

L'APPUNTAMENTO

piccola Cucina, grande Amore

RAW / FREDDI / COLD DISHES

TARTARE DI TONNO* € 22,00

Lime, olio EVO, avocado, pomodorini e capperi

TUNA TARTARE*

Lime, extra virgin olive oil, avocado, cherry tomatoes, and capers**Abbinamento / Suggested Pairing: Pisco Herbal Martini**

CAVIALE CALVISIUS SIBERIAN € 40,00

accompagnato da mini blinis e burro

CALVISIUS SIBERIAN CAVIAR

served with butter and mini blinis

TARTARE DI FASSONA* € 20,00

Stracciatella affumicata, senape, cipolla croccante e polvere di capperi

FASSONA BEEF TARTARE*

Smoked stracciatella cheese, mustard, crispy onion and caper powder

ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 16,00

Crostino di pane e burro

CANTABRIAN ANCHOVIES

Toasted bread and butter

FRISELLA PUGLIESE DI MARE € 22,00

Tartare di gambero rosso, stracciatella, datterino giallo, zest di limone, basilico fresco e olio EVO

APULIAN SEAFOOD FRISELLA

Red prawn tartare, stracciatella cheese, yellow datterino tomatoes, lemon zest, fresh basil and extra virgin olive oil

INSALATA MEDITERRANEA € 16,00

Insalata e fiori, pomodorini, avocado, olive, feta e semi croccanti

MEDITERRANEAN SALAD

Salad, cherry tomatoes, avocado, olives, feta cheese, and crunchy seeds

*il prodotto potrebbe essere congelato secondo disponibilità.
products may be frozen or deep-frozen depending on availability.

BURRATA EXPERIENCE

Tre interpretazioni della burrata pugliese
Three different styles of Apulian burrata

MEDITERRANEA

€ 14,00

Pomodorini semi-dry, origano fresco, olive leccine e olio EVO

MEDITERRANEAN

Semi-dried cherry tomatoes, fresh oregano, leccine olives, and extra virgin olive oil

BREZZA MARINA

€ 18,00

Acciughe del Cantabrico, zest di limone e pepe rosa

SEA BREEZE

Cantabrian anchovies, lemon zest, and pink peppercorns

LUXURY PUGLIESE

€ 24,00

Tartare di gambero rosso*, lime e basilico fresco

PUGLIAN LUXURY

Red shrimp tartare, lime, and fresh basil*

*il prodotto potrebbe essere congelato secondo disponibilità.
products may be frozen or deep-frozen depending on availability.

FRITTI & CROCCANTI / FRIED & CRISPY

FRITTURA GOURMET DI MARE E VERDURE* € 26,00
Calamari, gamberi, ortaggi in pastella leggera con mayo agli agrumi

GOURMET FRIED SEAFOOD & VEGETABLES*
Calamari, shrimp, vegetables in light batter with citrus mayo



Abbinamento / Suggested Pairing: Paloma Adriatica

CROCCHETTE DI JAMÓN IBÉRICO* € 12,00
Servite con spicy mayo

JAMÓN IBÉRICO CROQUETTES*
Served with spicy mayo

VERDURE PASTELLATE* € 10,00
Servite con salsa sweet chili

BATTERED VEGETABLES*
Served with sweet chili sauce

PATATE ARROSTO GOURMET (VEG) € 9,00
Rosmarino, paprika dolce e maionese aromatizzata alle erbe

GOURMET ROASTED POTATOES (VEG)
Rosemary, sweet paprika and herb-flavored mayonnaise



Abbinamento / Suggested Pairing: Savelletri Spritz

*il prodotto potrebbe essere congelato secondo disponibilità.
products may be frozen or deep-frozen depending on availability.

GRIGLIA / CALDI / GRILL / HOT DISHES

TENTACOLO DI POLPO*

€ 22,00

scottato su insalata di finocchi agli agrumi, crunch di peperone
crusco e olio EVO

OCTOPUS TENTACLE*

*Seared with fennel salad, citrus vinaigrette, crispy crusco pepper
and extra virgin olive oil*



Abbinamento / Suggested Pairing: Adriatic Herb Sour

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO*

€ 24,00

Sesamo, misticanza e dressing agrumato

SEARED TUNA TAGLIATA*

Sesame, fresh salad, and citrus dressing



Abbinamento / Suggested Pairing: Sea Breeze Martini

BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA AL FORNO

€ 16,00

Involtini di capocollo ripieni di formaggio, con patate al forno

BAKED VALLE D'ITRIA BOMBETTE

Pork neck rolls stuffed with cheese, and roasted potatoes

WAGYU MEDITERRANEO*

€ 40,00

Wagyu scottato, pomodorino semi-dry, origano fresco
e sale Maldon

MEDITERRANEAN WAGYU*

*Seared Wagyu, semi-dried cherry tomatoes, fresh oregano,
and Maldon salt*



Abbinamento / Suggested Pairing: Smoked Adriatic Paloma

*il prodotto potrebbe essere congelato secondo disponibilità.
products may be frozen or deep-frozen depending on availability.

BUNS & STREET FOOD

LOBSTER ROLL* (SIGNATURE)

€ 38,00

Bun tostato, astice, maionese agli agrumi, sedano croccante, misticanza con patatine fritte e patate dolci

LOBSTER ROLL*

Toasted bun, lobster, citrus mayo, crunchy celery, mixed salad french fries and sweet potato on the side



Abbinamento / Suggested Pairing: Herbal Highball

FISH BURGER*

€ 22,00

Pesce bianco fritto, bun tostato, misticanza e salsa tartara mediterranea, con patatine fritte e patate dolci

FISH BURGER*

Fried white fish, toasted bun, mixed salad, mediterranean tartar sauce, french fries and sweet potato on the side



Abbinamento / Suggested Pairing: Il Barattiere Mule

BUN PULLED PORK MEDITERRANEO*

€ 22,00

Maiale sfilacciato al forno con salsa BBQ agli agrumi e misticanza, con patatine fritte e patate dolci

BUN MEDITERRANEAN PULLED PORK*

Oven-cooked shredded pork, citrus BBQ sauce, mixed salad, french fries and sweet potato on the side

FOCACCIA BARESE FARCITA

€ 18,00

Polpo*, pomodorino confit, frutto del capperio e mayo al lime

FOCACCIA BARESE

Octopus*, confit cherry tomatoes, caper fruit and lime mayo



Abbinamento Americano al Miele e Timo

Suggested Pairing: Honey & Thyme Americano

PADELLINO GOURMET

€ 18,00

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, zest di limone, pomodoro confit e origano

GOURMET PAN PIZZA

Stracciatella, Cantabrian anchovies, lemon zest, confit tomatoes, and oregano

*il prodotto potrebbe essere congelato secondo disponibilità.
products may be frozen or deep-frozen depending on availability.

SPUMONI ARTIGIANALI

CIOCCOLATO FONDENTE

€ 8,00

con cuore di marmellata all'arancia (senza lattosio – vegano)

Allergeni: glutine, soia, frutta a guscio

DARK CHOCOLATE

with orange marmalade filling (vegan & lactose-free)

Allergens: gluten, soy, tree nuts

YOGURT GRECO

€ 8,00

con cuore di marmellata ai frutti di bosco

Allergeni: glutine, latte, uova, soia, frutta a guscio.

GREEK YOGURT

with a heart of wild berry jam

Allergens: gluten, milk, eggs, soy, nuts.

PISTACCHIO E NOCCIOLA

€ 8,00

con croccantino e savoiardo

Allergeni: glutine, uova, latte, pistacchi, nocciole e frutta a guscio

PISTACHIO AND HAZELNUT

with crunchy biscuit and savoiardo

Allergens: gluten, eggs, milk, pistachios, hazelnuts, and tree nuts

CARAMELLO SALATO

€ 8,00

con cuore di crema e crumble al caramello

Allergeni: glutine, latte, uova

SALTED CARAMEL

with creamy filling and caramel crumble

Allergens: gluten, milk, eggs

SORBETTO

SORBETTO ALLA FRUTTA

€ 6,00

(gusti assortiti)

Allergeni: può contenere tracce di latte, uova, soia, frutta a guscio e glutine

FRUIT SORBET

(assorted flavors)

Allergens: may contain traces of milk, eggs, soy, nuts, and gluten.

ALLERGENI

PIATTO

ALLERGENI / ALLERGENS

TARTARE DI TONNO ROSSO	Pesce Fish
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO	Crostacei Crustaceans
TARTARE DI FASSONA	Latte, Senape, Glutine Milk, Mustard, Gluten
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	Pesce, Glutine, Latte Fish, Gluten, Milk
FRISELLA PUGLIESE DI MARE	Glutine, Crostacei, Latte Gluten, Crustaceans, Milk
INSALATA MEDITERRANEA	Latte, Sesamo/frutta a guscio (semi croccanti, secondo composizione) Milk, Sesame/tree nuts (depending on crunchy seed mix)
BURRATA EXPERIENCE - MEDITERRANEA	Latte Milk
BURRATA EXPERIENCE - BREZZA MARINA	Latte, Pesce Milk, Fish
BURRATA EXPERIENCE - LUXURY PUGLIESE	Latte, Crostacei Milk, Crustaceans
FRITTURA GOURMET DI MARE E VERDURE	Glutine, Crostacei, Molluschi, Uova Gluten, Crustaceans, Molluscs, Eggs
CROCCHETTE DI JAMÓN IBÉRICO	Glutine, Latte, Uova Gluten, Milk, Eggs
VERDURE PASTELLATE	Glutine Gluten
PATATE ARROSTO GOURMET (VEG)	Uova Eggs
TENTACOLO DI POLPO	Molluschi, Latte (eventuale nella crema di patate) Molluscs, Milk (if present in potato cream)
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO	Pesce, Sesamo Fish, Sesame
BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA AL FORNO	Latte Milk
WAGYU MEDITERRANEO	Nessuno degli allergeni principali dichiarabili (salvo contaminazioni) No major declarable allergens (except possible cross- contamination)
LOBSTER ROLL (SIGNATURE)	Glutine, Crostacei, Uova, Sedano Gluten, Crustaceans, Eggs, Celery
FISH BURGER	Glutine, Pesce, Uova Gluten, Fish, Eggs
BUN PULLED PORK MEDITERRANEO	Glutine, Senape (eventuale nella BBQ) Gluten, Mustard (possible in BBQ sauce)
FOCACCIA BARESE FARCITA	Glutine, Pesce, Uova Gluten, Fish, Eggs
PADELLINO GOURMET	Glutine, Latte, Pesce Gluten, Milk, Fish

SIGNATURE COCKTAILS

I D'AUTORE ————— €15,00

MEXICAL FOX

Aperitivo venturo, mezcal, succo di limone, sciroppo alla cannella, dash orange bitter

SMOKED ADRIATIC PALOMA

Mezcal, pompelmo rosa, lime, agave, soda e soluzione salina

SEA BREEZE MARTINI

Gin Dry, Vermouth Secco, cordiale di cetriolo e olio EVO infusione

PISCO HERBAL MARTINI

Pisco, Vermouth Dry, cordiale di cetriolo ed erbe mediterranee, spray di limone

SKY PALOMA

Tequila, blue curacao, succo di lime, succo di pompelmo, agave

FRESH, EASY & MULES

I DISSETANTI ————— €15,00

IL BARATTIERE MULE

Vodka, lime, estratto fresco di barattiere (carosello pugliese) e ginger beer

IRISH MULE DEL PORTO

Irish Whiskey, lime, barattiere fresco ed estratto, ginger beer

MARE IN TONICA

Gin, cordiale cetriolo-limone, infusioni erbacee e tonic premium

SPICY GIN COLLINS

Gin, limone, zucchero e pepe rosa infusione, soda

SPRITZ & APERITIVO

— I CLASSICI RIVISITATI — €12,00

SAVELLETRI SPRITZ

Bitter mediterraneo, Prosecco e soda al rosmarino

PISCO & HIBISCUS SPRITZ

Pisco, cordiale di ibisco, Prosecco e soda

HERBAL HIGHBALL

Gin, cordiale alle erbe mediterranee e soda

AMERICANO AL MIELE E TIMO

Bitter rosso, Vermouth Rosso, soda al miele e timo

HUGO SPRITZ

st Germain, liquore ai fiori di sambuco, menta, prosecco e soda

AFTER DINNER & LOW ABV

— I DIGESTIVI E ANALCOLICI — €15,00

AMARO LIMONE SOUR

Amaro mediterraneo, limone e miele

BITTER FIG HIGHBALL

Amaro al fico, soda e scorza di agrumi

ADRIATIC OLD FASHIONED

Whisky Bourbon, amaro mediterraneo, zucchero liquido, bitter aromatico, scorza d'arancia e micro-goccia di soluzione salina

HERBAL ZERO PROOF (ANALCOLICO)

Cordiale alle erbe, soda e agrumi freschi

GINGER & CUCUMBER COOLER (ANALCOLICO)

Barattiere, lime, agave e ginger beer

DRINK CLASSICI

MARGARITA	€ 15,00
TOMMY'S MARGARITA	€ 15,00
MOJITO	€ 12,00
MOSCOW MULE	€ 12,00
LONDON MULE	€ 12,00
NEGRONI	€ 12,00
AMERICANO	€ 12,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 12,00
MILANO TORINO	€ 12,00
PALOMA	€ 15,00
PORNSTAR	€ 12,00
ESPRESSO MARTINI	€ 12,00
CAPIRINHA	€ 12,00

VODKA TONIC O LEMON

BELOW 42	€ 12,00
BELVEDERE	€ 15,00
GREY GOOSE	€ 15,00
ALTAMURA	€ 15,00
STOLICHNAYA ELITE	€ 15,00

GIN TONIC O LEMON

GIN MARE	€ 15,00
HENDRICK'S	€ 15,00
MUMA	€ 15,00
PORTOFINO	€ 15,00
CITADELLE	€ 15,00
BOBBY'S	€ 15,00
PANAREA	€ 15,00
BOMBAY	€ 12,00

TEQUILA & MEZCAL AL BICCHIERE

	SHORT	BICCHIERE
CACTUS REPOSADO	€ 8,00	€ 12,00
CASA AMIGOS ANEJO	€ 6,00	€ 12,00
CASA AMIGOS BLANCO	€ 5,00	€ 10,00
CASA AMIGOS MEZCAL	€ 7,00	€ 14,00
CLASE AZOUL REPOSADO	€ 30,00	€ 60,00
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL	€ 4,00	€ 8,00
MEZCAL MONTELOBOS ESPADINE	€ 6,00	€ 12,00

RUM

SHORT

INTERO

RUM RON COLON COFFEE
SALVADORAN

€ 4,00

€ 8,00

RUM RON HAVANA CLUB
ESPECIAL

€ 5,00

€ 10,00

RUM KINGSTON 62 GOLD

€ 5,00

€ 10,00

AMARI

ADRIATICO

€ 4,00

BRAULIO

€ 4,00

JEFFERSON

€ 4,00

MEDITERRANEO

€ 4,00

MUMA

€ 4,00

LA SELEZIONE DELLE BIRRE

NOAM

€ 7,00

Lager · Cl 33 · Vol. 5,2%

AGRICOLA CHIARA

€ 5,00

Lager · Cl 33 · Vol. 5%

AGRICOLA AMBRATA

€ 6,00

Doppio Malto · Cl 33 · Vol. 6,2%

AGRICOLA FRESCA

€ 5,50

Bianca · Cl 33 · Vol. 4%

IGEA GLUTEN FREE

€ 5,50

Golden Ale · Cl 33 · Vol. 5,3%

SOFT DRINK

COCA COLA · CI 33	€ 4,00
COCA COLA 0 · CI 33	€ 4,00
FANTA · CI 33	€ 4,00
GALVANINA LIMONATA · CI 33	€ 5,00
GALVANINA CHINÒ · CI 33	€ 5,00
FEVER TREE MEDITTERANEAN · TONIC WATER · CI 20	€ 4,00

CAFFÈ

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 4,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ IN GHIACCIO	€ 2,50
CAFFÈ LECCESE	€ 4,00

ACQUA

NATURALE · CI 70	€ 3,00
FRIZZANTE · CI 70	€ 3,00

SNACK

TARALLI	€ 5,00
CHIPS DI VERDURE	€ 5,00
OLIVE	€ 5,00

BOLLICINE
CHAMPAGNE (AOC)

	CALICE	BOTTIGLIA
PERRIER JOUËT GRAND BRUT Épernay · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€ 25,00	€ 110,00
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ Épernay · Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 30,00	€ 140,00
RUINART BLANC DE BLANCS Reims · Chardonnay 100%	—	€ 160,00
RUINART ROSÉ Reims · Chardonnay, Pinot Noir	—	€ 160,00
DOM PÉRIGNON VINTAGE Épernay · Pinot Noir, Chardonnay	—	€ 350,00
KRUG GRAND CUVÉE Reims · Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	—	€ 350,00
LOUIS ROEDERER "CRISTAL" Reims · Pinot Noir, Chardonnay	—	€ 400,00
LOUIS ROEDERER "CRISTAL ROSÉ" Reims · Pinot Noir, Chardonnay	—	€ 800,00
BENOIT BEAUFORT - BRUT TRADITION Reims · Chardonnay, Pinot Noir	—	€ 90,00
BENOIT BEAUFORT - EXTRA BRUT Reims · Pinot Noir, Chardonnay	—	€ 100,00
BENOIT BEAUFORT - PRESTIGE Reims · Chardonnay, Pinot Noir	—	€ 130,00
BENOIT BEAUFORT - BLANC DE BLANCS Reims · Chardonnay 100%	—	€ 110,00

BOLLICINE

METODO CLASSICO & CHARMAT ITALIANO

	CALICE	BOTTIGLIA
CREDE BRUT (BISOL 1542) Prosecco Superiore D.O.C.G · Glera	€ 8,00	€ 40,00
RIVERA 1950 Metodo Classico (Puglia) · Bombino Bianco	€ 9,00	€ 40,00
RIVERA 1950 ROSÉ Metodo Classico (Puglia) · Bombino Bianco	€ 9,00	€ 42,00
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE Franciacorta DOCG · Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 15,00	€ 70,00
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÉ Franciacorta DOCG · Pinot Nero, Chardonnay	€ 18,00	€ 85,00
CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION SATÈN Franciacorta DOCG · Chardonnay, Pinot Bianco	—	€ 90,00
FERRARI PERLÈ 2019 Trento DOC · Chardonnay	—	€ 75,00
FERRARI PERLÈ BIANCO 2017 Trento DOC · Chardonnay	—	€ 80,00
FERRARI PERLÈ ROSÉ 2019 Trento DOC · Chardonnay, Pinot Nero	—	€ 85,00
FERRARI – RISERVA LUNELLI 2016 Trento DOC · Chardonnay	—	€ 120,00

I ROSATI | ROSÉ WINES

PUGLIA

	CALICE	BOTTIGLIA
PUNGIROSA (RIVERA) Castel del Monte Bombino Nero DOCG · Bombino Nero 100%	€ 6,00	€ 25,00
TRAMARI (SAN MARZANO) Salento IGT · Primitivo 100%	—	€ 30,00
CALAFURIA (TORMARESCA) Salento IGT · Negroamaro 100%	—	€ 30,00
ASKOS ROSATO (MASSERIA LI VELI) Salento IGT · Susumaniello 100%	—	€ 35,00
SONTUOSA 2025 (MARIA FARETRA) Puglia IGT · Nero di Troia 100%  	—	€ 35,00
TEMÈRIA 2025 (MARIA FARETRA) Malbech Rosato Puglia IGT · Malbech 100%  	—	€ 35,00

I ROSATI | ROSÉ WINES

FRANCIA

	CALICE	BOTTIGLIA
CHÂTEAU MINUTY M Côtes de Provence AOC · Grenache, Cinsault, Syrah	—	€ 50,00
CHÂTEAU MINUTY 281 Côtes de Provence AOC · Cannonau, Syrah, Cinsault	—	€ 115,00
CHÂTEAU ROMASSAN BANDOL ROSÉ CŒUR DE GRAIN (DOMAINES OTT) Côtes de Provence AOC · Grenache, Cinsault, Syrah	—	€ 75,00

I BIANCHI | WHITE WINES

PUGLIA E TERRITORIO

	CALICE	BOTTIGLIA
MARESE (RIVERA) Castel del Monte DOC · Bombino Bianco 100%	€ 6,00	€ 25,00
SCARIAZZO (RIVERA) Fiano Pugliese IGT · Fiano 100%	—	€ 30,00
LAMA DEI CORVI (RIVERA) Castel del Monte Chardonnay DOC · Chardonnay 100%	—	€ 38,00
ASKOS (MASSERIA LI VELI) Salento IGT · Verdeca 100%	—	€ 35,00

I BIANCHI | *WHITE WINES*
RESTO D'ITALIA

	CALICE	BOTTIGLIA
CONTE DELLA VIPERA (ANTINORI) Umbria IGT · Sauvignon Blanc, Sémillon	—	€ 50,00
CERVARO DELLA SALA (ANTINORI) Umbria IGT · Chardonnay, Grechetto	—	€ 90,00
PINOT GRIGIO (JERMANN) Friuli Venezia Giulia IGT · Pinot Grigio 100%	—	€ 45,00
VINNAE (JERMANN) Friuli Venezia Giulia IGT · Ribolla Gialla 100%	—	€ 50,00
VINTAGE TUNINA (JERMANN) Venezia Giulia IGT · Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit	—	€ 90,00
VISTAMARE (GAJA – CA' MARCANDA) Toscana IGT · Vermentino, Viognier	—	€ 80,00
ROSSJ-BASS (GAJA) Langhe DOC · Chardonnay, Sauvignon Blanc	—	€ 125,00
WINKL (TERLAN) Alto Adige Terlano DOC · Sauvignon 100%	—	€ 50,00
GEWÜRZTRAMINER (TERLAN) Alto Adige DOC · Gewürztraminer 100%	—	€ 40,00
MÜLLER THURGAU (TERLAN) Alto Adige DOC · Müller Thurgau 100%	—	€ 35,00
ETNA BIANCO (PALMENTO COSTANZO) Etna DOC · Carricante, Catarratto	—	€ 45,00

I BIANCHI | *WHITE WINES*

FRANCIA

	CALICE	BOTTIGLIA
POUILLY-FUMÉ (DE LADOUCETTE) Pouilly-Fumé AOC (Loira) · Sauvignon Blanc 100%	—	€ 60,00
BARON DE L (DE LADOUCETTE) Pouilly-Fumé AOC (Loira) · Sauvignon Blanc 100%	—	€ 160,00
CHABLIS SAINT PIERRE (ALBERT PIC) Chablis AOC (Borgogna) · Chardonnay 100%	—	€ 50,00
GRAND RÉGNARD CHABLIS Chablis AOC (Borgogna) · Chardonnay 100%	—	€ 85,00
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE CHARDONNAY (DOMAINE MICHEL NOËLLAT) (Borgogna) · Chardonnay 100%	—	€ 110,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ (DOMAINE MICHEL NOËLLAT) (Borgogna) · Aligoté 100%	—	€ 50,00
HAUTES CÔTES DE NUITS CHARDONNAY (DOMAINE MICHEL NOËLLAT) (Borgogna) · Chardonnay 100%	—	€ 70,00

I ROSSI | *RED WINES*

	CALICE	BOTTIGLIA
FICHIMORI (TORMARESCA) SERVIZIO FREDDO Salento IGT · Negroamaro, Syrah	€ 8,00	€ 25,00
PINOT NERO (ELENA WALCH) Alto Adige DOC · Pinot Nero 100%	—	€ 35,00
COTEAUX BOURGUIGNONS (DOMAINE MICHEL NOËLLAT) (Borgogna) · Pinot Nero 100%	—	€ 45,00

