

---

---

## ALL DAY



### Caffetteria

Caffè espresso	2
Cappuccino	2.5
Cappuccino freddo	2.5
Caffè doppio	2.5
Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng	2
Caffè americano	2.5
Caffè con panna	2.5
Caffè corretto	3
Caffè latte	2
Caffè shakerato	3
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	2.5
Espressino	2.5
Latte bianco	2
Latte macchiato	2.5
Cioccolata calda	3
Selezione di infusi Dammann	5

### Spremute di frutta fresca 5

### Nettari di frutta 5

Selezione Alain Milliat  
Albicocca, pesca bianca, ananas,  
pera, mela, arancia, mango

### Centrifughe 6

Sedano, limone, cetriolo  
Carota, arancia, pompelmo  
Ananas, limone, mela, zenzero

---

---

---

---

## BREAKFAST



### Prodotti da forno dalla nostra pasticceria

Pasticciotto BN con crema alla vaniglia e amarene	2
Pan banana con crema al cioccolato	2.5
Muffin all'ACE senza lattosio	2
Torta di mele	1.5
Muffin caramello e pere gluten free	2.5
Brioche	2
Krapfen alla crema	2.5

### Colazione continentale

Cestino di pane bianco, integrale, selezione di croissant con burro, spalmabile alla nocciola, marmellate	8
Yogurt bianco e cereali o granola	5
Frutta secca	5
Frutta fresca di stagione	8

### Colazione americana

Omelette	5
Uova strapazzate	4
Uovo poché	4
Uovo alla Benedict prosciutto tostato, pane tostato, uovo poché, salsa olandese	6
Uovo alla Fiorentina spinaci, pane tostato, uovo poché, salsa al Parmigiano	5
Uovo Royal salmone affumicato, pane tostato, uovo poché, salsa olandese	6
Avocado toast pane tostato, uovo poché, avocado	5
Salumi e formaggi con confetture	8
Bacon	4
Salmone affumicato	12

---

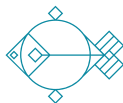
---

**Dalle 8.00 alle 11.00**

---

---

## FISH BAR



### Crudi

Tagliatella di seppia flambata a crudo, ajo blanco al pecorino, cialda di ceci (1,4,7,8,9,14)	18
Tartare di tonno, guacamole, sedano, sale Maldon (4,9)	18
Dentice crudo e pelle arrosto, lardo di Patenegra e datterino giallo (4)	20
Gambero viola, ricotta di masseria, chips di alga e confit di limoni (2,7,11)	20
Tartare del giorno (4,6,10,)	16
Ostrica camouflage 1 pz (8,14)	8
Cozze crude, provola e briciole di tarallo (1,7,14)	12

---

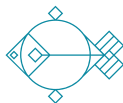
---

Dalle 12.30 alle 15.00 | Dalle 19.30 alle 22.00

---

---

## FISH BAR



### Plateau royal

Ostriche (14)	4 al pz
Gamberi (2)	14 all'etto
Scampi (2)	14 all'etto
Cozze pelose, noci di mare (14)	15
Ricci di mare in base alla disponibilità (14,4)	2.5 al pz
Ammos plateau royal (4 gamberi, 4 scampi, 4 ostriche, noci, cozze, crudo di pescato e ricci secondo disponibilità) (2,4,14)	60

### Pescato fresco al kg dalla nostra vetrina

Crostacei (2)	14 all'etto
Pesce (4)	8 all'etto
Cotture: al sale, in guazzetto, alla plancia, al cartoccio	

---

---

Dalle 12.30 alle 15.00 | Dalle 19.30 alle 22.00

---

---

## FISH BAR



### Affumicati e marinati

Ombrina agli agrumi con fichi, caprino e mandorle tostate (4,7,12)	20
Speck di ricciola, patate al lime, burrata e finocchietto (4,7)	18
Cefalo affumicato, puntarella otrantina, straciatella (4,7,6)	16
Bresaola di tonno, maionese alle acciughe, rucola selvatica, peperone crusco (1,4,12)	20
Baccala in carpione, con cipolla rossa e pere estive (4,5,1,8,9)	16
Ceviche di capesante al passion fruit, uova di balik (14,4,9,11)	22

---

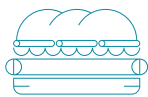
---

Dalle 12.30 alle 15.00 | Dalle 19.30 alle 22.00

---

---

## INSALATE E PANINI



### Insalate

- Avocado salad 18  
Misticanza, avocado, sashimi di pesce bianco,  
mandorle, feta, dressing BN (4,6,7,8,1,3)
- Polpo salad 16  
Misticanza, patate, polpo al vapore, olive leccine,  
pomodori confit, dressing BN (14,3,10,11,9)

### Panini

- Steam bun artigianali serviti con chips di patate
- Insalatina di astice, giardiniera, 25  
maionese di crostacei (1,2,3,5,7,8,9,10,12)
- Sgombro confit alla mostarda, menunceddhra 14  
e salsa tzatziky (1,2,4,5,6,7,9,10)
- Polpo cotto al coccio, patate e tapenade 16  
di olive leccine (14,1,3,7,9)

---

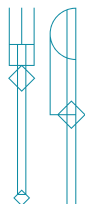
---

Dalle 12.30 alle 15.00 | Dalle 19.30 alle 22.00

---

---

## I PIÙ AMATI



### Gli immancabili

Spaghetto Cavalieri, vongole bottarga e salicornia (1,4,9,14)	20
Linguine integrali all'astice (1,2,4,9)	14 all'etto
Linguine Cavalieri ai ricci di mare secondo disponibilità (1,4,9,14)	25
Tubettoni al sugo di pescato (1,4,9)	23

### Fritto & Co

Fritto misto di gamberi e calamari (1,14,2,8)	18
Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine alla scapece (1,3,6,7,8,9,10,14)	12
Panzerotti di mare (1,2,3,4,6,7,8,9,14)	10

---

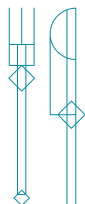
---

Dalle 12.30 alle 15.00 | Dalle 19.30 alle 22.00

---

---

## I PIÙ AMATI



### Dalla gastronomia

Parmigiana di melanzane (1,3,7,8,9)	8
Pitta di patate (1,3,7)	6
Rustico leccese (1,3,7)	3
Polpette al sugo di pomodoro (1,3,7,9)	10
Focaccia barese con mortazza, burrata e pistacchi (1,7,8)	8
Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico (1,3,7,8)	8
Fritto salentino: polpette, crocchette alla menta, pittole (1,3,7,8)	8
Puglia burger: hamburger, stracciatella, cipolla di Acquaviva, pomodori secchi, basilico, guanciale di Martina Franca croccante (1,7,8)	16

---

---

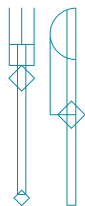
Dalle 11.00 alle 22.00



---

---

## I PIÙ AMATI



### Le frise

- |  |    |
|--|----|
| Frisella di grano duro con caponata di verdure e tonno in olio evo (1,4,9)                         | 10 |
| Frisella di orzo con pomodoro scoppiato, peperoni cornetto, crema di ricotta, olio al limone (1,7) | 9  |
| Frisella di grano con concassé di pomodoro, fior di latte e rucola (1,7)                           | 8  |

### Le pucce

- |   |    |
|---|----|
| Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodori semi dry e olio al limone (1,7,4)  | 12 |
| Capocollo di Martina Franca, melanzane sott'olio, formaggio canestrello (1,7) | 10 |
| Mortadella, provolone di grotta, mostarda di mele cotogne (1,7)               | 10 |

Le nostre pucce possono essere composte dagli articoli presenti nel nostro banco salsamentaria

---

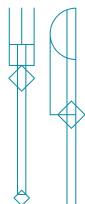
---

Dalle 11.00 alle 22.00

---

---

## I PIÙ AMATI



### Dalla salsameteria (consigliato per due persone)

Selezione di salumi e giardiniera	18
Selezioni di formaggi e confetture (7)	18
Selezione di salumi e formaggi a mano libera dello chef (7)	28

---

---

Dalle 11.00 alle 22.00

---

---

## LE PIZZE



### Focaccia fresca

Fattizza 15  
Fichi salentini, crudo San Daniele, stracciatella fresca

Carusa 13  
Fiordilatte, pomodorini rossi freschi, tonno, origano,  
tarallo alla cipolla sbriciolato

Manipinta 15  
Pomodorini confit, stracciatella fresca,  
acciuغه di Cetara, olio al basilico

### Pizze rosse

De Lecce 15  
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodori scoppiati,  
cacioricotta, peperoni cornetto, basilico, olio evo

Scante 16  
Pomodoro San Marzano, fiordilatte,  
ricotta forte, pomodoro datterino giallo,  
melanzane, basilico, olio evo

Sarcena 13  
Pomodoro San Marzano, bufala affumicata,  
guanciale, pepe al legno di melo

Arteteca 16  
Pomodoro San Marzano, bufala Campana,  
scamorza Silana, peperone crusco, rucola

Acchiatura 16  
Pomodoro San Marzano, bufala campana,  
crudo San Daniele, Grana in scaglie

---

---

---

---

## LE PIZZE



### Pizze bianche

**Fore de capu** 16

Fiordilatte, pomodori datterini gialli, mortazza, stracciatella fresca, pesto di pistacchio

**Ziccala** 16

Fiordilatte, capocollo di Martina Franca, burrata delle Murge, caciocavallo di grotta

**Mena** 14

Fiordilatte, gorgonzola DOP dolce, nduja di Spilinga, cipolla di Tropea caramellata

**Laina** 18

Fiordilatte, scamorza Silana, bottarga di tonno, burrata delle Murge

**Mattra** 14

Bufala campana, salamino di Napoli piccante, gorgonzola DOP dolce

### Le tradizionali

**Margherita** 7,5

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo

**Diavola** 9

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino di Napoli piccante

**Napoli** 9,5

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive Leccine

**Quattro formaggi** 9,5

Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano, pecorino romano

---

---

---

---

## I DOLCI



### Dalla pasticceria BN le nostre monoporzioni

Sorbetto al limone e gel di basilico (1,7,3)	8
Cheese cake di ricotta di masseria con frutti di bosco pochè (1,7,3)	9
Pot de crème al cioccolato, zenzero e amaretto (1,7,3)	8
Spumone BN alla nocciola con croccante alle nocciole pralinate salsa al caramello (1,7,3,8)	10
Tagliata di frutta	10

---

---

Coperto e servizio € 3

# LISTA ALLERGENI

## Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine:  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio:  
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*),  
noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan  
(*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),  
pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg  
o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o \*congelati o \*\*surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità.

Per qualsiasi allergia o intolleranza, il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione.

Tutti i prodotti della nostra vetrina verranno utilizzati per una selezione di "special of the day" creata ad hoc dal nostro executive chef Simone De Siato.

I menu potrebbero subire delle variazioni a causa della disponibilità giornaliera del pesce.

Tutti i prodotti crudi e marinati subiscono un processo di abbattimento per debellare l'anisakis secondo quanto previsto dalla circolare n° 10 del 1992.

---

---