

ENSALADAS

INSALATA MISTA 80 \$

Lechuga, zanahoria, cebolla, tomate y aceitunas.

INSALATA DI POMODORO 80 \$

Tomate, cebolla morada y vinagre balsamico.

INSALATA CAPRESE 150 \$

Tomate, mozzarella y albahaca.

INSALATA SALENTO 170 \$

Lechuga, atún, mozzarella, tomate cherry, aceitunas negras, pimiento morron.

INSALATA ALL'ITALIANA 170 \$

Arugula, mozzarella, tomate cherry, parmesano y croutones.

INSALATA CESAR 190 \$

Pollo, tomate, lechuga, cebolla, aceitunas, croutones, parmesano.

ENTRADAS

BRUSCHETTA AL POMODORO (S) 50 \$

Prueben nuestro pan casero tostado al horno a leña con tomate fresco marinado con aceite de oliva, albahaca y ajo.

PATATE CAMBRAY AL HORNO 80 \$

Nuestras papas horneadas a la leña con romero, ajo y pimienta negra.

CAPONATA AL HORNO 100 \$

Guiso clásico de la cocina Siciliana con berenjenas, salsa de jitomate, aceitunas, alcaparras y pimiento morron horneado a la leña.

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE 120 \$

Simple y exquisitas como pide la tradición italiana! Carne de res 100%.

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 120 \$

Y con su sabor famoso del Sur de Italia la deliciosa berenjena horneada a la leña con tomate y parmesano al graten.

SOUTE AI FRUTTI DI MARE 190 \$

El perfume de los mariscos sale de un excelente mixto de camarones, mejillones y almejas en salsa roja y pan casero horneado al ajo.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (para 2 personas) 210 \$

Un clásico de Italia con sus embutidos de jamones y salami acompañado de quesos, berenjenas y pimientos morron marinados, melon y jamón serrano y caprese.

ANTIPASTO DELLA CASA (para 2 personas) 240 \$

Conozcan las especialidades mas típicas Salentinas de berenjena a la parmesan, rollitos de la abuela, panzerotti y albondigas fritas.

FRITOS

PATATINE FRITTE 50\$

Nuestras papas de la casa hechas al momento.

PANZEROTTI (3) 70 \$

La maravillosa Puglia nos ofrece las empanadas italianas rellenas de tomate y mozzarella.

OLIVE ASCOLANE (5) 80 \$

Delicia de Italia Las albondigas empanizadas de aceitunas verdes y carnes desebradas.

POLPETTE FRITTE (8) 80 \$

Buenísimas albondigas fritas de carne marinada con ajo, parmesano y perejil.

ARANCINI DI RISO (4) 90 \$

Famoso de la isla Sicilia Las albondigas empanizadas de arroz, ragu de carne, chícharos y parmesano.

SUPLI' (3) 90 \$

Albondigas empanizadas de arroz, salsa de tomate, calabaza y hongos.

FRITO DE LA CASA 120 \$

La unión de nuestras especialidades fritas en unico platillo! Una pieza de cadauna!

CALAMARI FRITTI 160 \$

Riquísimos calamares fritos con su salsa tartara.

FRITO MIXTO 240 \$

Esquisitos camarones, calamares, trozos de mero y de salmon fritos al momento.

PASTAS CLÁSICAS

SPAGHETTI AL POMODORO 90 \$

Para los amantes del tomate fresco y el albahaca les ofrecemos este típico plato italiano.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

Para los aficionados les ofrecemos nuestra pasta en salsa picante.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Típica pasta de Roma hecha con tocino y huevo famoso por su rico sabor.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

Con su sabor único los invitamos a comer esta pasta clásica italiana hecha con salsa de tomate, tocino y cebolla a la juliana.

PENNE QUATTRO FORMAGGI 110 \$

Por los amantes de los quesos... los invitamos a probar nuestra pasta de quesos mixtos.

SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE 120 \$

Un clásico italiano con la pasta al ragu bolognese.

PENNE AL SALMONE 160 \$

Una receta delicada y sabrosa, con la unión del queso crema y trocitos de salmón ahumado.

ESPECIALIDADES DE LA CASA ...

LASAGNA CLÁSICA 140 \$

No puede faltar nuestra exquisita Lasagna a la bolognese conocida en todo el mundo.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

Desde el Océano directas a tu plato, almejas en salsa de vino blanco.

ORECCHIETTE SALENTINE 170 \$

Entre las especialidades más conocidas del Salento. Pasta orecchiette con las antiguas recetas de brócoli y anchoas o de brócoli y chorizo italiano... con toque de Chile Piquín.

LINGUINE AI CALAMARI AL NERO DI SEPPIA 180 \$

Receta del mar Mediterráneo en salsa de esquisitos calamares en vino blanco.

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 280 \$

Descubre el sabor único de nuestra especialidad con el perfume de langosta caribeña en salsa de tomate.

... CON PASTAS HECHAS A MANO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 150 \$

Famosa del Nápoles pasta de papas en salsa de tomate y mozzarella en graten a la Leña.

GNOCCHI 4 FORMAGGI 170 \$

Pasta de papa hecha en casa rodeada de 4 quesos italianos fundidos en horno de leña.

GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA 190 \$

Deliciosa pasta de papas en salsa de ragu de chorizo italiano.

GNOCCHI DELLA NONNA 190 \$

Plato tipico de las abuelas de Salento... salsa de tomate con carne desebrada y parmesano al graten!

GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI 210 \$

Nuestra pasta de papas con una receta unica y casera de camarones y asparragos.

RAVIOLI RICOTTA Y ESPINACAS 180\$

Deliciosa union de sabores de la Madre Tierra, queso ricotta y espinacas en una salsa ligera y sabrosa de tomate y albahaca.

RAVIOLI DEL SALENTO 220 \$

Del Salento el fabuloso raviolo relleno de camarones y calabaza en salsa de almejas y tomate cherry.

RAVIOLI DE CARNE Y HONGOS PORCINI 220 \$

Para los amantes de los ravioles, un relleno de carne de res y chorizo italiano y afuera una exquisita salsa de hongos porcini y champiñones.

FETTUCCHINE ALLA BOSCAIOLA 190 \$

Un clásico de la cocina tipica de la montañas italianas. Chorizo italiano y hongos preparados en una rica crema rose'.

FETTUCCHINE ALLO SCOGLIO 210 \$

Te invitamos a conocer esta exquisita pasta casera en salsa de camarones, mejillones, almejas y tomate cherry.

FETTUCCHINE PESTO Y CAMARONES 210 \$

Delicioso pesto casero con camarones y tomatitos cherry... sabor delicado de no perder!

CARNE A LA LEÑA

POLLO ALLA CACCIATORA 200 \$

...Y del las granjas de Italia pechuga de pollo a la cazadora en salsa de vino blanco, alcaparra, aceitunas negras, romero y papas horneadas.

SALSICCIA ITALIANA A LEÑA 220 \$

Conozcan el sabor del chorizo italiano horneado con papas.

BOMBETTE DEL SALENTO 220 \$

Deliciosos rollitos de cerdo rellenos de tocino, queso provolone derretido y pimienta negra, cocidos en horno de leña... una experiencia de no perder.

RIB-EYE AL HORNO 280 \$

Corte angus desde las fincas Mexicanas con su grasita jugosa y hierbas finas italianas.

COSTILLAS DE RES A LA LEÑA 280 \$

Excelente corte conocido en todo el mundo por su sabor y ternura horneado a la leña.

MEDALLION DE TERNERA PORCINI & MARSALA 290 \$

Jugoso y tierno medallion de ternera cubierto de una delicada salsa de porcini y un toque de licor marsala.

MEDALLION DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE 290 \$

Combinación italiana de delicados sabores como la pimienta verde y la suave carne de ternera con el toque secreto del Chef.

RIB EYE ESPECIAL 320 \$

Famoso corte a la italiana con arugula, parmesano y vinagre balsámico.

❖ Todas las carnes llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la leña

PESCADO

CAMARONES AL HORNO 240 \$

Disfruten el sabor natural de los camarones con un toque de ajo y limón.

SALMONE DEL CHEF 260 \$

Deliciosa posta de salmón cocido en salsa de cebolla morada, zanahoria y laurel.

FILETE DE ATUN EN COSTRA DE AJONJOLI 280 \$

Sabroso y rico de propiedad, acompañado de salsa de soya y miel.

TAGLIATA DE ATÚN 280 \$

Delicado y fresco filete de atún en una cama de arugula y Cherry, con toque de vinagre balsámico.

PESCADO A LA ISLEÑA 280 \$

Disfruta el sabor del pescado fresco acompañado de papas, tomate cherry, alcaparras y aceitunas negras.

DORADO MAR & TIERRA 320 \$

Filete de Dorado acompañado de camarones y mejillones combinados con una deliciosa salsa de hongos porcini y champiñones.

MARISCADA A LA DIABLA 390 \$

Espectacular mezcla de langosta caribeña, mejillones y calamares en salsa picante de tomate... de no perder!

❖ Todos los pescados llevan Caponata, Cebolla guisada y papas horneadas a la Leña

S A L E N T O
R E S T A U R A N T

PUCCIA

SALAME MILANO 110 \$

Torta de pan casero rellena de salame Milano, queso provolone, lechuga y jitomate.

CRUDAIOLA 120 \$

Torta de pan casero rellena de jamón serrano, rúcula, tomate cherry y mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Torta de pan casero rellena de zucchini, berenjenas, jitomate y lechuga.

FRANCAVILLA 150 \$

Torta de pan casero rellena de queso provolone y rollitos de la abuela.

CISTERNINO 150 \$

Torta de pan casero rellena de Bombette al horno, lechuga y tomate.

CASTEDDU 150 \$

Torta de pan casero rellena de albondigas en salsa de tomate y queso parmesano.

PIZZA

MARINARA 80 \$

Tomate, ajo, oregano.

MARGHERITA 110 \$

Tomate, mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Tomate, mozzarella, pepperoni.

FUNGHI 130 \$

Tomate, mozzarella, champiñones.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido.

GRECA 130 \$

Tomate, mozzarella, aceitunas negras, aceitunas verdes.

NAPOLETANA 140 \$

Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas.

HAWAIANA 140 \$

Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.

CALZONE	140 \$
Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.	
ATUN & CEBOLLA	140 \$
Tomate, mozzarella, atún, cebolla.	
CARBONARA	150 \$
Tomate, mozzarella, tocino, huevo, parmesan.	
BUONGUSTAIO	150 \$
Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras.	
4 FORMAGGI	150 \$
Tomate, mozzarella, quesos mixtos.	
LA LANTERNA	150 \$
Tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento morron, champiñones.	
CAPRICCIOSA	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras, alcachofa.	
CONTADINA	150 \$
Tomate, mozzarella, tocino, calabaza.	
4 STAGIONI	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofa, pimiento morron, champiñones.	
BOSCAIOLA	150 \$
Tomate, mozzarella, hongos, tocino, aceitunas negras.	
PROSCIUTTO & FUNGHI	150 \$
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.	
NORCINA	160 \$
Tomate, mozzarella, chorizo italiano, hongos.	
TIROLESE	160 \$
Tomate, mozzarella, tocino, gorgonzola.	
ORTOLANA	160 \$
Tomate, mozzarella, calabaza, berenjena, cebolla, pimiento morron.	
RUSTICA	160 \$
Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula, parmesan.	
POPEYE	160 \$
Tomate, mozzarella, espinacas, gorgonzola.	
OLIVIA	160 \$
Tomate, mozzarella, queso ricotta, espinacas y pimienta negra.	

GARGANO

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, brócoli.

160 \$

GENOVESE

Tomate, mozzarella, salsa pesto, tomates cherry, parmigiano.

160 \$

MESSICANA

Tomate, mozzarella, cebolla, pepperoni, pimienta morron, chile.

160 \$

HULK

Tomate, mozzarella, espinacas, chorizo italiano.

160 \$

SUPREMA

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, pimienta morron, cebolla.

170 \$

MONTANARA

Tomate, mozzarella, gorgonzola, chorizo italiano.

170 \$

PORCELLONA

Tomate, mozzarella, chorizo italiano, jamón cocido, pepperoni.

180 \$

GAMBERI E RUCOLA

Tomate, mozzarella, camarones, rúcula.

180 \$

MARE E MONTI

Tomate, mozzarella, camarones, hongos.

180 \$

MEDITERRANEA

Tomate, mozzarella, camarones, calabazas.

180 \$

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE

Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso mascarpone.

180 \$

FRUTTI DI MARE

Tomate, mozzarella, mixto de mariscos.

190 \$

SALENTO

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano, tomate cherry.

190 \$

SALMON & CHERRY

Tomate, mozzarella, salmon, tomate cherry, rúcula.

190 \$

R E S T A U R A N T

SALADS

MIXED SALAD 80 \$

Lettuce, carrots, onions, tomatoes and olives.

TOMATO SALAD 80 \$

Tomato, red onion and balsamic vinegar.

CAPRESE SALAD 150 \$

Tomato, mozzarella and fresh basil.

SALENTO SALAD 170 \$

Lettuce, tuna, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, bell pepper.

ITALIAN SALAD 170 \$

Rúcula, mozzarella, cherry tomatoes, parmesan and croutons.

CESAR SALAD 190 \$

Chicken, tomato, lettuce, onion, olives, croutons, parmesan.

STARTERS

BRUSCHETTA WITH TOMATO (5) 50 \$

Toasted homemade bread with marinated tomatoes, olive oil, basil and garlic.

BAKED CAMBRAY POTATOES 80 \$

Our baked potatoes with rosemary, garlic and black pepper.

BAKED CAPONATA 100 \$

Classic Sicilian dish with eggplant, tomato sauce, olives, capers and sweet pepper baked in the wood oven.

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE 120 \$

Simples and delicious... a perfect dish for a traditional italian meal. 100% beef meat.

EGGPLANT PARMESAN 120 \$

Delicious baked eggplant with tomato and parmesan gratin.

SEAFOOD SOUTE 190 \$

Excellent seafood dish with shrimp, mussels and clams in red sauce and homemade bread baked with garlic.

ITALIAN STARTER (For 2 people) 210 \$

A classic italian dish with ham, sausage, cheeses, marinated peppers and eggplant, melon and caprese.

HOUSE'S STARTER (for 2 people) 240 \$

A mix of specialty from Salento's recipes a the same time... eggplants parmesan, grandma's rolls, panzerotti and fried meet balls.

FRIED DISHES

FRENCH FRIES 50 \$

Our potatoes made a the moment.

PANZEROTTI (3) 70 \$

Salento land offers pie with stuffed tomatoes and italian mozzarella.

OLIVES ASCOLANE (5) 80 \$

Italy's delight green olives and breaded meatballs.

FRIED MEATBALLS (8) 80 \$

Delicious fried marinated beef meatballs with parmesan garlic and parsley.

ARANCINI DI RISO (4) 90 \$

From Sicily island... traditional breaded rice ball with meat ragú sauce, peas, parmesan and mozzarella.

SUPLI' (3) 90 \$

Vegetarians breaded rice balls with tomato sauce, zucchini and mushrooms.

SALENTO'S FRIED MIX 120 \$

Mix of our best fried specialties, one piece of a kind!

FRIED SQUID 160 \$

Delicious fried squid with tartar sauce.

MIXED FRIED SEAFOOD 240 \$

Shrimps, squid, and pieces of grouper and salmon fried a the moment!

CLASSIC PASTA

SPAGHETTI WITH TOMATO 90 \$

Spaghetti with fresh tomato and basil.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

For the lovers of spicy we offer our pasta in a spicy sauce.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Rome typical dish with bacon and egg, famous for its rich flavor.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

The perfect combination of bacon and onion julienne with a italian sauce.

PENNE 4 CHEESES 110 \$

Delicious pasta with mixed italian cheeses.

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE 120 \$

A classic Italian pasta with bolognese ragu sauce.

PENNE WITH SALMON 160 \$

E delicate and tasty recipe, with the union of the cream and bits of smoked salmon.

SPECIAL PASTA DISHES...

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

From the rocks of our Ocean direct to your plate, clams in a white wine sauce.

CLASSIC LASAGNA 140 \$

You can't miss our delicious Lasagna Bolognese known around the world.

ORECCHIETTE SALENTINE 170 \$

The most famous Salento's recipe. Pasta orecchiette with broccoli rabe and anchovies, or broccoli rabe and italian sausage.

LINGUINE WITH SQUID & SQUID INK 180 \$

Simple and delicious recipe from Mediterranean sea... just for squid lovers!

LINGUINE WITH LOBSTER 280 \$

Discover the unique flavor of our homemade pasta with caribbean lobster in tomato sauce.

...HOME MADE PASTAS

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 150 \$

Naples famous potato pasta in tomato sauce and mozzarella gratin to firewood.

GNOCCHI 4 CHEESES 170 \$

Homemade potato pasta surrounded by four italian cheeses melted in a wood oven.

GNOCCHI WITH ITALIAN SAUSAGE SAUCE 190 \$

Delicious potato pasta with italian sausage sauce.

GRANDMA'S GNOCCHI 190 \$

Grandma's sauce with shredded meat and home made gnocchi, with melted parmesan.

GNOCCHI ASPARAGUS & SHRIMP 210 \$

Our potato pasta with a unique and homemade recipe for shrimp and asparagus.

RAVIOLI RICOTTA & SPINACH 180 \$

Delicious marriage of flavors of Mother Earth in one of the most classic tomatoes and basil sauce.

RAVIOLI WITH MEAT & PORCINI 220 \$

For the ravioli lovers, stuffed with beef and italian sausage, in a delicious porcini and mushroom sauce.

RAVIOLI... SALENTO 220 \$

From Salento fabulous ravioli stuffed with shrimps and zucchini in a clams and cherry tomatoes sauce.

FETTUCCHINE ALLA BOSCAIOLA 190 \$

A very classic dish from the italian mountains. Italian sausage and mushroom, prepared in a special rose' cream.

FETTUCCHINE ALLO SCOGLIO 210 \$

We invite you to try this exquisite homemade pasta with shrimps sauce, mussels, clams and cherry tomatoes.

FETTUCCHINE PESTO & SHRIMPS 210 \$

Delicious home made pesto with shrimps and cherry tomatoes...a smooth combination!

MEAT

CHICKEN CACCIATORE 200 \$

...Chicken breast cacciatore style in white wine sauce, capers, black olives, rosemary and baked potatoes.

BAKED ITALIAN SAUSAGE 200 \$

3 pz Italian sausage baked with Cambray potatoes.

BOMBETTE SALENTO STYLE 220 \$

Crunchy baked pork rolls filled with bacon, melted provolone cheese and black pepper...a real taste experience!

RIB-EYE STEAK 260 \$

Angus cut from Mexican farms cooked with Italian herbs in a wood oven with his juicy fat.

BAKED SHORT-RIB 280 \$

Excellent dish known around the world for its flavor and tenderness baked firewood.

VEAL MEDALLION PORCINI & MARSALA 290 \$

Juicy and tender veal medallion topped with a delicate porcini sauce and a touch of marsala liqueur.

VEAL MEDALLION IN GREEN PEPPER CREAM 290 \$

Italian combination of delicate flavors such as green pepper and tender veal with the chef's secret touch.

RIB-EYE SPECIAL STEAK 320 \$

Famous Italian Rib-eye steak with arugula salad, parmesan and balsamic vinegar.

❖ All meats are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

FISH

BAKED SHRIMPS 240 \$

Try the natural taste of caribbean shrimps with a touch of garlic and lemon.

CHEF'S SALMON 260 \$

Delicious salmon fillet prepared with red onion, carrots and laurel.

TUNA FILLET IN SESAM CRUST 280 \$

Tasty and rich in properties accompanied by a soy sauce and honey.

TUNA FILLET TAGLIATA 280 \$

Fresh and smooth flavor of arugula salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar.

ISLAND CUISINE FISH 280 \$

Island typical dish with potatoes, capers, olives and cherry tomatoes.

LAND & SEA DORADO 320 \$

Dorado fish fillet with shrimps and mussels prepared with a delicious porcini mushroom sauce.

SPECIAL MIX SEAFOOD A LA DIABLA 390 \$

Spectacular mix of Caribbean lobster, mussels and squid in spicy tomato sauce ... not to lose!

❖ All dishes are served with caponata, sautéed onions and wood oven cambray potatoes.

SALENTO
RESTAURANT

PUCCIA

SALAME MILANO 110 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with salame Milano, provolone cheese, tomato and lettuce.

CRUDAIOLA 120 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with ham, arugula, cherry tomatoes and mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with zucchini, eggplant, tomato and lettuce.

FRANCAVILLA 150 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with grandma's rolls and provolone cheese.

CISTERNINO 150 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with delicious baked Bombette, tomato and lettuce.

CASTEDDU 150 \$

Wood fired italian panini Puccia filled with meet balls in tomato sauce and parmesan cheese.

PIZZA

MARINARA 80 \$

Tomato, garlic, origan.

MARGHERITA 110 \$

Tomato, mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Tomato, mozzarella, peperoni.

FUNGHI 130 \$

Tomato, mozzarella, mushrooms.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Tomato, mozzarella, ham.

GRECA 130 \$

Tomato, mozzarella, black olives, green olives.

NAPOLETANA 140 \$

Tomato, mozzarella, capers, anchovies.

HAWAIANA

140 \$

Tomato, mozzarella, ham, pineapple.

CALZONE

140 \$

Turnover Pizza with tomato, mozzarella, ham, mushrooms.

TUNA & ONION

140 \$

Tomato, mozzarella, tuna, onion.

CARBONARA

150 \$

Tomato, mozzarella, bacon, egg, parmesan.

BUONGUSTAIO

150 \$

Tomato, mozzarella, anchovies, black olives.

LA LANTERNA

150 \$

Tomato, mozzarella, peperoni, bell pepper, mushrooms.

4 FORMAGGI

150 \$

Tomato, mozzarella, mixed cheeses.

CAPRICCIOSA

150 \$

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, black olives, artichoke.

CONTADINA

150 \$

Tomato, mozzarella, bacon, zucchini.

4 STAGIONI

150 \$

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, bell pepper, mushrooms.

PROSCIUTTO & FUNGHI

150 \$

Tomato, mozzarella, ham, mushroom.

BOSCAIOLA

150 \$

Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon, black olives.

NORCINA

160 \$

Tomato, mozzarella, italian sausage, mushroom.

TIROLESE

160 \$

Tomato, mozzarella, bacon, gorgonzola.

GARGANO

160 \$

Tomato, mozzarella, italian sausage, broccoli rabe.

ORTOLANA

160 \$

Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, onion, bell pepper.

RUSTICA

160 \$

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan.

GENOVESE

160 \$

Tomato, mozzarella, pesto, cherry tomatoes, parmesan.

POPEYE

Tomato, mozzarella, spinach, gorgonzola.

160 \$

OLIVIA

Tomato, mozzarella, ricotta cheese, spinach, black pepper.

160 \$

MESSICANA

Tomato, mozzarella, onion, salami, bell pepper, chili.

160 \$

HULK

Tomato, mozzarella, spinach, italian sausage.

160 \$

MONTANARA

Tomato, mozzarella, gorgonzola, italian sausage.

170 \$

SUPREMA

Tomato, mozzarella, italian sausage, bell pepper, onion.

170 \$

PORCELLONA

Tomato, mozzarella, italian sausage, ham, salami.

180 \$

MARE & MONTI

Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms.

180 \$

GAMBERI & RUCOLA

Tomato, mozzarella, shrimp, arugula.

180 \$

MEDITERRANEA

Tomato, mozzarella, shrimp, zucchini.

180 \$

PROSCIUTTO CRUDO & MASCARPONE

Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, mascarpone cheese.

180 \$

FRUTTI DI MARE

Tomato, mozzarella, mix of seafood.

190 \$

SALENTO

Tomato, mozzarella, Parma prosciutto, arugula, parmesan, cherry tomatoes.

190 \$

SALMON & CHERRY

Tomato, mozzarella, salmon, cherry tomatoes, arugula.

190 \$

R E S T A U R A N T

INSALATE

INSALATA MISTA 80 \$

Lattuga, carota, cipolla, pomodoro e olive.

INSALATA DI POMODORO 80 \$

Pomodoro, cipolla rossa e aceto balsamico.

CAPRESE 150 \$

Pomodoro, mozzarella e basilico.

INSALATA SALENTO 170 \$

Lattuga, tonno, mozzarella, pomodorini ciliegini, olive nere, peperone.

INSALATA ALL'ITALIANA 170 \$

Rucola, mozzarella, pomodorini ciliegini, parmigiano e crostini.

INSALATA CESAR 190 \$

Pollo, pomodoro, lattuga, cipolla, olive, crostini e parmigiano.

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO (5) 50 \$

Provino il nostro pane casereccio tostato al forno a legna con pomodoro fresco marinato con olio d'oliva, basilico e aglio.

PATATE NOVELLE AL FORNO 80 \$

Patate novelle cotte al forno, con rosmarino, aglio e pepe nero.

CAPONATA AL FORNO 100 \$

Piatto classico della cucina Siciliana con melanzane, salsa di pomodoro, olive verdi, capperi e peperoni cotti al forno.

POLPETTE AL SUGO 120 \$

Semplici e sfiziose per gli amanti della tradizione! Polpette di manzo in salsa di pomodoro.

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 120 \$

Sapore classico della cucina del Sud Italia, melanzana con salsa di pomodoro e parmigiano, preparata con la ricetta segreta Salentina!

SOUTÉ AI FRUTTI DI MARE 190 \$

Il profumo e il sapore dei frutti di mare, in una ricetta del Mediterraneo di calamari, cozze e vongole in salsa di pomodoro e crostoni all'aglio.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per 2 persone) 210 \$

Tavolozza di prosciutti e salame accompagnati da formaggi, bruschette di verdure, prosciutto crudo e melone, caprese.

ANTIPASTO DELLA CASA (per 2 persone) 240 \$

L'unione degli antipasti Salentini più tradizionali, con melanzane alla parmigiana, involtini della nonna, panzarotti e polpette fritte.

FRITTI

PATATINE FRITTE 50 \$

Patatine taglio grosso fritte al momento.

PANZEROTTI (3) 70 \$

La meravigliosa Puglia ci offre questa specialità.. calzoncini fritti ripieni di pomodoro e mozzarella .

OLIVE ASCOLANE (5) 80 \$

Una vera delizia italiana! Polpette fritte di olive verdi, pollo, maiale e pane casereccio.

POLPETTE FRITTE (8) 80 \$

Squisite polpette di carne di manzo marinata con aglio, parmigiano e prezzemolo.

ARANCINI DI RISO (4) 90 \$

Famosi dell' isola Sicilia, polpette di riso ripiene di ragù di carne, piselli e parmigiano.

SUPLI' (3) 90 \$

Polpette di risotto al pomodoro ripiene di zucchine e funghi.

FRITTO DELLA CASA 120 \$

L'insieme delle nostre specialità caserecce e fritte in unico piatto!

CALAMARI FRITTI 160 \$

Deliziosi anellini e tentacoli di calamari fritti accompagnati da salsa tartara casereccia.

FRITTO MISTO 240 \$

Squisiti gamberi, calamari, pezzetti di cernia e di salmone fritti al momento.

PASTE CLASSICHE

SPAGHETTI AL POMODORO 90 \$

Per gli amanti dei sapori semplici, il piatto più classico della cucina italiana.

PENNE ALL'ARRABBIATA 90 \$

Per gli affezionati ai sapori semplici con un tocco di piccante.

SPAGHETTI CARBONARA 110 \$

Tipica ricetta di Roma con pancetta e uova, famosa per il suo sapore unico.

SPAGHETTI AMATRICIANA 110 \$

Provate la perfetta combinazione di pancetta e cipolla alla julienne in salsa di pomodoro.

PENNE QUATTRO FORMAGGI 110 \$

La fusione dei 4 formaggi più conosciuti in Italia.

SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE 120 \$

Fettuccine fatte in casa con salsa di ragu bolognese.
e vongole!

PENNE AL SALMONE 160 \$

Una ricetta delicata e saporita, dall'unione di panna e pezzi di salmone affumicato.

SPECIALITÀ DELLA CASA...

LASAGNA CLASSICA 140 \$

Non può mancare la nostra squisita lasagna alla bolognese cotta al forno a legna.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 140 \$

Direttamente dagli scogli dell'Oceano ai vostri piatti, salsa di vino bianco.

ORECCHIETTE SALENTINE 170 \$

Il piatto più conosciuto in Salento. Pasta orecchiette nell'antiche ricette di acciughe e broccoli e di salsiccia e broccoli, con un pizzico di peperoncino locale.

LINGUINE AI CALAMARI & NERO DI SEPPIA 180 \$

Ricetta del mar Mediterraneo... per gli amanti dei calamari un piatto sfizioso!

LINGUINE ALL'ARAGOSTA 280 \$

Scoprite il sapore unico dell'aragosta dei Caraibi in salsa di pomodoro e aglio.

...CON PASTE FATTE A MANO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 150 \$

Famosa ricetta di Napoli, pasta di patate con salsa di pomodoro e mozzarella gratinata.

GNOCCHI 4 FORMAGGI 170 \$

Pasta casereccia di patate, condita con un mix di formaggi italiani gratinati al forno.

GNOCCHI AL RAGU DI SALSICCIA ITALIANA 190 \$

Deliziosa pasta di patate co salsa di ragu bolognese e salsiccia italiana.

GNOCCHI DELLA NONNA 190 \$

Piatto tipico delle nonne del Salento! Gnocchi con involtini di manzo in salsa di pomodoro, cotta per più di 3 ore.

GNOCCHI ASPARAGI E GAMBERI 210 \$

La nostra pasta di patate con una ricetta unica e delicata di gamberi e asparagi.

RAVIOLI RICOTTA & SPINACI 180 \$

Perfetta unione di sapori di Madre Terra, ravioli di spinaci ripieni di ricotta in salsa di pomodoro e basilico.

RAVIOLI DI CARNE E FUNGHI PORCINI 220 \$

I classici ravioli ripieni di carne di manzo e salsiccia italiana in salsa di funghi porcini.

RAVIOLI DEL SALENTO 220 \$

Dal Salento i favolosi ravioli ripieni di gamberi e zucchine, in salsa al vino bianco con vongole e pomodorini.

FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA 190 \$

Classico dei promontori italiani. Fettuccine fatte in casa in una deliziosa salsa rosé di salsiccia e funghi.

FETTUCCINE ALLO SCOGLIO 210 \$

Ti invitiamo a conoscere questa specialità del mare! In salsa al vino bianco con gamberi, cozze, vongole e pomodorini.

FETTUCCINE PESTO E GAMBERI 210 \$

Delizioso pesto fatto in casa con gamberi e pomodorini...squisito sapore vellutato!

CARNE AL FORNO

POLLO ALLA CACCIATORA 200 \$

Ricetta rustica dell'entroterra. Petto di pollo cotto al vino bianco con capperi, olive nere, rosmarino e patate al forno.

SALSICCIA ITALIANA ALLA LEGNA 220 \$

Salsiccia casereccia di maiale cotta al forno a legna.

BOMBETTE ALLA SALENTINA 220 \$

Deliziosi involtini di maiale ripieni di pancetta, provolone fondente e pepe nero, cotti al forno a legna... una esperienza da non perdere!

RIB-EYE AL FORNO 280 \$

Taglio prelibato di manzo, marinato con erbe italiane e cotto al forno.

COSTOLETTE DI MANZO 280 \$

Succose costolette di manzo cotte al forno... da sciogliere in bocca!

MEDAGLIONE DI VITELLO PORCINI & MARSALA 290\$

Tenerissimo medaglione di vitello bagnato da una vellutata crema ai porcini e un tocco sfizioso di marsala.

MEDAGLIONE DI VITELLO AL PEPE VERDE 290 \$

Classica combinazione italiana di sapori ricercati e unici come il pepe verde ed il medaglione di vitello, in una crema prelibata dello Chef.

RIB EYE SPECIALE 320 \$

Sfiziosa combinazione di bistecca di manzo con rucola, parmigiano e aceto balsamico.

❖ Tutte le carni sono accompagnate da patate novelle, cipolla e caponata al forno.

PESCE

GAMBERI AL FORNO 240 \$

Il sapore dei gameti al naturale cotti al forno a legna con un tocco di aglio e limone!

SALMONE DEL CHEF 260 \$

Filetto di salmone preparato all'escabece con cipolla rossa, carote e alloro.

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO 280 \$

Saporito e ricco di proprietà, avvolto da semi di sesamo e accompagnato da una salsa di soya e miele.

TAGLIATA DI TONNO 280 \$

Delicato e fresco filetto di tonno coperto da foglie di rucola, pomodorini e aceto balsamico.

PESCE ALL'ISOLANA 280 \$

Godetevi il pregiato sapore del Dorado allo stile Isolano, con capperi, olive nere, patate e pomodorini...sfumato al vino bianco.

DORADO MARE & TERRA 320 \$

Filetto di cernia accompagnato da gamberi e cozze in una delicata salsa ai funghi porcini.

FRUTTI DI MARE ALLA DIAVOLA 390 \$

Squisita aragosta dei Caraibi, cozze e calamari in una prelibata salsa di pomodoro appena piccante... da non perdere!

❖ Tutti i pesci sono accompagnati da caponata, cipolla e patate al forno.

SALICENTO
RESTAURANT

PUCCIA

SALAME MILANO 110 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di salame Milano, provolone, pomodoro e lattuga.

CRUDAIOLA 120 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di crudo, rucola, pomodorini e mozzarella.

ORTOLANA 120 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di zucchine, melanzana, pomodoro e lattuga.

FRANCAVILLA 150 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di provolone e involtini di manzo al sugo.

CISTERNINO 150 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di bombette salentine al forno, pomodoro e lattuga.

CASTEDDU 150 \$

Ciabatta cotta al momento, ripiena di polpette al sugo e parmigiano a scaglie.

PIZZA

MARINARA 80 \$

Pomodoro, aglio, origano.

MARGHERITA 110 \$

Pomodoro e mozzarella.

DIAVOLA 130 \$

Pomodoro, mozzarella, salame.

FUNGHI 130 \$

Pomodoro, mozzarella, funghi.

PROSCIUTTO COTTO 130 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

GRECA 130 \$

Pomodoro, mozzarella, olive nere, olive verdi.

NAPOLETANA 140 \$

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe.

HAWAIANA	140 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas.	
CALZONE	140 \$
Ripieno al pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi.	
TONNO & CIPOLLA	140 \$
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.	
CONTADINA	150 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, zucchine.	
CARBONARA	150 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, parmigiano.	
LA LANTERNA	150 \$
Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, funghi.	
BUONGUSTAIO	150 \$
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere.	
4 FORMAGGI	150 \$
Pomodoro, mozzarella, provolone, parmigiano, gorgonzola.	
CAPRICCIOSA	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, carciofi.	
4 STAGIONI	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, peperoni, funghi.	
BOSCAIOLA	150 \$
Pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, olive nere.	
PROSCIUTTO & FUNGHI	150 \$
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi.	
NORCINA	160 \$
Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, funghi.	
TIROLESE	160 \$
Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola.	
GARGANO	160 \$
Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, broccoli.	
ORTOLANA	160 \$
Tomate, mozzarella, zucchine, melanzane, cipolla, peperoni, funghi.	
GENOVESE	160 \$
Pomodoro, mozzarella, pesto, pomodorini, parmigiano.	
POPEYE	160 \$
Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola.	

OLIVIA 160 \$

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, pepe nero.

RUSTICA 160 \$

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, parmigiano.

MESSICANA 160 \$

Pomodoro, mozzarella, cipolla, salame, peperoni, peperoncino jalapeño.

HULK 160 \$

Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia italiana.

SUPREMA 170 \$

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, peperoni, cipolla.

MONTANARA 170 \$

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia italiana.

PORCELLONA 180 \$

Pomodoro, mozzarella, salsiccia italiana, salame, prosciutto cotto.

GAMBERI E RUCOLA 180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola.

MARE E MONTI 180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi.

MEDITERRANEA 180 \$

Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine.

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE 180 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone.

FRUTTI DI MARE 190 \$

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare.

SALENTO 190 \$

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano e pomodorini.

SALMONE & CILIEGINI 190 \$

Pomodoro, mozzarella, salmone, pomodorini, rucola.

R E S T A U R A N T