

CANTINA Our winery

VINI BIANCHI Whites	calice	bottiglia
Zin - Fiano Salento IGT Produttori Vini Manduria	6,00 €	18,00 €
Chardonnay - Salento IGT Cantele		20,00 €
Verdeca - Valle d'Itria IGT Alture di Paololeo		20,00 €
Teresa Manara - Chardonnay Salento IGT Cantele		25,00 €

VINI ORANGE orange	
Portokali - Minutolo Puglia IGT Colli della Murgia	30,00 €

VINI ROSATI Rosé	
Aka - Primitivo Salento IGT Produttori Vini Manduria	6,00 18,00 €
Pungirosa - Bombino Nero DOCG Rivera	18,00 €
Veritas - Bombino Nero DOCG Torrevento	22,00 €
Five Roses - Negroamaro Malvasia Salento IGT Leone De Castris	25,00 €
Tramari - Primitivo Salento IGP San Marzano Wines	20,00 €

BOLLICINE ITALIANE	
Prosecco DOC	6,00 € 25,00 €
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	7,00 € 28,00 €
Il Millesimato Astoria	
Contadi Castaldi Brut - Franciacorta DOCG	35,00 €
Contadi Castaldi Rosé - Franciacorta DOCG	40,00 €
Contadi Castaldi Satèn - 100% Chardonnay Franciacorta DOCG	45,00 €
D'Araprì Brut / Pas Dosé	42,00 €
D'Araprì Brut RN Millesimato	50,00 €
Ferrari Maximum - Trento DOC	45,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG	60,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé Franciacorta DOCG	70,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Magnum Franciacorta DOCG	130,00 €

CHAMPAGNE	
Moët & Chandon brut Impérial	90,00 €
Moët & Chandon brut Impérial Rosè	110,00 €
Ruinart 'R' de Ruinart	120,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	150,00 €
Ruinart Rosé	150,00 €
Dom Pérignon	360,00 €
Dom Pérignon Old Vintage	500,00 €

ALLERGENI / ALLERGENS



PESCE
FISH



MOLLUSCHI
CLAMS



LATTICINI
LACTOSE



ARACHIDI
PEANUTS



LUPINI
LUPINS



SESAMO
SESAME



UOVA
EGG



GLUTINE
GLUTEN



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



CROSTACEI
CRUSTACEANS



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



SOIA
SOY



SENAPE
MUSTARD



SEDANO
CELERY



LA DOLCE VITA
LIFESTYLE BEACH CLUB

Caffè Espresso	2,00 €
Caffè Shakerato	3,50 €
Caffè Shakerato al Baileys	8,00 €
Caffè in Ghiaccio <i>iced coffee</i>	2,50 €
● Caffè leccese " <i>leccese</i> " coffee	3,00 €
● Espresso	2,50 €
● Cappuccino	3,00 €
● Crema di Caffè <i>espresso coffee cream</i>	4,00 €
● Cornetti / Pasticciotto	2,50 €

Acqua Nat./Frizz. 0,50 L <i>natural/sparkling water 0,50</i>	2,50 €
Acqua Nat./Frizz. 0,75 L <i>natural/sparkling water 0,75</i>	4,00 €
Coca Cola/Coca Zero	5,00 €
Fanta	5,00 €
Lemon Soda	5,00 €
Schweppes tonica	5,00 €
Acqua tonica Fever Tree	5,00 €
Ginger Beer Fever Tree	5,00 €
Cedrata Tassoni	5,00 €
Thé Limone/Pesca iced tea (<i>lemon or peach</i>)	5,00 €
Crodino/Campari Soda	6,00 €

🍷 Nastro Azzurro	5,00 €
🍷 Corona	6,00 €
🍷 O Alcool I NO Glutine	6,00 €
🍷 BirrApulia Lager birra artigianale Ostuni	7,50 €
🍷 BirrApulia Weizen birra artigianale Ostuni	7,50 €

IRIS
succo d'arancia, pesca, fragola, succo di lime
orange, peach, strawberry, lime

NARCISO
mango, passion fruit, cocco, succo d'arancia
mango, passion fruit, coconut, orange

PRIMULA
banana, ananas, melone
banana, pineapple, melon

🍷🍷	Tris taralli, olive, mandorle (<i>taralli, olives and almonds</i>)	4,00 €
🍷🍷🍷	Finger food caldi (<i>hot</i>)	10,00 €

APEROL	9,00 €
CAMPARI / SELECT / LIMONCELLO / MIRTO	10,00 €
HUGO (st. germain, prosecco, soda, foglie di menta)	10,00 €

CLASSICS IBA	12,00 €
LA DOLCE VITA (tequila, campari, sciroppo anguria, limone)	12,00 €
LA DOLCE MARY (gin, limone, zucchero, pomodorino pestato, sale e tabasco)	12,00 €

FROZEN DRINKS
DAIQUIRI ALLA FRUTTA 12,00 €
 (rum, frutta fresca, limone, zucchero , crema di ghiaccio)

Composta small	13,00 €
Composta medium	20,00 €
Composta large	25,00 €

L'anguria di cicinedda con lime e menta	13,00 €	
Il sorbetto al limone	5,00 €	
Lo Spumone Artigianale	7,50 €	

Gin Dolce Vita	10,00 €	Rum Zacapa XO	18,00 €
Gin Tanqueray	10,00 €	Tequila Don Julio Reposado	12,00 €
Gin Mare	10,00 €	Tequila / Mezcal / Pisco	10,00 €
Gin Hendrick's	10,00 €	Whiskey Bourbon Bulleit	10,00 €
Vodka Belvedere	10,00 €	Whisky Lagavulin	12,00 €
Rum Diplomatico	10,00 €	Brandy Cardenal Mendoza	10,00 €
Rum Zacapa 23	10,00 €	Grappa invecchiata	9,00 €

1	Capocollo di Martina, Fichi della Masseria e Caciocavallo	16,00 €
	Capocollo meat sliced From Martina Franca with fresh Figs and caciocavallo cheese	
2	Tartare di gamberi *	20,00 €
	Shrimp, tartare	
3	Tartare di tonno*	20,00 €
	Tuna tartare*	
4	Tartare di salmone*	18,00 €
	Salmon tartare	
5	Crudo Mare: 4 ostriche, 4 gamberi rossi*, 4 scampi, 4 noci	50,00 €
	Raw Seafish: 4 oysters, 4 red prawns*, 4 scampi, 4 cockles	
6	Tonno Rosso* marinato agli agrumi	20,00 €
	Red tuna, marinated in citrus fruits	

● ●	Orecchiette integrali con pomodorini, cacioricotta e basilico <i>Wholefood Orecchiette (pasta) with tomatoes, cacioricotta cheese and basil</i>	15,00 €
● ● ● ●	Mezzo pacchero con stracciatella, gambero rosso* e granella di pistacchio <i>Mezzo pacchero pasta with stracciatella, red prawns* and chopped pistachios</i>	20,00 €
● ● ●	Spaghettoni Senatore Cappelli alle vongole* <i>Spaghetti "Senatore Cappelli" with clams</i>	23,00 €
● ● ●	Tagliolino gamberi* lime e menta <i>Tagliolino pasta, with shrimp, lime and mint</i>	22,00 €

🍷🍷🍷	*Pescato del giorno <i>Seafood of the day</i>	75,00 €/Kg
🍷🍷🍷🍷	*Frittura di pesce del giorno <i>Mixed fried fish of the day</i>	25,00 €
	Paillard di vitello con contorno <i>Veal paillard with side dish</i>	22,00 €
🍷	Trancio di Tonno* o Pesce Spada* alla griglia <i>Grilled Tuna or Swordfish Steak</i>	25,00 €

00	Selezione di verdure grigliate degli orti ostunesi <i>Selection of grilled vegetables from the Ostuni Gardens</i>	12,00 €
	*Patate fritte <i>French fries</i>	8,00 €

🍷	Caprese con pomodorini di Torre Guaceto e mozzarella fior di latte	16,00	€
	<i>Caprese cheese mozzarella with tomatoes</i>		
	Pomodori, straccetti di pollo di masseria, misticanza e patate	18,00	€
	<i>Tomatoes, local chicken strips, mixed-leaf salad and potatoes</i>		
🍷	*Gamberi, mango, misticanza e pomodorini	20,00	€
	<i>Shrimp, mango, mixed-leaf salad and cherry tomatoes</i>		
🍷	🍷 Misticanza, tonno* scottato, mandorle e olive nere	20,00	€
	<i>Mixed-leaf salad, scalded tuna, almonds and black olives</i>		
	Polpo* Mela verde e verdure croccanti	20,00	€
	<i>Green Apple Octopus salad with crunchy vegetables</i>		

🍅	Classica con pomodorini regina di T Canne, origano, olio EVO <i>Cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil</i>	10,00 €
🍅🍅	Pomodori, stracciatella e tonno rosso* <i>Tomatoes, stracciatella and red tuna</i>	17,00 €
🍅🍷🍅	Burratina scomposta ai gamberi rossi* di Gallipoli, pomodorini <i>Burratina cheese with red shrimps from Gallipoli</i>	18,00 €

🍴	Vegetariano Vegetarian	13,00 €
🍴🍴🍴	Polpo* arrosto e cipolla d'Acquaviva caramellata Roasted octopus with Acquaviva's caramel onion	16,00 €
🍴🍴	Bombette di Cisternino e caciocavallo Cisternino's meat rolls with caciocavallo cheese	16,00 €
🍴🍴	Panino Con Prosciutto Di Parma E Scamorza Sandwich With Parma Ham And Scamorza Cheese	10,00 €

Coperto € 2,5 a persona - cover charge € 2,5 per person
**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato o fresco trattato (-20 °C) di altissima qualità - Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*