



ANTIPASTI | RADICI DI MARE

Pepata di Cozze dell'Adriatico (400g.) | €10.00

Cozze freschissime aperte al vapore con aglio, prezzemolo, pepe nero e pane casereccio tostato all'olio Evo Pugliese.

Un grande classico del nostro mare, nella sua essenza più pura...

Insalata di Polpo | €14.00

Insalatina di polpo cotto a bassa temperatura e verdure croccanti.

Un omaggio alla tradizione con leggerezza e carattere mediterraneo...

Tartare di Tonno e Mango marinato (100g.) | €16.00

Filetto di tonno crudo, leggermente marinato al lime, con brunoise di mango e olio Evo.

Un incontro tra mare e frutto, con note fresche e avvolgenti...

Bocconcini di Baccalà e Soia dolce | €15.00

Tocchetti di baccalà fritto, con salsa di soia dolce e profumo di limone.

Croccantezza, sapidità e dolcezza in perfetto equilibrio...



ANTIPASTI | SAPORI DELLA TERRA

Tagliere Rustico d'Apulia | €20.00

Selezione di Salumi e Formaggi Pugliesi.

(Possibilità di scegliere un tagliere di soli salumi o soli formaggi).

Una portata essenziale e autentica, dedicata agli amanti della tradizione...

Mozzarella di Bufala (200g.) e Crudo d'Autore | €15.00

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Prosciutto Crudo stagionato ventiquattro mesi.

Un abbraccio tra morbidezza cremosa e sapidità nobile...

Crudo alla Barese | €8.00

Prosciutto Crudo tagliato a tocchetti, condito con olio Evo, succo di limone fresco e pepe nero macinato.

Un antipasto semplice e sorprendente, dal sapore solare e deciso...

Burrata di Andria e Capocollo IGP | €13.00

Burrata cremosa di latte fresco e Capocollo di Martina Franca.

La Puglia in un piatto: ricca, morbida, profumata...

PRIMI PIATTI | RACCONTI DI MARE E DI TERRA

Spaghettoni alle Vongole veraci | €18.00

Spaghettoni trafilati al bronzo mantecati con vongole veraci dell'Adriatico, aglio biondo, prezzemolo fresco e olio Evo.

Un piatto schietto e profondo, dal sapore pulito di mare...

Gnocchetti su Tartare di Gambero Rosso | €16.00

Gnocchetti di patate su crudo di gambero rosso marinato al lime, con fondo di bisque profumata.

Delicato, fresco e profondo, un viaggio tra terra e mare...

Paccheri alla Corte dei Trulli | €14.00

Paccheri con passata di pomodoro, stracciatella, pomodoro confit, veli di prosciutto crudo croccante stagionato 24 mesi e basilico fresco.

Un'esplosione di sapori familiari, resi moderni con tocchi d'autore...

Il Primo del Giorno | €14.00

La fantasia dello Chef incontra il mercato quotidiano e i profumi dell'orto.

Chiedi al personale cosa bolle oggi in pentola...



SECONDI | LA GRIGLIA DEL PESCATORE

Tagliata di Tonno dell'Adriatico (180g.) | €20.00

Filetto di tonno pinna gialla scottato alla brace, olio Evo al basilico e contorno di insalatina campestre.

Un taglio semplice ma intenso, che profuma di brace calda e vento di mare...

Gamberoni alla Brace (4pz.) | €20.00

Gamberoni dell'Adriatico arrostiti alla brace con limone, timo selvatico e sale di salina.

Semplici, intensi, indimenticabili...

Tris di Mare "Costa d'Itria" | €25.00

Trittico del giorno: gamberoni, tonno arrosto e polpo fritto, con erbe spontanee e misticanza.

Un viaggio tra il porto e la macchia mediterranea...

Frittura mista dell'Adriatico (300g.) | €20.00

Selezione di piccoli pesci, calamari e gamberi fritti con panatura leggera.

Il mare nella sua veste più conviviale...

Frittura di Calamari e Gamberi (300g.) | €20.00

Calamari teneri e gamberi croccanti fritti.

Classico, rassicurante, perfetto...

Coperto € 2.50

SECONDI | DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Tagliata di Manzo alle Erbe di Masseria (200g.) | €18.00

Controfiletto di manzo alla brace con rucola, pomodorini e grana.

Tenera, succosa, avvolta dai profumi della terra...

Tagliata di Pollo all'Evo e Limone (150g.) | €14.00

Filetto di pollo ruspante cotto alla griglia e servito con insalata, olio e limone

Leggera, aromatica e piena di sole...

Entrecôte alla Brace (200g.) | €16.00

Entrecôte di Manzo alla brace, servita con patate fritte dorate.

Un classico della griglia dal gusto pieno e genuino...

Cotoletta dello Chef | Per i Baby | €10.00

Cotoletta di pollo fatta in casa e accompagnata da patatine.

Un piatto che parla di casa, infanzia e sapori sinceri...



CONTORNI | L'ORTO TRA GLI ULIVI

Verdure Grigliate	€7.00
Patate al Forno	€5.00
Patatine Fritte	€5.00
Insalata Mista	€6.00
Insalata Verde	€5.00

PER DISSETARSI CON GUSTO

Acqua Naturale o Frizzante - 1L.	€2.00
Bibite in lattina - 33cl.	€2.50
Calice di vino (Riviera rosso, bianco, rosato)	€5.00
Birra Artigianale alla spina 40cl.	€5.00
Birra Tennent's 33cl.	€4.50
Birra Nastro Azzurro 33cl.	€4.00
Birra Rossa 33cl.	€4.50
Birra Analcolica	€4.50
Amari	€3.50
Caffè	€1.50

DOLCI E FRESCHEZZE DI FINE PASTO

Anguria al piatto	€5.00
Mix di Frutta di stagione (per 2 persone)	€8.00
Dessert - Gelati	
• Cremoso: Frutti di Bosco, Tre Cioccolati, Tiramisù	€6.00
• No Glutine e Lattosio: Tiramisù, Frutti di Bosco, Nocciola, Pistacchio	€7.00

PIZZE | LE IMMANCABILI

MARINARA | €6.00

*pomodoro, acciughe, capperi, origano, aglio nero
Sapore salmastro e profondo, dove il Mediterraneo si fa essenza...*

MARGHERITA | €7.00

*pomodoro, fior di latte, basilico
Tre ingredienti, un'armonia eterna...*

AMERICANA | €8.00

*pomodoro, fior di latte, würstel, patatine
Un morso d'America, con cuore italiano...*

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00

*pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo
Tradizione in alta definizione...*

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00

*pomodoro, fior di latte, stracciatella e speck
Cremosa, affumicata, irresistibile...*

PASSO DEL GUSTO | €13.00

*fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola,
pomodorini, scaglie di grana
Montana, fragrante, imprevedibilmente fresca...*

BUFALINA | €10.00

*pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
La Regina bianca della nostra terra...*

QUATTRO STAGIONI | €11.00

*pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofi, olive nere
Ritmo classico, cuore contemporaneo...*

QUATTRO FORMAGGI | €11.00

*pomodoro, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola
Per chi ama il formaggio... E basta.*

DIAVOLA | €9.00

*pomodoro, fior di latte, spianata piccante
La Regina rossa delle anime forti...*

CICCIO | €4.50

*base ciccio, olio, rosmarino, sale
Semplice come il pane caldo, fragrante come l'attesa...*

PIZZE | LE RIBELLI

CALA CORALLO | €15.00

*base ciccio, tartare di tonno pinna gialla,
stracciatella, cipolla caramellata*

Come un tramonto su una cala segreta...

SMERALDINA | €12.00

*crema di datterino giallo, fior di latte, basilico,
zucchine grigliate, pangrattato*

Delicata e decisa, come una gemma da mordere...

TRAMONTANA | €10.00

fior di latte, pomodorini, cacioricotta, basilico

Il gusto pulito delle cose vere...

POVERELLA | €9.00

fior di latte, "zucchine alla poverella", datterino secco

Tradizione povera, gusto nobile...

GRAN PISTACCHIO | €13.00

crema di pistacchio, fior di latte, mortadella, burratina

Un piccolo lusso da gustare lentamente...

VALLE D'ITRIA | €13.00

fior di latte, capocollo, burratina, pomodoro secco

Un invito a perdersi tra i sapori di casa...

ZUCCATELLA | €12.00

fior di latte, salsiccia fresca, crema di zucca, spianata piccante

Rustica e vellutata, con un'anima audace...

KANTÀURI | €14.00

*crema di datterino giallo, mozzarella di bufala,
acciughe del Cantabrico, basilico*

La brezza marina, in abito da sera...

MAZARÈ | €15.00

*base ciccio, stracciatella, gambero rosso di Mazara,
zucchine alla poverella, olio al tartufo*

Un invito gentile all'estasi sensoriale...

LA FIRMA DELLO CHEF | €14.00

*Una composizione a sorpresa, scelta dallo Chef tra ingredienti freschi,
ispirazioni del momento e intuizioni fuori menù*

Un racconto senza copione, ogni giorno diverso, ogni giorno tuo...

CARTA DEI VINI

CANTINE COPPI



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | ROSSO

€17.00

Il vino Coppi, prodotto con cura nel Salento, è fatto al 100% di uve Negroamaro. Ha un grado alcolico del 13% e proviene da terreni argillosi e limosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono da 1 a 4 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a settembre. Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 10 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso e brillante
- **Profumo:** aromatico e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera
- **Sapore:** secco, pieno, morbido, sapido ed equilibrato
- **Abbinamenti:** cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | ROSSO

€20.00

Il vino è dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della Casa Vinicola Coppi e esperto conoscitore della Murgia barese. È prodotto al 100% con uve Primitivo e ha un grado alcolico del 13,50%. Proviene da terreni calcarei e argillosi della Puglia, con vigneti piantati nel 1990 e raccolti manualmente a inizio settembre.

Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 15 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso con tonalità violacee
- **Profumo:** intenso, persistente, fine e lievemente speziato
- **Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido
- **Abbinamenti:** mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini con lardo, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSATO

€17.00

Questo rosato, dedicato alla marchesa Luisa Casati Stampa detta Corè, è prodotto con uve Negroamaro al 100%. Ha un grado alcolico del 12% ed è prodotto nel Salento, Puglia, su terreni argillosi e sabbiosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono 1 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a fine settembre. Va servito a 12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosa corallo intenso e brillante
- **Profumo:** elegante con note di frutta di bosco matura e fiore selvatico
- **Sapore:** fresco, armonico, pieno ed equilibrato con conferma di frutta rossa
- **Abbinamenti:** zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | BIANCO

€20.00

Questo vino, dedicato al condottiero normanno Roberto Guiscardo, è prodotto con uve Falanghina al 100%. Ha un grado alcolico del 13% ed è originario della Puglia, coltivato su terreni pietrosi e calcarei. Le vigne, piantate nel 2000, producono circa 1 kg di uva per pianta, con raccolta a metà settembre. Va servito a 8-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo dorato con riflessi verdolini
- **Profumo:** venature minerali, frutta bianca e agrumi delicati
- **Sapore:** fresco, acidulo, sapido, con un finale prolungato e note di frutta esotica
- **Abbinamenti:** spaghetti con cozze, calamari e pesto di pistacchi, carpaccio di pesce spada al pepe verde e rosa, tataki di tonno con centrifugato di cetrioli, polpette di melanzane



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPUMANTE

€20.00

Questo spumante, ottenuto al 100% da uve Verdeca, è caratterizzato da un inebriante fruttato e bollicine piacevoli, ideale per accompagnare tutto il pasto. Il nome riprende l'opera "Isotteo" di D'Annunzio. Con una gradazione alcolica di 11,50%, viene prodotto in Puglia su terreni calcarei e argillosi, con un sistema di allevamento a spalliera, con vendemmia manuale nella seconda decade di settembre. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti
- **Profumo:** delicato, fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi
- **Sapore:** polposo, sapido, fresco, fruttato, con una nota minerale dai terreni pietrosi
- **Abbinamenti:** frutti di mare, crostacei, tubettini cozze e fagioli e frise al pomodoro



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPUMANTE € 20.00

Spumante Rosè, prodotto con 100% Negroamaro nel Salento (Puglia), su terreno argilloso e limoso, con sistema di allevamento a spalliera. Raccolta manuale a settembre, vinificazione con macerazione sulle bucce e metodo Charmat. Gradazione alcolica 11,50%.

Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** Rosa raffinato con tonalità vivaci, perlage fine e persistente.
- **Profumo:** Fruttato, con fragranze di frutti rossi maturi e fiori selvatici.
- **Sapore:** Delicatamente fruttato, sapido, persistente e armonico.
- **Abbinamenti:** ottimo per aperitivo, con paella veloce e pasticcini di pasta di mandorle

CANTINE RIVERA



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSSO

€15.00

Il Rupicolo è un vino rosso fresco e fruttato, frutto dell'unione tra Nero di Troia e Cabernet Sauvignon. Vendemmiato tra fine settembre e inizio ottobre, viene macerato per 6-7 giorni a 24 °C e affinato per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato, è prodotto ad Andria, nella zona DOC Castel del Monte. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei
- **Profumo:** fresco e floreale con note di pepe nero
- **Sapore:** piacevole e dinamico, con bella persistenza
- **Abbinamenti:** zuppe rustiche, paste con sughi, arrostiti, pollami, formaggi semipiccanti



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSATO

€15.00

Questo rosato, ottenuto al 100% da Bombino Nero, è un simbolo dell'enologia italiana e dell'azienda Rivera. Le uve sono coltivate sulle colline della Murgia, nella zona DOC Castel del Monte, nei comuni di Andria e Corato, a un'altitudine di 250-300 metri. La vendemmia avviene a fine settembre e la vinificazione prevede una macerazione di 18 ore in serbatoi di acciaio, seguita da una fermentazione a 18-20°C per 10 giorni. Va servito a 10°-12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** cerasuolo chiaro con riflessi violacei
- **Profumo:** intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia
- **Sapore:** Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo, finale lungo e asciutto
- **Abbinamenti:** si accompagna molto bene alla cucina mediterranea



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | BIANCO

€15.00

Fedora è un vino bianco fresco e fruttato, ottenuto da Bombino Bianco, Pampanuto e un po' di Chardonnay. Secco e armonico, è perfetto per antipasti, piatti di pesce, paste leggere e come aperitivo. Prodotto ad Andria su terreni calcarei a 180-200 metri è vendemmiato da metà agosto a fine settembre, fermenta in acciaio inox a 18°C per 10 giorni e affina 3-4 mesi in vasche di cemento vetrificato. Va servito a 08°-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** fresco, floreale e fruttato
- **Sapore:** fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo
- **Abbinamenti:** antipasti di mare, frittiture di pesce, minestre leggere



LIGHT LUNCH

Easy Pasta | €12.00

il nostro primo del giorno: semplice, gustoso e veloce

Caprese Classica | €9.00

pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Insalata | Crispy Caesar | €12.00

insalata mista, pomodori, pollo grigliato, scaglie di Grana Padano, salsa, crostini croccanti

Insalata | Gamberella | €13.00

insalata mista, pomodorini, rucola, gamberi scottati, scaglie di Grana Padano

Insalata | Santorini | €11.00

insalata mista, pomodorini, peperoni, feta, cipolla rossa, olive, origano

Puccia | Cottarella | €10.00

prosciutto cotto, insalata, mozzarella

Puccia | Rugiada di Crudo | €11.00

prosciutto crudo, rucola, mozzarella

Puccia | Green Bites | €9.00

pomodoro, verdure di stagione, mozzarella

Panino | Big Mood | €12.00

hamburger, formaggio, insalata, patate fritte



STARTERS | SEA ROOTS

Peppered Adriatic Mussels (400g.) | €10.00

Fresh Adriatic mussels steamed with garlic, parsley, and black pepper, served with toasted bread drizzled with Apulian extra virgin olive oil.

A great classic from our sea, in its purest essence...

Octopus Salad | €14.00

Slow-cooked octopus served with crunchy vegetables.

A tribute to tradition, with Mediterranean freshness and lightness...

Marinated Tuna and Mango Tartare (100g.) | €16.00

Raw tuna fillet lightly marinated in lime, with mango brunoise and EVO oil.

A meeting of sea and fruit, with fresh and enveloping notes...

Cod and Sweet Soy Bites | €15.00

Fried cod bites with sweet soy sauce and a hint of lemon.

Crunchy, savoury, and sweet in perfect harmony...



APPETIZERS | FLAVORS OF THE EARTH

Rustic Apulian Cutting Board | €20.00

Selection of Apulian cured meats and cheeses.

(Available as a platter of cured meats only or cheeses only).

An essential and authentic dish for tradition lovers...

Buffalo Mozzarella (200g.) and Raw Ham | €15.00

Mozzarella di Bufala Campana PDO and 24-month aged raw ham.

An embrace of creamy softness and noble flavor...

Raw ham Barese style | €8.00

Raw ham cubes dressed with EVO oil, fresh lemon juice and ground black pepper.

A simple yet surprising appetizer, sunny and bold in flavor...

Burrata from Andria and Capocollo PGI | €13.00

Creamy burrata made with fresh milk, paired with Capocollo from Martina Franca.

Puglia on a plate: rich, soft, and fragrant...

FIRST COURSES | STORIES OF SEA AND LAND

Spaghetti with Clams | €18.00

Bronze-drawn spaghetti with Adriatic clams, golden garlic, fresh parsley, and EVO oil.

A sincere and deep dish with a clean sea flavor...

Gnocchi on Red Shrimp Tartare | €16.00

Potato gnocchi served on lime-marinated raw red prawns, with a fragrant bisque base.

Delicate, fresh, and profound—a journey between land and sea...

Paccheri at the Court of Trulli | €14.00

Paccheri with tomato sauce, stracciatella, confit cherry tomatoes, crispy 24-month aged raw ham, and fresh basil.

A burst of familiar flavors, reimagined with a modern touch...

First Course of the Day | €14.00

The Chef's creativity meets the market's daily selection and garden aromas.

Ask our staff what's cooking today...



SECOND COURSES | THE FISHERMAN'S GRILL

Sliced Adriatic Tuna (180g.) | €20.00

Grilled yellowfin tuna fillet with basil-scented EVO oil and country-style salad.

A simple yet bold cut, evoking embers and sea breeze...

Grilled Prawns (4pcs.) | €20.00

Grilled Adriatic prawns with lemon, wild thyme, and sea salt.

Simple, intense, unforgettable...

"Costa d'Itria" Sea Trio | €25.00

Daily trio of prawns, roasted tuna, and fried octopus, wild herbs, and mixed salad.

A journey from the harbor to the Mediterranean scrub...

Mixed fried Adriatic fish (300g.) | €20.00

A light-fried selection of small fish, squid, and prawns.

The sea in its most convivial form...

Fried Calamari and Shrimp (300g.) | €20.00

Tender squid and crispy fried prawns.

Classic, comforting, perfect...

Cover charge €2.50

SECOND COURSES | FROM THE LAND TO THE TABLE

Sliced Beef with Masseria Herbs (200g) | €18.00

Grilled beef sirloin steak with arugula, cherry tomatoes, and Parmesan.

Tender, juicy, wrapped in earthy aromas...

Grilled Chicken with EVO Oil and Lemon (150g) | €14.00

Free-range grilled chicken fillet with salad, fresh lemon and EVO oil emulsion.

Light, aromatic, and sun-kissed...

Grilled Entrecôte (200g.) | €16.00

Grilled beef entrecôte served with golden fries.

A grillhouse classic with a full, authentic flavor...

Chef's Cutlet | For Children | €10.00

Homemade chicken cutlet with fries.

A dish that brings back childhood and homey flavors...



SIDES | NATURE'S TOUCH

Grilled Vegetables	€7.00
Baked Potatoes	€5.00
French Fries	€5.00
Mixed Salad	€6.00
Green Salad	€5.00

REFRESHING DRINKS

Still or Sparkling Water - 1L.	€2.00
Canned Soft Drinks - 33cl.	€2.50
Glass of Wine (Riviera red, white, rosé)	€5.00
Craft beer on Tap 40cl.	€5.00
Tennent's Beer 33cl.	€4.50
Nastro Azzurro Beer 33cl.	€4.00
Red Beer 33cl.	€4.50
Alcohol-Free Beer 33cl.	€4.50
Bitter	€3.50
Coffee	€1.50

SWEET ENDINGS

Seasonal Watermelon €5.00

Seasonal Fruit Mix (for 2 people) €8.00

Desserts - Ice Cream

- Berry Cream | Three Chocolates | Tiramisù €6.00
- Gluten and Lactose Free: Tiramisu | Berries | Hazelnut | Pistachio €7.00

PIZZE | THE MUST-HAVES

MARINARA | €6.00

tomato, anchovies, capers, oregano, black garlic
A salty and deep flavor, where the Mediterranean becomes essence...

MARGHERITA | €7.00

tomato, fior di latte, basil
Three ingredients, one eternal harmony...

AMERICANA | €8.00

tomato, fior di latte, hot dog sausages, fries
A bite of America, with an Italian heart...

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00

tomato, fior di latte, cured ham
Tradition in high definition...

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00

tomato, fior di latte, stracciatella, speck
Creamy, smoky, irresistible...

PASSO DEL GUSTO | €13.00

*fior di latte, cured bresaola, arugula,
cherry tomatoes, Parmigiano shavings*
Mountain-fresh, fragrant, and unexpectedly crisp...

BUFALINA | €10.00

tomato, buffalo mozzarella, basil
The white Queen of our land...

QUATTRO STAGIONI | €11.00

*tomato, fior di latte, champignon mushrooms,
cooked ham, artichokes, black olives*
Classic rhythm, contemporary heart...

QUATTRO FORMAGGI | €11.00

tomato, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola
For true cheese lovers... And nothing else.

DIAVOLA | €9.00

tomato, fior di latte, spicy spianata salami
The red Queen for fiery souls...

CICCIO | €4.50

white pizza, olive oil, rosemary, salt
Simple like warm bread, fragrant like anticipation...

PIZZE | THE REBELS

CALA CORALLO | €15.00

*white pizza base, yellowfin tuna tartare,
stracciatella, caramelized onion*

Like a sunset on a hidden cove...

SMERALDINA | €12.00

*yellow cherry tomato cream, fior di latte, basil,
grilled zucchini, toasted breadcrumbs*

Delicate yet bold, like a gem ready to bite into...

TRAMONTANA | €10.00

fior di latte, cherry tomatoes, cacioricotta, basil

The clean taste of true things...

POVERELLA | €9.00

*fior di latte, zucchini with garlic, vinegar and mint,
sun-dried cherry tomatoes*

Humble tradition, noble flavor...

GRAN PISTACCHIO | €13.00

pistachio cream, fior di latte, mortadella, burratina

A small indulgence to savor slowly...

VALLE D'ITRIA | €13.00

fior di latte, capocollo, burratina, sun-dried tomato

An invitation to lose yourself in the flavors of home...

ZUCCATELLA | €12.00

fior di latte, fresh sausage, pumpkin cream, spicy spianata

Rustic and velvety, with a bold soul...

KANTÀURI | €14.00

*yellow cherry tomato cream, buffalo mozzarella,
Cantabrian anchovies, basil*

Sea breeze in an evening dress...

MAZARÈ | €15.00

*white pizza base, stracciatella, Mazara red prawn,
zucchini with garlic, vinegar and mint, truffle oil*

A gentle invitation to sensory bliss...

THE CHEF'S SIGNATURE | €14.00

*A surprise creation, selected by the Chef from fresh ingredients,
momentary inspirations, and off-menu intuitions*

An unscripted story – different every day, always yours...

WINE LIST

COPPI WINERIES



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | RED

€17.00

Coppi wine, carefully made in Salento, is 100% Negroamaro grapes. It has 13% alcohol and comes from clay and silt soils. Vines planted in 1995 yield 1 to 4 kg of grapes per plant and are hand-harvested in September.

Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 10 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright red
- **Aroma:** aromatic, fruity with notes of black berries
- **Taste:** dry, full, soft, savory, balanced
- **Pairings:** braised red cabbage, black bean soup, grilled meat, chickpeas and tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | RED

€20.00

This wine is dedicated to Senator Antonio Michele Coppi, founder of Coppi Winery and expert of Murgia Barese.

Made 100% from Primitivo grapes, it has 13.50% alcohol.

From calcareous and clay soils in Puglia, with vines planted in 1990 and hand-harvested in early September. Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 15 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense red with violet hues
- **Aroma:** intense, persistent, fine, slightly spicy
- **Taste:** dry, warm, soft, fairly tannic, savory
- **Pairings:** eggplant and meat moussaka, chicken with soy sauce, onion soup, lard crostini, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSÈ

€17.00

This rosé, dedicated to Marchesa Luisa Casati Stampa called Corè, is made from 100% Negroamaro grapes. It has 12% alcohol and is made in Salento, Puglia, on clay and sandy soils. Vines planted in 1995 yield 1 kg of grapes per plant, hand-harvested in late September.

Serve at 12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright coral pink
- **Aroma:** elegant with notes of ripe berries and wildflowers
- **Taste:** fresh, harmonious, full, balanced with confirmed red fruit
- **Pairings:** fried zucchini with tomato sauce, crostini with sun-dried tomato paté, asparagus and shrimp risotto, lentil soup



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | WHITE

€20.00

This wine, dedicated to Norman leader Robert Guiscard, is made from 100% Falanghina grapes. It has 13% alcohol and originates from Puglia, grown on stony and calcareous soils. Vines planted in 2000 yield about 1 kg of grapes per plant, harvested mid-September.

Serve at 8-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** golden yellow with greenish reflections
- **Aroma:** mineral veins, white fruit, delicate citrus
- **Taste:** fresh, acidic, savory, with a prolonged finish and notes of exotic fruit
- **Pairings:** spaghetti with mussels, calamari and pistachio pesto, swordfish carpaccio with green and pink pepper, tuna tataki with cucumber juice, eggplant meatballs



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPARKLING

€20.00

This sparkling wine, made 100% from Verdeca grapes, features an intoxicating fruitiness and pleasant bubbles, ideal for accompanying an entire meal. Named after D'Annunzio's "Isotteo." With 11.50% alcohol, it is produced in Puglia on calcareous and clay soils, with a spalliera training system, hand-harvested in mid-September. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** crystal clear green with fine, regular, persistent bubbles
- **Aroma:** delicate, fruity with notes of yellow drupes, white flowers, thyme, and citrus
- **Taste:** fleshy, savory, fresh, fruity, with a mineral note from stony soils
- **Pairings:** seafood, crustaceans, pasta with mussels and beans, tomato friselle



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPARKLING €20.00

Sparkling Rosè made with 100% Negroamaro in Salento (Puglia), on clay and silt soils, with a spalliera training system. Hand-harvested in September, vinified with skin maceration and Charmat method. Alcohol content 11.50%. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** refined pink with lively hues, fine and persistent perlage
- **Aroma:** fruity, with fragrances of ripe red fruits and wildflowers
- **Taste:** delicately fruity, savory, persistent, harmonious
- **Pairings:** excellent as an aperitif, with quick paella and almond pastries

RIVERA WINERIES



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | RED

€15.00

Rupicolo is a fresh, fruity red wine from a blend of Nero di Troia and Cabernet Sauvignon. Harvested late September to early October, macerated for 6-7 days at 24°C and aged for 12 months in glass-lined cement tanks, produced in Andria, Castel del Monte DOC area. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** ruby red with violet reflections
- **Aroma:** fresh and floral with notes of black pepper
- **Taste:** pleasant and dynamic, with good persistence
- **Pairings:** rustic soups, pasta with sauces, roasts, poultry, semi-spicy cheeses



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC

€15.00

This rosé, made 100% from Bombino Nero, is a symbol of Italian winemaking and Rivera. The grapes are grown on the hills of Murgia, Castel del Monte DOC area, in Andria and Corato, at 250-300 meters altitude. Harvested late September, vinified with 18 hours maceration in steel tanks, followed by fermentation at 18-20°C for 10 days.

Serve at 10°-12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** Light cherry with violet reflections
- **Aroma:** Intense and fruity with notes of strawberry and cherry
- **Taste:** Fresh, fruity, pleasantly acidic, long dry finish
- **Pairings:** Pairs well with Mediterranean cuisine



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | WHITE

€15.00

Fedora is a fresh, fruity white wine made from Bombino Bianco, Pampanuto, and some Chardonnay. Dry and harmonious, perfect for appetizers, fish dishes, light pasta, and as an aperitif. Produced in Andria on calcareous soils at 180-200 meters, harvested from mid-August to late September, fermented in stainless steel at 18°C for 10 days, and aged 3-4 months in glass-lined cement tanks. Serve at 08°-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** straw yellow
- **Aroma:** fresh, floral, and fruity
- **Taste:** delicate, fruity, harmonious, pleasantly acidic
- **Pairings:** seafood appetizers, fried fish, light soups



LIGHT LUNCH

Easy Pasta | €12.00

our pasta of the day: simple, tasty, and fast

Classic "Caprese" | €9.00

tomato, fior di latte mozzarella, basil

Crispy Caesar Salad | €12.00

mixed greens, tomatoes, grilled chicken, grana Padano shavings, Caesar dressing, crunchy croutons.

"Gamberella" Salad | €13.00

mixed greens, cherry tomatoes, arugula, seared shrimp, Grana Padano shavings

Santorini Salad | €11.00

mixed greens, cherry tomatoes, bell peppers, feta cheese, red onion, olives, oregano

"Cottarella" Puccia | €10.00

cooked ham, lettuce, mozzarella

"Rugiada di Crudo" Puccia | €11.00

cured ham, arugula, mozzarella

Green Bites Puccia | €9.00

tomato, seasonal vegetables, mozzarella

Big Mood Burger | €12.00

hamburger, cheese, lettuce, french fries

