



buena vista

RESTAURANT - LOUNGE BAR

ANTIPASTI

APPETIZERS

CAPRESE FIORDILATTE <i>Mozzarella cheese, tomatoes, basil</i>	€ 9,00
BURRATINA CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA <i>Burrata with Martina Franca capocollo</i>	€ 15,00
CARPACCIO DI BRESAOLA <i>Bresaola, rucola, grana</i> <i>Dry-Salted Beef Carpaccio, grana cheese, rocket</i>	€ 13,00
COZZE GRATINATE <i>Mussels au gratin</i>	€ 13,00
SOUTÈ DI COZZE <i>Cozze, prezzemolo, aglio, olio</i> <i>Mussels soup with oil, garlic, parsley</i>	€ 15,00
INSALATA DI MARE <i>Polpo, seppia, gamberetti, cozze, sedano, carote</i> <i>Seafood salad</i>	€ 15,00
TRIS DI CARPACCI <i>Spada, tonno e salmone affumicati</i> <i>Smoked swordfish, tuna, salmon Carpaccio</i>	€ 20,00

PRIMI PIATTI

PASTA FIRST COURSES

LASAGNA ALLA BOLOGNESE <i>Lasagna with bolognese sauce, bechamel sauce and parmesan</i>	€ 15,00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE <i>Tagliatelle with bolognese sauce</i>	€ 13,00
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA <i>Orecchiette with turnip tops</i>	€ 13,00
ORECCHIETTE AL POMODORO <i>Orecchiette, salsa di pomodoro, basilico</i> <i>Orecchiette with tomato sauce, basil</i>	€ 10,00
SPAGHETTI CON LE COZZE <i>Spaghetti with Mussels</i>	€ 16,00

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

PRIMI PIATTI - PASTA FIRST COURSES

- 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** € 18,00
Calamari, gamberi, paranza
Fried squids, prawns and little fish
- 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
- POLPO ALLA GRIGLIA** € 18,00
Polpo grigliato con pomodorini, rucola e grana
*Grilled octopus with with cherry tomatoes, rocket,
grana cheese*
- TAGLIATA DI POLLO** € 15,00
con pomodorini, rucola e grana
*Sliced chicken with cherry tomatoes, rocket,
grana cheese*
- COTOLETTA CON PATATINE FRITTE (AL PIATTO)** € 12,00
Chicken cutlet with french fries

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

CONTORNI

SIDE DISHES

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

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>	€ 15,00

SFIZERIE • APPETIZERS

PRODOTTO SURGELATO • FROZEN FOOD

PATATINE FRITTE <i>French-fried potatoes</i>	€ 5,00
PITTOLE <i>Fried pizza dough balls typical of Salento</i>	€ 5,00
POLPETTE DI MELANZANE <i>Eggplant balls</i>	€ 6,00
PANZEROTTI DI PATATE <i>Mashed potatoes croquettes</i>	€ 8,00
POLPETTE DI POLPO <i>Octopus balls</i>	€ 8,00
FRITTINO MISTO 4 polpette di melanzane, 4 polpette polpo, 4 pittole, 4 panzerotti	€ 15,00

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

FRISE

- FRISELLA AL POMODORO** € 6,00
Frisella with cherry tomatoes
- FRISELLA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA** € 8,00
Frisella with cherry tomatoes, mozzarella, rocket
- FRISELLA POMODORO, TONNO, RUCOLA** € 8,00
Frisella with cherry tomatoes, tuna, rocket

BRUSCHETTE

- BRUSCHETTA AL POMODORO** € 6,00
Toasted bread with cherry tomatoes
- BRUSCHETTA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA** € 8,00
Toasted bread with cherry tomatoes, mozzarella, rocket
- BRUSCHETTA POMODORO, TONNO, RUCOLA** € 8,00
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** € 14,00
Gamberi rossi di Gallipoli crudi, rucola e pomodorini
Salento-style bread with raw red shrimps from Gallipoli, rocket and cherry tomatoes
- RUSTICA** € 9,00
Mortadella e provola
Salento-style bread with mortadella and provola
- GOLOSA** € 16,00
Polpo, burrata, pomodorini rucola
Salento-style bread with with octopus, cherry tomatoes, rocket

DESSERT GELATI € 6,00

DESSERT 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 pistachio 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

BEVANDE

DRINKS

ACQUA 50cl € 2,00
Water 50cl

ACQUA 75cl € 3,00
Water 75cl

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

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

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

LA LISTA DELLE BIRRE POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI IN BASE A DISPONIBILITÀ

BIRRE ARTIGIANALI 33 cl

Agricola Salento € 7,00

BICCHIERE DI VINO € 5,00

GLASS OF WINE

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

AMARO/LIMONCELLO DELLA CASA € 3,00

CAFFÈ € 1,50

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

Service € 2.00 per person
No separated bills available

BOLLICINE SPARKLING

Val d'Oca DOC Extra Dry millesimato € 25,00

**Val d'Oca Valdobbiadene prosecco
superiore DOCG extra dry millesimato** € 30,00

VINI BIANCHI DEL SALENTO

WHITE WINES OF SALENTO

Albarossa - Vinicola Palamà - Verdeca 100% Salento IGP € 20,00

Skarabocchio - Frizzante Naturale € 25,00
Vinicola Palamà - Verdeca Salento IGP

Metiusco - Vinicola Palamà - 50 % Verdeca, 50% Malvasia bianca Salento IGP € 25,00

Tormaresca - Antinori - Chardonnay 100% € 25,00

Teresa Manara - Cantele - Chardonnay IGP € 30,00

VINI ROSATI DEL SALENTO

ROSÈ WINES OF SALENTO

Albarossa - Vinicola Palamà - Negroamaro 100% Salento IGP € 20,00

Isabella - Frizzante/Sparkling Vinicola Palamà Negroamaro € 25,00

Metiusco - Vinicola Palamà - Negroamaro 100% Salento IGP € 25,00

Egò - Vinicola Palamà - Primitivo vinificato in rosato 100% Salento IGP € 25,00

Five Roses Anniversario - Leone de Castris 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera € 30,00

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

