LU MARE

TRATTORIA GALLIPOLINA

ANTIPASTI

Crostoni di pane salentino al fuoco (4 pezzi) (Rape nfucate - Ricotta forte e alici - Pomodori schiattarisciati e cacioricotta - Totanetti alla pignata)	€ 18
Cozze aperte all'ampa	€ 12
Panzerotti salentini (crocchette di patate)	€ 14
Polpo alla pignata	€ 18
Parmigiana di mare	€ 18
Fritto casereccio: (arancini ai gamberetti e zucchine, cozze ripiene di frittata, panzerotti salentini, polpette di polpo)	€ 16
Scapece gallipolina, Caciocavallo, Palamita sott'olio (Colimena)	€ 16
Crostini ai ricci	€ 18
Gamberi Viola di Gallipoli crudi *	€ 28
Tartare di Tonno rosso *	€ 22

PRIMI

Maccarruni d'orzo alla pescatora	€ 16
Tubetti cozze e fagioli	€ 14
Ciciari e tria e seppioline	€ 16
Fave bianche, cicorie selvatiche e totanetti alla pignata	€ 16
Orecchiette alle cime di rapa e aringa affumicata	€ 16
Orecchiette al Pomodoro	€ 12
Sagne ncannulate al ragù di polpo alla pignata	€ 18

SECONDI

Trancio di Pesce Spada al fuoco e puntarelle di Galatina *	€ 26
Polpette di Polpo al sugo di mare	€ 18
Seppia alla griglia e Cime di Rapa *	€ 22
Baccalà con le patate	€ 22
Frittura di gamberi e calamari *	€ 18
Totanetti di paranza fritti *	€ 18
Tonno rosso scottato e finocchi in agrodolce *	€ 28
Gamberoni Viola di Gallipoli grigliati *	€ 35
Bombette	€ 18
Polpette di vitello al sugo	€ 18

CONTORNI

Cicorie selvatiche ripassate	€ 7
Rape nfucate	€ 7
Insalata mista	€ 5
Paparine (secondo disponibilità)	€ 9

DOLCI

Sorbetto al Limone bio aletino	€ 5
Tiramisù al limone	€ 6
Spumone salentino	€ 7
Tiramisù classico	€ 6
Pasticciotto salentino	€ 3.5

Coperto € 3

Allergeni: il personale è a disposizione per consultare libro ingredienti e allergeni.
* Prodotto abbattuto