

Lido Santo Stefano

MONOPOLI

ANTIPASTI / APPETIZERS

Selezione di antipasti della Casa [per 2 persone] (1,2,4,6,7,8,10,*) <i>A House Selection of Apulian Starters [for two guests]</i>	€ 28
Sfere di Caciocavallo panate e fritte, Capocollo, Cipolla Caramellata e Vincotto (1,3,7,10,12,*) <i>Breaded Caciocavallo Cheese ball with Capocollo Ham, Caramelized Onion, and Vincotto</i>	€ 15
Battuta di Gamberi di Mazara, Burratina, Maionese al Basilico, Crumble di Taralli (1,2,3,6,7,10,*) <i>Tartare of Sicilian Shrimp, Burrata Cheese, Housemade Basil mayo, and Taralli Crumble</i>	€ 22
Gazpacho Pugliese, Vele di Ricciola, Verdurine e polvere di Olive (1,4,*,*) <i>Chilled Soup with Thin Slices of Local Amberjack, Vegetables and Olive dust</i>	€ 15
Insalata di Mare, Verdure in osmosi, culis di datterino giallo (2,6,9,14,*) <i>Fresh Seafood Salad with osmosis Vegetables, yellow datterino culis</i>	€ 16

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Orecchiette alla Crudaiaola con pesto di Basilico e Cacioricotta vaccino (1,7,9) <i>Orecchiette Pasta with Fresh Tomato, Basil pesto and Cacioricotta Cheese</i>	€ 14
Paccheri con crema di Zucchine e Zafferano, Gambero di Gallipoli, chips di Zucchine (1,2,8,9,*) <i>Paccheri with Zucchini and Saffron Cream, Violette shrimps from Gallipoli, Zucchini chips</i>	€ 22
Tagliolino di semola alle Vongole con Crema e Granella di Pistacchio (1,5,8,14,*) <i>Tagliolini Pasta with Local Clams served with Pistacchio Cream and Crumble</i>	€ 20
Cavatelli Senatore Cappelli, con Frutti di Mare, Datterini gialli e rossi scoppiati (1,2,4,9,14,*) <i>Fresh Cavatelli Pasta with a Local Seafood Ragu, pan fried yellow and red Datterini tomatoes</i>	€ 18
Primo del Giorno <i>Daily First Course from Our Chef</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pescato del Giorno (chiedere la cottura ideale al personale di sala) (1,2,4) <i>Catch of the Day (ask our waiting staff for the ideal cooking method)</i>	€ 7 / Etto
Frittura dell'Adriatico con Verdure Grigliate e Salsa Tartara (1,2,3,4,5,10,14,*) <i>Flash-Fried Local Seafood from the Adriatic Sea with Grilled Vegetables and Tartar Sauce</i>	€ 20
Pesce Spada Grigliato, Insalatina di Barbabietole, Curcuma e Lamponi, Ketchup ai Peperoni (1,3,7,9,14,*) <i>Grilled Swordfish Steak with Beetroot, Turmeric & Raspberry Salad Served with Homemade Pepper Ketchup</i>	€ 18
Tataki di Tonno in Panatura Croccante, Chips di Riso, Salsa Mediterranea, Mayo al Pomodoro (1,3,4,7,8,*) <i>Flash Seared and Lightly Breaded Tuna Loin with Crispy Rice Chips, Salsa Mediterranean and Tomato Mayo</i>	€ 20
Filetto di Manzo, Bietoline, Patate Novelle e Crema di Pecorino (1,7,*) <i>Grilled Fillet with Local Chard, Oven Roasted baby Potatoes, and Pecorino Cream</i>	€ 25

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte, Patate Novelle al Forno, Verdure Grigliate, Insalata Verde o Mista <i>French Fries, Oven-roasted Baby Potatoes, Grilled Vegetables, Green or Mixed Salad</i>	€ 7
--	-----

DOLCI / DESSERT

Frutta Fresca di Stagione <i>Fresh Local and Seasonal Fruit</i>	€ 7
Gelato Artigianale (5,6,7,8) <i>Artisinal Ice Cream</i>	€ 6
Selezione di Formaggi Pugliesi (7,8) <i>Selection of Local Cheeses</i>	€ 12