



BEGÙLA

M E N U

RESTAURANT

I Clienti con intolleranze o allergie alimentari sono pregati di chiedere informazioni al personale sulla composizione dei nostri piatti. / *Customers with food intolerances or allergies are kindly requested to ask the staff for information about the composition of our dishes.*



RESTAURANT MENU

ANTIPASTI

- OSTRICA GILLARDEAU** / *Gillardeau Oyster* € 6 al pezzo
- SCAMPO** / *Scampi* € 7 al pezzo
- GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO** /
Mediterranean red shrimp € 4 al pezzo
- TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA** / con burrata e pistacchio
Yellow tale tuna tartare, burrata and pistachio € 15
- INSALTA DI MARE** tiepida / *Warm Seafood Salad* € 15
- TENTACOLI DI POLPO** spadellato al Vino Primitivo su vellutata di
patate / *Octopus Tentacles sautéed in Primitivo wine on potato
cream* € 14
- TERRA DI PUGLIA**, Capocollo di Martina Franca, **BURRATINA**,
ricottina con cotto di fichi, frisella con pomodoro secco
*Martina Franca Capocollo, burrata, ricotta cheese with fig
reduction, frisella with dried tomatoes* € 14
- MOZZARELLA** light insalata di **POMODORINI** ciliegia e pomodoro
secco / *Lactose-free mozzarella cheese with raw cherry
tomatoes dry tomatoes, Basil, Apulian olive oil* € 14

PRIMI

- SPAGHETTI ALL'ASSASSINA** (verificare la disponibilità / *Check availability*) € 10
- SPAGHETTO** con le cozze / *SPAGHETTO with mussels* € 14
- TROCCOLO** agli Scampi / *Troccolo with scampi* € 18
- PACCHERI** cacio e pepe con tartara di Gambero rosso del Mediterraneo / *Paccheri with cheese and pepper with Mediterranean red prawn tartare* € 18
- ORECCHIETTE** al nero di Seppia con pomodorini confit, seppia, gamberi e pesto di Rucola / *Orecchiette in squid ink with confit cherry tomatoes, cuttlefish, prawns and Rocket pesto* € 16
- MEZZELUNE** ricotta e spinaci, crema di burrata e noci / *Mezzelune with ricotta and spinach, burrata cream and walnuts* € 14
- ORECCHIETTE** pomodori e basilico / *Orechiette with tomatoes and basil* € 10
- PRIMO DEL GIORNO** (chiedere al personale) / *Dish of the day (ask the staff)*

SECONDI

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ARGENTINO	€ 17
FRITTO misto di CALAMARI, GAMBERI e VERDURINE <i>Fried calamari, prawns and vegetables</i>	€ 16
TAGLIATA di TONNO Pinna Gialla alla grigliata / <i>Grilled Yellow tale tuna steak</i>	€ 18
SPIGOLA ai frutti di mare in cartoccio di carta fata / <i>Sea bass with seafood</i>	€ 18
FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE / <i>Veal Fillet with green pepper</i>	€ 20
FILETTO DI VITELLO AL VINO PRIMITIVO / <i>Veal Fillet in Primitivo wine</i>	€ 20
FILETTO DI VITELLO ALLA BRACE / <i>Grilled Veal Fillet</i>	€ 19
TENTACOLI DI POLPO ALLA BRACE / <i>Grilled Octopus</i>	€ 16

CONTORNI

PATATE DI POLIGNANO AL FORNO / <i>Polignano baked potatoes,</i> <i>rosemary, olive oil, salt, pepper</i>	€ 5
PATATINE FRITTE / <i>French fries</i>	€ 5
INSALATINA di stagione mista / <i>Seasonal mixed salad</i>	€ 5
VERDURA GRIGLIATE / <i>Grilled vegetables</i>	€ 5
ORTAGGI crudi / <i>Raw vegetables</i>	€ 3

DESSERT

- CANNOLO** di Ricotta, Pistacchio, Cioccolato, Crema pasticcera e Panna / *Ricotta Cannoli, Pistachio, Chocolate, Custard and Cream* € 6
- TIRAMISÙ** / *Mascarpone cheese, savoiardi biscuits, eggs, coffee, cocoa powder* € 6
- CROCCANTE ALL'AMARETTO** su crema inglese al caffè / *Amaretto brittle on coffee creme anglaise* € 6
- PANNA COTTA** (al cioccolato, o al Caramello, o ai Frutti di bosco) / *Panna Cotta with Chocolate, or Caramel, or Berries* € 6
- FRUTTA DI STAGIONE** / *Seasonal Fruit* € 6
- DESSERT** (senza lattosio) / *Dessert (without lactose)* € 8
- SORBETTO** / *Sorbet* € 4
- SGROPPINO** € 5

Coperto / *Cover charge* € 3