

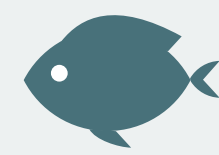
# ANTIPASTI APPETIZERS

Tortino di gamberi, scampi e mela verde* Prawns, scampi and green apple "tortino"		€ 10,00
Carpaccio di salmone con misticanza e dressing al frutto della passione Salmon carpaccio served with passion fruit dressing and salt salad		€ 10,00
Guazzetto di cozze con crostoni Fresh mussels cooked with cherry tomatoes, garlic and parsley		€ 9,00
Involtino di pesce spada con panura al pistacchio Swordfish rolls in a pistachio crust		€ 10,00
Alici ripiene con crema di melanzana e caciocavallo Fresh anchovies stuffed with aubergin cream "Caciocavallo" cheese		€ 9,00
Insalata di mare con olive leccino, verdure croccanti e crema di menta Sea salad with black olive, celery and mint sauce		€ 10,00
Cubetti di seppie e crema di piselli Cuttlefish cubes on a peas cream		€ 9,00
Caponata di verdure con grano saraceno Vegetables "caponata" buckwheat		€ 8,00
Frisa con stracciatella, alici del cantabrico e pomodoro confit Frisa served with stracciatella cheese, Cantabrian anchovies and dried tomatoes		€ 8,00
Tartare di tonno con zucchine alla scapece Tuna tartare served with zucchini cream		€ 14,00
Degustazione di antipasti * Selection of our sea food appetizers	       	€ 16,00

# I CRUDI DI MARE SELECTION OF SEA FOOD

## Una selezione di frutti di mare della giornata

Noci bianche (5/6 unità) Sea truffle (approximately 6/8 unit)		€ 10,00
Cozze pelose (10/12 unità) Red mussels (approximately 10/12 unit)		€ 7,00
Ostriche francesi o locali secondo disponibilità del pescato (1 unità) French oysters (or local) (1 unit)		€ 3,00/4,00
Tagliatella Small cuttlefish thinly sliced	 	€ 8,00
Scampi al naturale (1 unità) * Scampi Prawns (1 unit)	 	€ 3,00/4,00
Gamberi al naturale (1 unità) * Red prawns (1 unit)	 	€ 3,00/4,00
Carpaccio di pescato Fresh fish carpaccio		A peso
Plateau di frutti di mare crudi di giornata Mixed raw seafood appetizers	 	€ 18,00



# Menù

## COLLABORAZIONI

Allegrini forno a legna  
CEGLIE MESSAPICA

Cardone pastificio  
FASANO

Il vecchio forno  
CISTERNINO

Ortofrutticola Monopoli  
OSTUNI

Pescheria Adriatica  
SAVELLETRI DI FASANO

Azienda agricola Rubino  
CISTERNINO

## Lista allergeni

 Pesce	 Molluschi	 Latte	 Glutine
 Frutta a guscio	 Crostacei	 Arachidi	 Lupini
 Uova	 SO <sub>2</sub> Anidride solforosa	 Soia	 Sesamo
 Senape	 Sedano		



CONTRADA PILONE  
72017 OSTUNI (BR)  
TEL +39 331 76 74 008  
WWW.LIDOBOSCOVERDE.IT

 **Materie Prime / prodotti abbattuti in loco**  
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# PRIMI PIATTI FIRST COURSES

*Saremo lieti di suggerirvene molti altri*

*We will be happy to suggest many more*

Risotto con gamberi rossi al profumo di limone Min. 2 porzioni

Red shrimp and lemon flavor risotto (minimum for 2 people)



€ 16,00

Calamarata con pesce spada,  
melanzane e scaglie di mandorle tostate

Tube pasta with swordfish, eggplant and roasted almonds



€ 15,00

Cavatelli al nero di seppia con rana pescatrice, capperi  
e datterino giallo

Home made short pasta with squid ink ,monkfish, capers, and yellow cherry tomatoes



€ 15,00

Spaghettoni con vongole veraci e salicornia

Spaghetti with clams and samphire



€ 16,00

Maccheroncini al ferretto Senatore Cappelli con zucchine,  
cozze e pesto di pomodori secchi

Home made penne with zucchini, mussels, pesto and dried tomatoes



€ 15,00

Tagliolini con tartare di scampi

Home made linguini served with scampi tartare in a scampi tomato sauce



€ 20,00

Paccheri all'astice

Large tube pasta served with half lobster in a cherry tomato sauce



€ 24,00

Medaglioni ripieni di sedano rapa e gamberi su guazzetto  
di frutti di mare

Medaglioni pasta stuffed with celeriac and prawns on seafood stew



€ 16,00

Ravioli ripieni di burrata su vellutata  
di pomodoro e gocce di cacioricotta

Ravioli filled with burrata cheese on a fresh tomato sauce and cacioricotta cheese



€ 14,00

Strascinate con verdure dell'orto, pomodoro regina  
e cacioricotta

Orecchiette pasta with vegetables in a tomato sauce and cacioricotta cheese



€ 12,00

# IL PESCATO DEL GIORNO FISH OF THE DAY

*L'imprevedibilità del mare non ci permette di indicare ricette specifiche.*

*Dal banco pescheria è possibile scegliere il pesce ed i crostacei preferiti:  
saremo consigliare la cottura piu' idonea ad esaltarne i sapori*

*We are not able to give you here a list of our fish main courses recipes, because of the unpredictable availability of fish (according to wether\season). You can choose and order your favourite seafood among the actually available ones from our fish-counter and we'll be pleased to cook it in the best way, in order to let it maintain its natural and best taste.*

- Astice canadese

Canadian lobster



AL KG € 80,00

- Aragosta (astice locale) e cicala  
greca

Spiny lobster and greece lobster



AL KG €€ 140,00

- Pesce pescato all'amo

Directly from the fisherman



AL KG € 70,00

- Pesce bianco (spigola, orata, pagro)

Seabass, seabream, red snapper



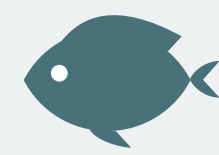
AL KG € 60,00

- Scampi

Scampi



AL KG € 75,00



# Menù

*Allegrini forno a legna*  
CEGLIE MESSAPICA

*Cardone pastificio*  
FASANO

*Il vecchio forno*  
CISTERNINO

*Ortofrutticola Monopoli*  
OSTUNI

*Pescheria Adriatica*  
SAVELLETRI DI FASANO

*Azienda agricola Rubino*  
CISTERNINO

## Lista allergeni

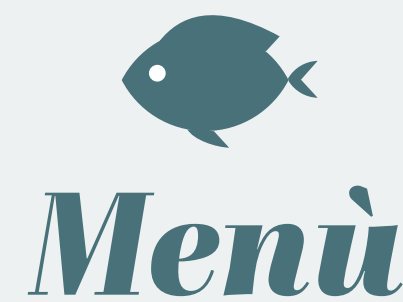
Pesce	Molluschi	Latte	Glutine
Frutta a guscio	Crostacei	Arachidi	Lupini
Uova	SO <sub>2</sub> Anidride solforosa	Soia	Sesamo
Senape	Sedano		



CONTRADA PILONE  
72017 OSTUNI (BR)  
TEL +39 331 76 74 008  
WWW.LIDOBOSCOVERDE.IT

# SECONDI DALLA CUCINA

## SECOND COURSES FROM OUR KITCHEN



### Frittura mista dell'Adriatico\*

Mixed fried fish from Adriatico sea



€ 16,00

### Polpo rosticciato con gazpacho e burrata\*

Roasted octopus with gazpacho and burrata cheese



€ 17,00

### Pesce spada alla mediterranea

Swordfish pizzaiola



€ 16,00

### Gamberoni in crosta di mandorle e balsamico\*

King prawns in almond crust on a balsamic glasse



€ 16,00

### Trancio di tonno con crosta di sesamo ,insalatina e crema di zenzero e carota

Tunasteak in sesame crust ,carrot and ginger cream



€ 18,00

### Grigliata di pesce e crostacei\*

Cuttlefish, octopus, swordfish and king prawns grilled



€ 19,00

### Entrecote di manzo al rosmarino e sale aromatizzato

Ribeye Steak

€ 16,00

# INSALATE & CONTORNI

## SALADS AND VEGETABLES

### Insalata croccante di stagione

Mixed salad

€ 5,00

### Patate al forno

Roasted potatoes

€ 5,00

### Verdure alla griglia

Aubergines and zucchini grilled

€ 5,00

### Verdure di stagione in padella

Panfried wild cicory with garlic

€ 5,00

#### Lista allergeni



CONTRADA PILONE  
72017 OSTUNI (BR)  
TEL +39 331 76 74 008  
WWW.LIDOBOSCOVERDE.IT

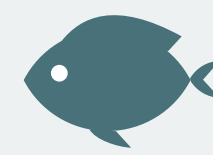


# DOLCI & FRUTTA DESSERT AND FRUITS

Cre moso al pistacchio con crumble di cioccolato Pistacchio parfait served with chocolate crumble	  	€ 6,00
Torta di mele calda con gelato alla vaniglia Warm apple cake served with madagascar vanilla ice cream	  	€ 7,00
Cassata tradizionale Traditional icecream	   	€ 6,00
Babà al rum servito con panna fresca Neapolitan babà	   	€ 7,00
Semifreddo alla nocciola Hazelnut semifreddo	 	€ 6,00
Frutta fresca di stagione Fresh seasonal fruits		€ 4,00
Sorbetto o sgroppino Lemon sorbet/Lemon sorbet with vodka	  	€3,00/ 4,00

# BEVANDE BEVERAGES

Acqua minerale naturale 75cl Natural mineral water 75 cl		€ 3,00
Acqua minerale frizzante 75cl Sparkling mineral water 75 cl		€ 3,00
Birra Menabrea lager 33cl Beer Menabrea lager 33 cl		€ 3,00
Birra Menabrea lager 66cl Beer Menabrea lager 66 cl		€ 5,00
Vino al calice Wines Glass		€ 4,00/6,00



# Menù

Servizio e coperto € 2,50  
Services and covered € 2,50

## COLLABORAZIONI

*Allegrini forno a legna*  
CEGLIE MESSAPICA

*Cardone pastificio*  
FASANO

*Il vecchio forno*  
CISTERNINO

*Ortofrutticola Monopoli*  
OSTUNI

*Pescheria Adriatica*  
SAVELLETRI DI FASANO

*Azienda agricola Rubino*  
CISTERNINO

*Nella preparazione dei piatti prestiamo particolare attenzione a garantire la massima freschezza delle materie prime utilizzate. Tuttavia, per offrire un assortimento che sia il più ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine.*

### Lista allergeni

 Pesce	 Molluschi	 Latte	 Glutine
 Frutta a guscio	 Crostacei	 Arachidi	 Lupini
 Uova	 SO <sub>2</sub> Anidride solforosa	 Soia	 Sesamo
 Senape	 Sedano		

*\* Per garantire la continuità del nostro menù, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine*

*\* To ensure the continuity of our menu, some products may be frozen at origin*



CONTRADA PILONE  
72017 OSTUNI (BR)  
TEL +39 331 76 74 008  
WWW.LIDOBOSCOVERDE.IT

# *CARTA VINI*

## *WINES*





### ABRUZZO

#### Fontefico

- PORTARISPETTO trebbiano d'abruzzo superiore doc	<i>trebbiano</i>	€ 32,00
- LA CANAGLIA pecorino superiore d'abruzzo doc	<i>pecorino</i>	€ 26,00

### CAMPANIA

#### Ciro Picariello

- BRUEMM falanghina campania igp	<i>falanghina</i>	€ 22,00
- FIANO DI AVELLINO fiano di avellino docg	<i>fiano</i>	€ 26,00
- GRECO DI TUFO greco di Tufo doc	<i>greco di tufo</i>	€ 25,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

#### Primosic

- PINOT GRIGIO collio doc	<i>pinot grigio</i>	€ 26,00
- "THINK YELLOW" venezia giulia ribolla gialla igp	<i>ribolla</i>	€ 24,00
- FRIULIANO collio doc	<i>friuliano</i>	€ 26,00
- SAUVIGNON collio doc	<i>sauvignon</i>	€ 26,00

#### Il Carpino

- MALVASIA (orange) venezia giulia igt	<i>malvasia istriana</i>	€ 45,00
- RIBOLLA (orange) venezia giulia igt	<i>ribolla</i>	€ 45,00

#### Necotium

- CHARDONNAY friuli colli orientali doc	<i>chardonnay</i>	€ 24,00
--------------------------------------------	-------------------	---------

### MARCHE

#### Fattoria San Lorenzo

- LE OCHE castelli di jesi doc	<i>verdicchio</i>	€ 24,00
-----------------------------------	-------------------	---------

### PIEMONTE

#### Monte Maletto

- VECCHIE TONNEAU erbaluce di caluso docg	<i>erbaluce</i>	€ 40,00
----------------------------------------------	-----------------	---------

### SARDEGNA

#### Mario Bagella

- PRIMO SORSO vermentino sardegna doc	<i>vermentino</i>	€ 24,00
------------------------------------------	-------------------	---------

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Franz Haas

- GEWURTRAMINER alto adige doc	<i>gewurtraminer</i>	€ 28,00
- PINOT GRIGIO alto adige doc	<i>pinot grigio</i>	€ 24,00
- SOFI vigneti delle dolimiti igt	<i>muller thurgau</i>	€ 20,00



# BIANCHI PUGLIESI WHITE WINES FROM PUGLIA

## Carta Vini



<b>Az.Agricola Faniglione</b> - FOS FRIZZANTE valle d'itria igp	<i>verdeca/fiano/ b. d'alessano</i>	€ 16,00
-PRIMI FILARI valle d'itria igp	<i>verdeca</i>	€ 16,00
<b>Cantina Giara</b> - CICALLECCIO (orange) puglia igt	<i>fiano/falanghina</i>	€ 23,00
<b>Colli della Murgia</b> - ERBACEO puglia igp	<i>greco/ fiano minutolo</i>	€ 18,00
- DOLINE puglia igp	<i>chardonnay</i>	€ 16,00
- LE DRITTE puglia igp	<i>greco</i>	€ 20,00
- TUFJANO salento igt	<i>fiano</i>	€ 22,00
<b>Giannattasio</b> - BOMBINO BIANCO puglia igt	<i>bombino bianco</i>	€ 20,00
- FUNAMBOLO puglia igt	<i>nero di troia vinificato bianco</i>	€ 21,00
<b>I Pastini</b> - CUPA valle d'itria igt	<i>bianco d'alessano</i>	€ 16,00
- ANTICO locorotondo doc	<i>verdeca/b.alessano/fiano</i>	€ 15,00
<b>Masciullo</b> - CHARDONNAY salento igt	<i>chardonnay</i>	€ 24,00
<b>Masseria Li Veli</b> - ASKOS salento igt	<i>verdeca</i>	€ 26,00
<b>Masseria nel sole</b> - AMENO Daunia igp	<i>fanghina</i>	€ 23,00
<b>Tenute Rubino</b> - SALENDE salento igt	<i>vermentino</i>	€ 18,00
- GIANCOLA salento igt	<i>malvasia</i>	€ 23,00
<b>Vinicola Palama'</b> - METIUSCO salento igp	<i>verdeca/malavasia</i>	€ 21,00



# ROSATI PUGLIESI ROSÈ WINES FROM PUGLIA

## Carta Vini



<b>Az. Agricola Faniglione</b> - MIRANTO valle d'itria igp	<i>ottavianello</i>	€ 16,00
- FOS FRIZZANTE valle d'itria igp	<i>ottavianello</i>	€ 16,00
<b>Colli della Murgia</b> - SELLAIA puglia igp	<i>primitivo</i>	€ 23,00
<b>Giannatasio</b> - GIANNATASIO puglia igp	<i>nero di troia</i>	€ 22,00
<b>I Pastini</b> -LE ROTAIE valle d'itria igp	<i>susumaniello</i>	€ 18,00
<b>Masseria nel sole</b> -MADAME daunia igp	<i>montepulciano</i>	€ 18,00
<b>Michele Calò</b> - CERASA salento igp	<i>negroamaro</i>	€ 26,00
<b>Tenute Rubino</b> - TORRETESTA salento igt	<i>susumaniello</i>	€ 26,00
- SATURNINO salento igt	<i>negroamaro</i>	€ 19,00
<b>L'Archetipo</b> - PRIMITIVO salento igp	<i>primitivo</i>	€ 18,00
<b>Vinicola Palamà</b> - METIUSCO salento igp	<i>negramaro</i>	€ 21,00





# ROSSI PUGLIESI RED WINES FROM PUGLIA

<b>Az. Agricola Faniglione</b> -ELPÌS valle d'itria igp	<i>ottavianello</i>	€ 18,00
<b>Michele Calò</b> - MJERE salento igt	<i>negroamaro</i>	€ 22,00
<b>Masciullo</b> - NEGROAMARO salento igt	<i>negroamaro</i>	€ 23,00
<b>I Pastini</b> -VERSO SUD Puglia igp	<i>susumaniello</i>	€ 18,00
<b>Hisotelaray</b> - ANTO' salento igp	<i>primitivo</i>	€ 23,00
<b>Masseria nel Sole</b> - GIGOLO' salento igp	nero troia/montepulciano/bombino b.	€ 25,00
<b>Vinicola Palamà</b> - METIUSCO puglia igt	<i>negroamaro/malavasia/primitivo</i>	€ 21,00

## Carta Vini



# BOLLICINE SPARKLING WINES

<b>Az. Agricola Solouva</b> - SOLOUVA BRUT franciacorta docg	<i>chardonnay</i>	€ 34,00
<b>Barone Pizzini</b> - ANIMANTE franciacorta docg	<i>pinot nero</i>	€ 36,00
- SATEN franciacorta docg	<i>chardonnay</i>	€ 45,00
<b>D'Arapi</b> - BRUT puglia igt metodo classico	<i>bombino bianco/pinot nero</i>	€ 34,00
- ROSE' puglia igt metodo classico	<i>montepulciano/pinot nero</i>	€ 36,00
<b>I Pastini</b> - SPUMANTE BRUT valle d'itria igp	<i>verdeca</i>	€ 18,00
-1759 valle d'itria igp	<i>verdeca</i>	€ 25,00
<b>Le Colture</b> - SAJAR spumante brut	<i>glera</i>	€ 16,00
- FAGHER valdobbiadene docg	<i>glera</i>	€ 24,00
<b>Masseria nel sole</b> -SIBELL spumante brut	<i>bombino/falanghina</i>	€ 30,00
-PAS DOSÈ spumante brut	<i>bombino/falanghina</i>	€ 33,00
<b>Tenute Rubino</b> - SUMARÈ metodo classico brut	<i>susumaniello</i>	€ 34,00

# CHAMPAGNE

<b>Bille-cart Salmon</b> - BRUT RESERVE	<i>chardonnay/pinot nero/pinot meunier</i>	€ 78,00
- BRUT ROSÈ	<i>pinot nero/pinot meunier</i>	€ 115,00
<b>Canard-Duchêne</b> - CANARD-DUCHÊNE CHARLES VII Grande Cuvée Blanc de Noirs	<i>pinot nero/pinot meunier</i>	€ 120,00
<b>Thienot</b> - CHAMPAGNE MILLESIME' brut	<i>chardonnay/pinot n./pinot m.</i>	€ 95,00
- CHAMPAGNE brut	<i>pinot nero/pinot meunier</i>	€ 75,00

## Carta Vini



# PRANZO LEGGERO LIGHT BRUNCH

Panciotto con polpo, pomodori secchi, stracciatella e crema di salicornia € 7,00

Crunchy seasonal salad

Panciotto con pesce spada, caponata e pesto di basilico € 7,00

Crunchy seasonal salad

Tacos di mais con pollo insalatina e salsa yogurt € 7,00

Crunchy seasonal salad

Tacos di mais con straccetti di manzo al balsamico, pomodoro e rucola € 7,00

Crunchy seasonal salad

Puccia con Burger di ceci, insalata e pesto di pomodori secchi € 7,00

Crunchy seasonal salad

Insalata Scirocco (lattuga, rucola, carota, tonno, barattiero e sesamo) € 7,00

Scirocco Salad - Lettuce, rocket, local cucumber, carrot, tuna, toasted sesame seeds

Insalata di pollo (lattuga, pomodoro, zucchina grigliata, semi di zucca e pollo) € 7,00

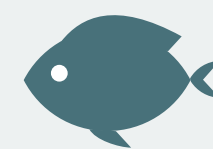
Crunchy seasonal salad

Grano saraceno alla crudaiola € 7,00

Crunchy seasonal salad

Quinoa con salmone, avocado, olive nere, pomodori e dressing di agrumi € 7,00

Crunchy seasonal salad



## Menù

Servizio e coperto € 2,00  
Services and covered € 2,00

### COLLABORAZIONI

Allegri forno a legna  
CEGLIE MESSAPICA

Cardone pastificio  
FASANO

Il vecchio forno  
CISTERNINO

Ortofrutticola Monopoli  
OSTUNI

Pescheria Adriatica  
SAVELLETRI DI FASANO

Azienda agricola Rubino  
CISTERNINO

Nella preparazione dei piatti prestiamo particolare attenzione a garantire la massima freschezza delle materie prime utilizzate. Tuttavia, per offrire un assortimento che sia il più ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine.

### Lista allergeni

Pesce	Molluschi	Latte	Glutine
Frutta a guscio	Crostacei	Arachidi	Lupini
Uova	SO <sub>2</sub> Anidride solforosa	Soia	Sesamo
Senape	Sedano		



CONTRADA PILONE  
72017 OSTUNI (BR)  
TEL +39 331 76 74 008  
WWW.LIDOBOSCOVERDE.IT