



buena vista

RESTAURANT - LOUNGE BAR - APERIFISH

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI PER DUE PERSONE

TASTING OF APPETIZERS FOR TWO PEOPLE

POLPETTE DI BACCALÀ

Salted cod fish balls

TUTTO A

€ 30,00

TENTACOLI DI POLPO AL ROSMARINO SU PASSATINA DI CECI E CROSTINI DI PANE FRITTO

*Octopus tentacles with rosemary on a chickpea
purée and fried bread crostini*

FAVE E CICORIE CON TAGLIATELLA DI SEPPIA CRUDA

Fava beans and chicory with raw cuttlefish

MERLUZZO IN SALSA TARTARA

Cod in tartarsauce

POLPETTE DI POLPO SU MAIONESE ALLO ZAFFERANO E ZENZERO

Octopus balls on saffron and ginger mayonnaise

PARMIGIANA AI FRUTTI DI MARE

Seafood parmigiana

TOTANO FRITTO SU PUREA DI PATATE AFFUMICATE

Fried squid on smoked potato purée

CATALANA DI GAMBERI

Shrimp catalan

ANTIPASTI APPETIZERS

CRUDITÀ DI GAMBERI E SCAMPI 6 PZ

Raw shrimps and langoustines 6 pieces

€ 18,00

TRIS DI MINI TARTARE DI SALMONE, TONNO E PESCATO DEL GIORNO

*Trio of mini tartares- salmon, tuna
and catch of the day*

€ 18,00

BURRATINA CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Burrata with Martina Franca capocollo

€ 15,00

Coperto € 2,00 a persona
Non si effettuano conti separati

Service € 2.00 per person
No separated bills available

APERIFISH

PUCCIA DELICATA

€ 16,00

Puccia salentina con hummus di ceci, gamberi rossi di Gallipoli crudi, rucola e pomodorini
Salento-style bread with chickpea hummus, raw red shrimps from Gallipoli, rocket and cherry tomatoes

PUCCIA SAPORITA

€ 16,00

Puccia salentina con polpo, insalata, burrata e salsa piccante
Salento-style bread with octopus, salad, burrata and spicy sauce

PRIMI PIATTI PASTA FIRST COURSES

PACCHERI DELLO CHEF

€ 18,00

Paccheri con tonno fresco, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, ricotta salata, salsa di pomodoro
Paccheri, fresh tuna, Pantelleria capers, Taggiasca olives, salted ricotta, tomato sauce

SCRIGNI CACIO E PEPE CON COZZE

€ 15,00

Pasta fresca ripiena con pecorino romano e pepe con cozze in bianco
Fresh pasta filled with pecorino romano, pepper served with mussels

SPAGHETTO DI MEZZANOTTE

€ 14,00

Spaghetti, aglio, olio, acciughe e crumble di tarallo
Spaghetti, garlic, oil, anchovies and tarallo crumble

ORECCHIETTE AL POMODORO

€ 9,00

Orecchiette, salsa di pomodoro, basilico
Orecchiette with tomato sauce, basil

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

PESCE AL CARRELLO Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	€ Al peso <i>price per weight</i>
LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA Polpo, pesce spada e gamberoni <i>Grilled octopus, swordfish e prawns</i>	€ 24,00
TATAKI DI TONNO Tataki di tonno con cipolle caramellate <i>Tuna tataki with caramelized onions</i>	€ 20,00
MEDAGLIONE DI SALMONE Salmone al forno con salsa all'aneto <i>Baked salmon with dill sauce</i>	€ 20,00
PESCE SPADA ALLA SICILIANA Pesce spada al forno con olive nere, pomodorini, pinoli <i>Baked swordfish with black olives, cherry tomatoes and pine nuts</i>	€ 20,00
SPIEDINI DI CALAMARO Calamari al forno con pane aromatizzato al lime <i>Baked breaded calamari flavoured with lime</i>	€ 18,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA <i>Grilled swordfish</i>	€ 14,00

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA CON POMODORINI <i>Mixed salad with cherry tomatoes</i>	€ 5,00
PATATE AL FORNO <i>Oven roasted potatoes</i>	€ 5,00
PATATINE DIPPERS FRITTE <i>Dipper fries</i>	€ 4,00

Coperto € 2,00 a persona
Non si effettuano conti separati

Service € 2.00 per person
No separated bills available

DESSERT GELATI

DESSERT ICE CREAM

COPPA PROFITEROL € 6,00

Bigné ripieni alla vaniglia avvolti da gelato semifreddo al cioccolato

Choux pastries filled with vanilla-flavored cream, wrapped in semi-frozen chocolate ice cream

COPPA TIRAMISÙ € 6,00

Pan di Spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè con cacao in polvere

Sponge cake soaked in coffee with semifreddo zabaglione, coffee, and powdered cocoa

FLUTE AL LIMONCELLO € 6,00

Gelato al limone con variegatura al limoncello

Lemon ice cream with limoncello swirl

SPUMONE NOCCIOLA E CIOCCOLATO € 6,00

Gelato alla nocciola e cioccolato con nocciole pralinate e gocce di cioccolato

Helzenut and chocolate ice cream with praline hezelnuts and chocolate chips

SPUMONE PISTACCHIO E NOCCIOLA € 6,00

Gelato alla nocciola e pistacchio con croccante di mandorle e gocce di cioccolato

Helzenut and pistacchio ice cream with almond brittle and chocolate chips

PASTICCIOTTO PISTACCHIO € 6,00

Tipico dolce salentino con pasta frolla e gelato al pistacchio

Typical Salento sweet with shortcrust filled with pistachio ice cream

PASTICCIOTTO AL MASCARPONE E CAFFÈ € 6,00

Tipico dolce salentino con pasta frolla e gelato al mascarpone e caffè

Typical Salento sweet with shortcrust filled with mascarpone and coffee ice cream

FRUTTA

FRUITS

PIATTO PICCOLO
Small plate

€ 8,00

PIATTO GRANDE
Big plate

€ 15,00

BEVANDE

DRINKS

Acqua naturale/frizzante 0,75 cl
Water still/sparkling 0.75 cl

€ 3,00

Calice di vino (Bianco/Rosato/Rosso)
Glass of wine (White/Rosè/Red)

€ 4,00

Amaro/limoncello

€ 3,00

Caffè

€ 1,00

BOLLICINE SPARKLING

Val d'Oca DOC Extra Dry millesimato	€ 25,00
Val d'Oca Valdobbiadene prosecco superiore DOCG extra dry millesimato	€ 30,00
Moët & Chandon	€ 100,00
Vueve Clicquot	€ 100,00

VINI BIANCHI DEL SALENTO WHITE WINES OF SALENTO

Albarossa - Vinicola Palamà - Verdeca 100% Salento IGP	€ 20,00
Skarabocchio - Frizzante Naturale Vinicola Palamà - Verdeca Salento IGP	€ 25,00
Metiusco - Vinicola Palamà - 50 %Verdeca, 50% Malvasia bianca Salento IGP	€ 25,00
Fiano - Mottura Fiano 100% Salento IGP	€ 25,00
Tormaresca - Chardonnay	€ 25,00

VINI ROSATI DEL SALENTO ROSÈ WINES OF SALENTO

Albarossa - Vinicola Palamà - Negroamaro 100% Salento IGP	€ 20,00
Skarabocchio - Frizzante Naturale Vinicola Palamà - Negroamaro Salento IGP	€ 25,00
Metiusco - Vinicola Palamà - Negroamaro 100% Salento IGP	€ 25,00
Fiano - Feudi di San Gregorio	€ 25,00
Mottura - Rosato - Negroamaro 100% - Salento IGP	€ 25,00

VINI ROSSI DEL SALENTO RED WINES OF SALENTO

Albarossa - Vinicola Palamà - Negroamaro 100% Salice Salentino DOC	€ 20,00
Metiusco - Vinicola Palamà - Negroamaro 50%, Malvasia nera 25%, Primitivo 25% Salento IGP	€ 25,00
Le Pitre - Mottura Salice Salentino Negroamaro 100% DOC	€ 25,00
Le Pitre - Mottura Primitivo di Manduria 100% DOC	€ 25,00

