perfect meeting of ageing, aromas and tradition...*

Pettoline & Cured Meats (1,7,8,13) | €25.00

*Selection of cured meats with homemade traditional pettole (for 2)
Selected cured meats and warm pettoline, just like in the old days...*

Burrata & Capocollo (7) | €13.00

*Andria burrata with selected Martina Franca capocollo (for 2)
Two Apulian symbols, one unforgettable tasting...*

Buffalo Mozzarella & Parma Ham (7) | €15.00

*Buffalo mozzarella (200 g.) served with Parma cured ham (for 2)
Two Italian excellences in perfect balance...*

FIRST COURSES | TALES OF SEA & LAND

Sea Urchin Tagliolini (1,4,7) | €20.00

*Semolina tagliolini with sea urchin pulp
Delicate in appearance, profound in flavour...*

Paccheri with Shellfish Essence (1,2,7,12,14) | €18.00

*Paccheri pasta in a rich shellfish essence, topped with
red prawn tartare, burrata cream and squid ink powder
From the depths of the sea, a creation of pure elegance...*

Spaghettoni with Mussels & Clams (1,14) | €18.00

*Spaghettoni pasta with mussels and clams
The scent of the shoreline and timeless flavours...*

Orecchiette with Turnip Greens (1,4) | €12.00

*Orecchiette with turnip greens, cherry tomatoes, anchovies and breadcrumbs
Authentic, sincere, iconic...*

Orecchiette with Mushrooms & Sausage (1) | €14.00

*Orecchiette with pork sausage, cherry tomatoes and cardoncelli mushrooms
Generous, flavourful, traditional...*

BABY CORNER | FOR THE LITTLE ONES

Chicken Cutlet & Fries (1,3) | €10.00

Breaded and fried chicken breast served with crispy french fries

Beef Burger & Fries | €10.00

Grilled beef burger served with crispy french fries

MAIN COURSES | THE FISHERMAN'S GRILL

Tuna Tagliata (4,7,12) | €20.00

Yellowfin tuna tagliata (180 g.) served with potato foam and wild seasonal vegetables dressed with extra virgin olive oil

A gentle touch of potato, a heart of the sea...

Grilled Catch of the Day (4) | €20.00

Catch of the day grilled on the plancha and served with a Mediterranean salad of fruit and vegetables

The freshness of the sea meets the colours of the season...

Mixed Fried Seafood (1,14) | €23.00

Selection of fish, squid and prawns lightly fried (300 g.)

Golden, delicate and always irresistible...

Fried Squid (1,14) | €18.00

Golden and crispy fried squid rings (300 g.)

The crunch everyone agrees on...

MAIN COURSES | THE FARMER'S GRILL

Beef Tagliata (7) | €18.00

Beef tagliata served with rocket in two textures, confit cherry tomatoes and creamy Parmigiano cheese (200 g.)

The authentic flavour of beef enhanced by refined details...

Green Pepper Beef Fillet (9) | €25.00

Grilled beef fillet served with green pepper jus and roasted potatoes (200 g.)

Classic, juicy and simply irresistible...

Balsamic Chicken Tagliata (9,12) | €14.00

Sous-vide chicken tagliata flavoured with balsamic vinegar and served with grilled vegetables

A touch of balsamic on exceptionally tender meat...

SIDE DISHES | GARDEN SELECTION

Farmer's Mixed Salad | €5.00

The freshness of the garden in its most authentic form...

Roasted Potatoes | €5.00

Fragrant and comforting, just like tradition...

French Fries | €5.00

Crispy, golden and irresistible...

POKE BOWL

Choose your base: White Rice / Quinoa / Cous Cous

Salmon Breeze (4,11) | €16.00

Salmon, green apple, cucumbers, avocado, tomatoes, red onion and sesame

Tropical Prawn (4,9,11) | €16.00

Steamed prawns, carrots, celery, cucumbers, mango, edamame and sesame

Teriyaki Chicken (1,7,11) | €15.00

Teriyaki chicken, feta cheese, cucumbers, tomatoes and sesame

SIGNATURE SALADS

Nordic (4,8) | €14.00

Lettuce, smoked salmon, grilled courgettes, rocket, cherry tomatoes and toasted almond flakes

Santorini (7) | €12.00

Lettuce, red onion, feta cheese, olives, cherry tomatoes and cucumber

Barese | €14.00

Lettuce, cured ham, carrots, yellow tomatoes, olives and cucumber



REFRESHING DRINKS

| | |
|--|-------|
| Still or Sparkling Water - 1L. | €2.00 |
| Canned Soft Drinks - 33cl. | €2.50 |
| Glass of Wine (Riviera red, white, rosé) | €5.00 |
| Craft beer on Tap 40cl. | €5.00 |
| Tennent's Beer 33cl. | €4.50 |
| Nastro Azzurro Beer 33cl. | €4.00 |
| Red Beer 33cl. | €4.50 |
| Alcohol-Free Beer 33cl. | €4.50 |
| Bitter | €3.50 |
| Coffee | €1.50 |

SWEET ENDINGS

| | |
|--|-------|
| Seasonal Watermelon | €5.00 |
| Seasonal Fruit Mix (for 2) | €8.00 |
| Desserts - Ice Cream | |
| • Berry Cream Three Chocolates Tiramisù | €6.00 |
| • Gluten and Lactose Free: Tiramisu Berries Hazelnut Pistachio | €7.00 |

PIZZE | THE MUST-HAVES

MARINARA | €6.00 (1)

tomato, anchovies, capers, oregano, black garlic
A salty and deep flavor, where the Mediterranean becomes essence...

MARGHERITA | €7.00 (1,7)

tomato, fior di latte, basil
Three ingredients, one eternal harmony...

AMERICANA | €8.00 (1,7)

tomato, fior di latte, hot dog sausages, fries
A bite of America, with an Italian heart...

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00 (1,7)

tomato, fior di latte, cured ham
Tradition in high definition...

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00 (1,7)

tomato, fior di latte, stracciatella, speck
Creamy, smoky, irresistible...

PASSO DEL GUSTO | €13.00 (1,7)

*fior di latte, cured bresaola, arugula,
cherry tomatoes, Parmigiano shavings*
Mountain-fresh, fragrant, and unexpectedly crisp...

BUFALINA | €10.00 (1,7)

tomato, buffalo mozzarella, basil
The white Queen of our land...

QUATTRO STAGIONI | €11.00 (1,7)

*tomato, fior di latte, champignon mushrooms,
cooked ham, artichokes, black olives*
Classic rhythm, contemporary heart...

QUATTRO FORMAGGI | €11.00 (1,7)

tomato, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola
For true cheese lovers... And nothing else.

DIAVOLA | €9.00 (1,7)

tomato, fior di latte, spicy spianata salami
The red Queen for fiery souls...

CICCIO | €4.50 (1)

white pizza, olive oil, rosemary, salt
Simple like warm bread, fragrant like anticipation...

PIZZE | THE REBELS

CALA CORALLO | €15.00 (1,4,7)

*white pizza base, yellowfin tuna tartare,
straciatella, caramelized onion*

Like a sunset on a hidden cove...

SMERALDINA | €12.00 (1,7)

*yellow cherry tomato cream, fior di latte, basil,
grilled zucchini, toasted breadcrumbs*

Delicate yet bold, like a gem ready to bite into...

TRAMONTANA | €10.00 (1,7)

fior di latte, cherry tomatoes, cacioricotta, basil

The clean taste of true things...

POVERELLA | €9.00 (1,7)

*fior di latte, zucchini with garlic, vinegar and mint,
sun-dried cherry tomatoes*

Humble tradition, noble flavor...

GRAN PISTACCHIO | €13.00 (1,7)

pistachio cream, fior di latte, mortadella, burratina

A small indulgence to savor slowly...

VALLE D'ITRIA | €13.00 (1,7)

fior di latte, capocollo, burratina, sun-dried tomato

An invitation to lose yourself in the flavors of home...

ZUCCATELLA | €12.00 (1,7)

fior di latte, fresh sausage, pumpkin cream, spicy spianata

Rustic and velvety, with a bold soul...

KANTÀURI | €14.00 (1,4)

*yellow cherry tomato cream, buffalo mozzarella,
Cantabrian anchovies, basil*

Sea breeze in an evening dress...

MAZARÈ | €15.00 (1,2,7)

*white pizza base, straciatella, Mazara red prawn,
zucchini with garlic, vinegar and mint, truffle oil*

A gentle invitation to sensory bliss...

THE CHEF'S SIGNATURE | €14.00

*A surprise creation, selected by the Chef from fresh ingredients,
momentary inspirations, and off-menu intuitions*

An unscripted story – different every day, always yours...

WINE LIST

COPPI WINERIES



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | RED

€17.00

Coppi wine, carefully made in Salento, is 100% Negroamaro grapes. It has 13% alcohol and comes from clay and silt soils. Vines planted in 1995 yield 1 to 4 kg of grapes per plant and are hand-harvested in September.

Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 10 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright red
- **Aroma:** aromatic, fruity with notes of black berries
- **Taste:** dry, full, soft, savory, balanced
- **Pairings:** braised red cabbage, black bean soup, grilled meat, chickpeas and tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | RED

€20.00

This wine is dedicated to Senator Antonio Michele Coppi, founder of Coppi Winery and expert of Murgia Barese.

Made 100% from Primitivo grapes, it has 13.50% alcohol.

From calcareous and clay soils in Puglia, with vines planted in 1990 and hand-harvested in early September. Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 15 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense red with violet hues
- **Aroma:** intense, persistent, fine, slightly spicy
- **Taste:** dry, warm, soft, fairly tannic, savory
- **Pairings:** eggplant and meat moussaka, chicken with soy sauce, onion soup, lard crostini, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSÈ

€17.00

This rosé, dedicated to Marchesa Luisa Casati Stampa called Corè, is made from 100% Negroamaro grapes. It has 12% alcohol and is made in Salento, Puglia, on clay and sandy soils. Vines planted in 1995 yield 1 kg of grapes per plant, hand-harvested in late September.

Serve at 12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright coral pink
- **Aroma:** elegant with notes of ripe berries and wildflowers
- **Taste:** fresh, harmonious, full, balanced with confirmed red fruit
- **Pairings:** fried zucchini with tomato sauce, crostini with sun-dried tomato paté, asparagus and shrimp risotto, lentil soup



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | WHITE

€20.00

This wine, dedicated to Norman leader Robert Guiscard, is made from 100% Falanghina grapes. It has 13% alcohol and originates from Puglia, grown on stony and calcareous soils. Vines planted in 2000 yield about 1 kg of grapes per plant, harvested mid-September.

Serve at 8-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** golden yellow with greenish reflections
- **Aroma:** mineral veins, white fruit, delicate citrus
- **Taste:** fresh, acidic, savory, with a prolonged finish and notes of exotic fruit
- **Pairings:** spaghetti with mussels, calamari and pistachio pesto, swordfish carpaccio with green and pink pepper, tuna tataki with cucumber juice, eggplant meatballs



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPARKLING

€20.00

This sparkling wine, made 100% from Verdeca grapes, features an intoxicating fruitiness and pleasant bubbles, ideal for accompanying an entire meal. Named after D'Annunzio's "Isotteeo." With 11.50% alcohol, it is produced in Puglia on calcareous and clay soils, with a spalliera training system, hand-harvested in mid-September. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** crystal clear green with fine, regular, persistent bubbles
- **Aroma:** delicate, fruity with notes of yellow drupes, white flowers, thyme, and citrus
- **Taste:** fleshy, savory, fresh, fruity, with a mineral note from stony soils
- **Pairings:** seafood, crustaceans, pasta with mussels and beans, tomato friselle



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPARKLING €20.00

Sparkling Rosè made with 100% Negroamaro in Salento (Puglia), on clay and silt soils, with a spalliera training system. Hand-harvested in September, vinified with skin maceration and Charmat method. Alcohol content 11.50%. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** refined pink with lively hues, fine and persistent perlage
- **Aroma:** fruity, with fragrances of ripe red fruits and wildflowers
- **Taste:** delicately fruity, savory, persistent, harmonious
- **Pairings:** excellent as an aperitif, with quick paella and almond pastries

RIVERA WINERIES



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | RED

€15.00

Rupicolo is a fresh, fruity red wine from a blend of Nero di Troia and Cabernet Sauvignon. Harvested late September to early October, macerated for 6-7 days at 24°C and aged for 12 months in glass-lined cement tanks, produced in Andria, Castel del Monte DOC area. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** ruby red with violet reflections
- **Aroma:** fresh and floral with notes of black pepper
- **Taste:** pleasant and dynamic, with good persistence
- **Pairings:** rustic soups, pasta with sauces, roasts, poultry, semi-spicy cheeses



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC

€15.00

This rosé, made 100% from Bombino Nero, is a symbol of Italian winemaking and Rivera. The grapes are grown on the hills of Murgia, Castel del Monte DOC area, in Andria and Corato, at 250-300 meters altitude. Harvested late September, vinified with 18 hours maceration in steel tanks, followed by fermentation at 18-20°C for 10 days. Serve at 10°-12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** Light cherry with violet reflections
- **Aroma:** Intense and fruity with notes of strawberry and cherry
- **Taste:** Fresh, fruity, pleasantly acidic, long dry finish
- **Pairings:** Pairs well with Mediterranean cuisine



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | WHITE

€15.00

Fedora is a fresh, fruity white wine made from Bombino Bianco, Pampanuto, and some Chardonnay. Dry and harmonious, perfect for appetizers, fish dishes, light pasta, and as an aperitif. Produced in Andria on calcareous soils at 180-200 meters, harvested from mid-August to late September, fermented in stainless steel at 18°C for 10 days, and aged 3-4 months in glass-lined cement tanks. Serve at 08°-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** straw yellow
- **Aroma:** fresh, floral, and fruity
- **Taste:** delicate, fruity, harmonious, pleasantly acidic
- **Pairings:** seafood appetizers, fried fish, light soups

ALLERGENI • ALLERGENS



1. Glutine • *Gluten*

Grano, orzo, segale, avena, farro
Wheat, barley, rye, oats, spelt



2. Crostacei • *Crustaceans*

Gamberi, scampi, granchi
Shrimps, prawns, crabs



3. Uova • *Eggs*

Uova e prodotti derivati
Eggs and egg-based products



4. Pesce • *Fish*

Pesce e derivati
Fish and fish products



5. Arachidi • *Peanuts*

Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products



6. Soia • *Soy*

Soia, tofu, latte di soia
Soy, tofu, soy milk



7. Latte • *Milk*

Latte, burro, formaggi, panna
Milk, butter, cheese, cream



8. Frutta a guscio • *Tree Nuts*

Mandorle, noci, nocciole, pistacchi
Almonds, walnuts, hazelnuts, pistachios



9. Sedano • *Celery*

Sedano e derivati
Celery and celery-based products



10. Senape • *Mustard*

Senape e salse derivate
Mustard and mustard-based sauces



11. Semi di sesamo • *Sesame Seeds*

Semi e olio di sesamo
Sesame seeds and sesame oil



12. Solfiti • *Sulphites*

Vino, conserve, aceto
Wine, preserves, vinegar



13. Lupino • *Lupin*

Farine e derivati del lupino
Lupin flour and lupin-based products



14. Molluschi • *Molluscs*

Cozze, vongole, calamari, ostriche
Mussels, clams, squid, oysters

I numeri indicati accanto alle portate corrispondono agli allergeni riportati in questa pagina. Per qualsiasi esigenza, chiedere informazioni al nostro personale.

The numbers shown next to each dish refer to the allergens listed on this page. For any dietary requirements or additional information, please consult our staff.