

MENU



buena vista

RESTAURANT - LOUNGE BAR - APERIFISH

ANTIPASTI

APPETIZERS

- | | |
|---|---------|
| CAPRESE FIORDILATTE
Mozzarella cheese, tomatoes, basil | € 9,00 |
| BURRATINA CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
Burrata with Martina Franca capocollo | € 15,00 |
| CARPACCIO DI BRESAOLA
Bresaola, rucola, grana
<i>Dry-Salted Beef Carpaccio, grana cheese, rocket</i> | € 15,00 |
| TORTINO DI POLPO CON PATATE E MENTA
Octopus pie with mashed potatoes, mint | € 18,00 |
| COZZE GRATINATE
Mussels au gratin | € 20,00 |
| PEPATA DI COZZE
Cozze, vino bianco, pepe, pomodorini, prezzemolo
<i>Mussels Soup with white wine, pepper, tomatoes</i> | € 13,00 |
| INSALATA DI MARE
Polpo, seppia, gamberetti, cozze, sedano, carote
<i>Seafood salad</i> | € 13,00 |
| CATALANA DI GAMBERI
Catalan shrimp | € 15,00 |
| CRUDITE DI GAMBERI E SCAMPI 6PZ
Raw shrimps and langoustines 6 pieces | € 13,00 |
| TRIS DI CARPACCI
Spada, tonno e salmone affumicati
<i>Smoked swordfish, tuna, salmon Carpaccio</i> | € 13,00 |

PRIMI PIATTI

PASTA FIRST COURSES

- ORECCHIETTE AL POMODORO** € 8,00
Orecchiette, salsa di pomodoro, basilico
Orecchiette with tomato sauce, basil
- SPAGHETTI CON LE COZZE** € 14,00
Spaghetti, cozze
Spaghetti with Mussels
- LINGUINE ALLE VONGOLE** € 18,00
Pasta with clams
- SCRIGNI CACIO PEPE E COZZE** € 16,00
Pasta fresca ripiena con pecorino romano e pepe con cozze in bianco
Fresh pasta filled with pecorino romano, pepper served with mussels
- 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

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

- FRITTURA DI PARANZA** € 15,00
Calamari, gamberi, gattuccio di mare
Fried squids, prawns and dogfish
- PESCE SPADA ALLA GRIGLIA** € 15,00
Grilled swordfish
- PESCE SPADA ALLA GALLIPOLINA** € 16,00
Pesce spada con pane grattugiato, sale, olio
Swordfish, bread crumbs, salt, oil
- TAGLIATA DI SEPPIA** € 18,00
Seppia, rucola, grana, pomodorini
Sliced Cuttlefish, rocket, grana cheese, tomatoes
- FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI** € 20,00
Tuna fillet in pistacchio crust
- GRIGLIATA MISTA** € 26,00
Pesce spada, gamberoni, scampi
Mixed fish grill, swordfish, king prawns, scampi

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA VERDE Green salad	€ 3,00
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE Mixed grilled vegetables	€ 7,00

MENÙ BABY

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE (AL PIATTO) Chicken cutlet with french fries	€ 10,00
HAMBURGER CON PATATINE FRITTE (AL PIATTO) Hamburger with french fries	€ 12,00

INSALATE

SALADS

ITALY Insalata verde, mozzarella fiordilatte, pomodori, rucola <i>Salad, fiordilatte mozzarella, tomatoes, rocket</i>	€ 10,00
TONNAIOLA Insalata mista, tonno, olive <i>Mixed Salad, Tuna, Olives</i>	€ 10,00
BRASILIANA Insalata mista, bresaola, grana, rucola <i>Mixed Salad, dry-salted beef, grana cheese, rocket</i>	€ 14,00
BUONISSIMA Insalata mista, salmone affumicato, feta <i>Mixed salad, smoked salmon, feta cheese</i>	€ 14,00

SFIZERIE • APPETIZERS

PRODOTTO SURGELATO • FROZEN FOOD

PATATINE FRITTE French-fried potatoes	€ 5,00
PITTOLE Fried pizza dough balls typical of Salento	€ 5,00

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

SFIZERIE - APPETIZERS

- POLPETTE DI MELANZANE** € 6,00
Eggplant balls
- PANZEROTTI DI PATATE** € 8,00
Mashed potatoes croquettes
- POLPETTE DI POLPO** € 8,00
Octopus balls

FRISE

- FRISELLA AL POMODORO** € 5,00
Frisella with cherry tomatoes
- FRISELLA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA** € 7,00
Frisella with cherry tomatoes, mozzarella, rocket
- FRISELLA POMODORO, TONNO, RUCOLA** € 7,00
Frisella with cherry tomatoes, tuna, rocket

BRUSCHETTE

- BRUSCHETTA AL POMODORO** € 5,00
Toasted bread with cherry tomatoes
- BRUSCHETTA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA** € 7,00
Toasted bread with cherry tomatoes, mozzarella, rocket
- BRUSCHETTA POMODORO, TONNO, RUCOLA** € 7,00
Toasted bread with cherry tomatoes, tuna, rocket

PUCCE

- CONTADINA** € 9,00
Pomodorini e verdure grigliate
Salento-style bread with cherry tomatoes and mixed grilled vegetables
- GALLIPOLINA** € 13,00
Gamberi rossi di Gallipoli crudi, rucola e pomodorini
Salento-style bread with raw red shrimps from Gallipoli, rocket and cherry tomatoes

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

FRUTTA

FRUITS

PIATTO PICCOLO

Small plate

€ 7,00

PIATTO GRANDE

Big plate

€ 15,00

DESSERT GELATI € 6,00

DESSERT ICE CREAM

COPPA PROFITEROL

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

Semifreddo al gusto tiramisù

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

FLUTE AL LIMONCELLO

Gelato al limone con variegatura al limoncello

Lemon ice cream with limoncello swirl

SPUMONE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

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

Hazelnut and chocolate ice cream with praline hezelnuts and chocolate chips

SPUMONE PISTACCHIO E NOCCIOLA

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

Hazelnut and pistacchio ice cream with almond brittle and chocolate chips

PASTICCIOTTO PISTACCHIO

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

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

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

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

BEVANDE

DRINKS

ACQUA 0,50 LT € 2,00
Water 0,50 lt

ACQUA 1LT € 3,00
Water 1 lt

**COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA,
LEMONSODA, SPRITE** € 4,00

***BIRRE · BEERS 33 cl**

Heineken, Tennent's, Corona, Nastro Azzurro, **TUTTE A**
Raffo Grezza, Birra Analcolica € 5,00

***BIRRE ARTIGIANALI 33 cl**

CRAFT BEERS

Agricola Salento € 6,00

*** LA LISTA DELLE BIRRE DISPONIBILI POTREBBE VARIARE**

** The list of available beers may vary*

BICCHIERE DI VINO € 5,00

GLASS OF WINE

Albarossa - Vinicola Palamà (bianco, rosato, rosso)
White, Rosè, Red

AMARO/LIMONCELLO € 3,00

CAFFÈ € 1,00

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

BOLLICINE SPARKLING

- X-DRY TIME Cantine Bortolotti** - Chardonnay, Pinot bianco, Glera – Vino spumante extra dry € 25,00
- PROSECCO SUPERIORE DOCG Cantine Bortolotti** - Glera 100% – extra dry € 30,00

VINI BIANCHI DEL SALENTO WHITE WINES OF SALENTO

- Albarossa** - Vinicola Palamà - Verdeca 100% Salento IGP € 20,00
- Skarabocchio** - Frizzante Naturale/Sparkling - Vinicola Palamà - Verdeca Salento IGP € 25,00
- Metiusco** - Vinicola Palamà - 50 % Verdeca, 50% Malvasia bianca 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
- Isabella** - Frizzante/Sparkling Vinicola Palamà Negroamaro IGP € 25,00
- Metiusco** - Vinicola Palamà – Negroamaro 100% Salento IGP € 25,00
- Egò** - Vinicola Palamà – Primitivo vinificato in rosato 100% Salento IGP € 25,00
- San Greg** – Feudi San Gregorio – Aglianico € 25,00

VINI ROSSI DEL SALENTO RED WINES OF SALENTO

- Albarossa** - Vinicola Palamà – Negroamaro 100% Salice Salentino DOC € 20,00
- Albarossa** - Vinicola Palamà – Primitivo IGP € 20,00
- Metiusco** - Vinicola Palamà – Negroamaro 50%, Malvasia nera 25%, Primitivo 25% Salento IGP € 25,00