



Antipasti *Starters*

<i>Antipasto Tutto Tondo</i> (Giro di portate di Cotto e assaggio di Crudo secondo il Pescato del Giorno) (Mixed hot and cold seafood, from the catch of the day)	€ 36,00
<i>Crudo dello Chef</i> Chef's Crudités	€ 36,00
<i>Insalata di Mare</i> Seafood Salad	€ 15,00
<i>Pepata di Cozze</i> Peppered Mussels	€ 15,00
<i>Carpaccio o Tartare secondo il Pescato del Giorno</i> Carpaccio or Tartare of the Day	€ 20,00
<i>Polpo, Patate, Pomodorini e Olive</i> Octopus salad with potato, tomato and olives	€ 18,00
<i>Polpette di Polpo</i> Octopus Fishballs	€ 15,00
<i>Antipasto Crudo secondo il Pescato del giorno</i> (Gamberi Rossi di Mazara, Scampi Rosa, Ostriche Francesi, Tartufi, Ricci di Mare) (Mazara Red Shrimps, Pink Scampi, french Oysters, Sea Truffles, Sea Urchins)	al pezzo/each € 4,00



Primi Piatti *First Courses*

<i>Fusilli salentini dello Chef al Profumo di Mare</i> <i>(Fusilli pasta with mixed seafood)</i>	€ 20,00
<i>Tagliolini freschi all'Astice</i> <i>(mezzo Astice a Porzione)</i> <i>Fresh Lobster Tagliolini (half Lobster per portion)</i>	€ 28,00
<i>Gnocchi di Patate con Cozze, Cime di rapa e Pomodorini</i> <i>Chef's Potatoes Gnocchi with Mussels, Turnip greens and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
<i>Linguine alle Vongole Veraci</i> <i>Linguine with Clams</i>	€ 20,00
<i>Risotto alla Pescatora</i> <i>(minimo per due persone, prezzo a persona)</i> <i>Mixed Fish Risotto</i>	€ 20,00
<i>Lo Scoglio di Seby, tra il Mare e la Realtà</i> <i>(un piatto che porta pazienza in tutto, minimo per due persone)</i> <i>Seby's Rock, mixed seafood Pasta (two people minimum)</i>	€ 60,00
<i>Primi Piatti fuori Menù</i> <i>Chiedi allo Chef ed esprimi il tuo desiderio...</i> <i>Ask to Chef Tondo for your desires...</i>	€ 20,00



Secondi Piatti

Main Courses

<i>Orata / Branzino di Allevamento 600/800g</i> (degustabile alla griglia o al forno) (gilt-head bream or sea-bass, grilled or oven cooked)	€ 30,00
<i>Fritto Misto di Totanetti e Gamberi con Zucchine</i> <i>Mixed Fried Squid and Shrimps with Fried Zucchini</i>	€ 25,00
<i>Misto gratinato</i> <i>Mixed fish au gratin</i>	€ 30,00
<i>Astice a Piacere</i> (mezzo Astice degustabile alla griglia, alla catalana con verdure marinate o gratinato) (half Lobster grilled, Catalan-style with marinated vegetables or au gratin)	€ 28,00
<i>Gran Catalana di Crostacei</i> (mezzo Astice, due Capesante, due Gamberoni, due Scampi a Porzione) <i>Crustacean Gran Catalana</i> (half lobster, two scallops, two king prawns, two scampi per portion)	€ 60,00
<i>Grigliata dello Chef</i> (una Capasanta, due Scampi, due Gamberoni, un Trancetto di Pesce senza lische a Porzione) <i>Chef's Grill</i> (a scallop, two scampi, two king prawns, a fish fillet per portion)	€ 28,00
<i>Grigliata di Crostacei</i> (mezzo Astice, due Capesante, due Gamberoni, due Scampi a Porzione) <i>Crustacean's Grill</i> (half lobster, two scallops, two king prawns, two scampi per portion)	€ 60,00
<i>Grigliata Magnum</i> (quattro Gamberoni, quattro Scampi, quattro Capesante e 800/1000g di orata o branzino) <i>Magnum Grill</i> (four king prawns, four Scampi, four scallops and 800/1000g of bream or seabass)	€ 80,00



Secondi Piatti

Main Courses

<i>Pescato del Giorno</i> (Il Meglio che il Mare ci offre ogni Giorno, degustabile al forno, al sale, alla griglia) <i>Fresh Catch of the Day</i> (The best from the Sea, every day, available grilled or baked)	<i>all'etto € 7,00</i>
<i>Trancio di Pesce Spada alla Griglia</i> <i>Grilled Swordfish</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Calamaro Grigliato con Emulsione di Olio e Limone</i> <i>Grilled Calamari with Oil and Lemon</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Dedicato a Lei... Tonno Patrizia</i> (con olive taggiasche, pomodorini e misticanza) (Tuna with taggiasche olives, tomatoes and misticanza salad)	<i>€ 20,00</i>

Contorni

Sides

<i>Contorni del Giorno</i> <i>Sides of the Day</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Patatine Fritte*</i> <i>Fries*</i>	<i>€ 5,00</i>

**in mancanza di materia prima fresca, potrebbe essere usato un prodotto surgelato*
**in absence of fresh raw, a frozen product could be used*



Gli Speciali *Specials*

<i>Aragosta / Crayfish</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>King Crab / King Crab</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Astice Blu / Blue Lobster</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Astice Jumbo / Jumbo Lobster</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Cicala e Magnosa di Mare</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Granciporro</i>	<i>all'etto/each hg</i>	<i>€ 3,00</i>

<i>Menù Bambini</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Kids Menu</i>	

Primo Piatto (pasta al pomodoro, ragù o pesto)
First Course (tomato, ragù or pesto pasta)
Cotoletta con Patatine Fritte
Cotoletta with French Fries
Bevanda Analcolica
Non-Alcoholic drink

Dessert

<i>Dolci del Giorno preparati dallo Chef e</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Dolci preparati da Colleghi Pasticcieri Premiati</i>	
<i>Chef's Desserts of the Day or</i>	
<i>Award-winning Pastry Chefs' Desserts</i>	

<i>Sorbetto piccolo</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Small Sorbet</i>	

<i>Sorbetto grande</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Large Sorbet</i>	



Bevande Drinks

<i>Calice di Vino del Salento (Bianco, Rosato, Rosso)</i> <i>Glass of Salento Wine (White, Rosé, Red)</i>	€ 6,00	
<i>Calice di Vino del Salento Riserva</i> <i>Glass of Salento Riserva Wine</i>	€ 8,00	
<i>Vino della Casa</i> <i>House Wine (1/4 liter, 1/2 liter, 1 liter)</i>		
<i>1/4 di litro € 5,00</i>	<i>1/2 litro € 10,00</i>	<i>1 litro € 15,00</i>
<i>Acqua 0,75l</i> <i>Water</i>	€ 3,00	
<i>Birra</i> <i>Beer (small, medium, large)</i>		
<i>Piccola € 3,00</i>	<i>media € 5,00</i>	<i>1 litro € 15,00</i>
<i>Bibite</i> <i>Cold Drinks</i>	€ 4,00	
<i>Caffè</i> <i>Espresso Coffee</i>	€ 2,00	
<i>Caffè corretto, decaffeinato, Ginseng, e Orzo</i> <i>Spiked Coffee, Dec, Ginseng, Barley Coffee</i>	€ 2,50	
<i>Distillati</i> <i>Liqueur</i>	€ 4,00	
<i>Riserve</i> <i>Liqueur Riserva</i>	€ 8,00	
<i>Servizio, Coperto e Pane € 3,00</i> <i>Service</i>	<i>Servizio Torta Esterna € 20,00</i> <i>Bring your own Cake</i>	



*Ogni giorno una Proposta dello Chef, chiedi la Specialità del Giorno
La Soddisfazione del Cliente è il nostro Obiettivo!
Everyday a Chef's Special: ask for the Special Dish of the Day
Customer Satisfaction is our Goal!*

Chef Gianluca Tondo



In mancanza di prodotti Freschi verranno utilizzati prodotti abbattuti a Bordo, tutto il nostro Pescato servito Crudo viene abbattuto in precedenza seguendo tutte le normative

Invitiamo a segnalare la presenza di intolleranze o allergie, in modo da poterVi consigliare al meglio

In the absence of fresh products, products blast chilled on board will be used, all our fish served raw is previously blast chilled following all current regulations

We invite you to report the presence of intolerances or allergies, so that we can best advise you