

MENU ESTIVO MATINO

Kivié



I prezzi si intendono in €

- Coperto - 2

Antipasti

Lo chef propone

nell'attesa di iniziare con...



Frittini

MISTO TERRA

Il meglio della tradizione in un solo piatto: calzoncini farciti, panzerotti di patate, pittule dorate, mozzarelline panate e polpette di carne. Perfetto da condividere. - 10

ALETTE

Alette di pollo marinate con spezie, poi fritte fino a diventare croccanti fuori e succose dentro. Perfette da condividere, servite con salsa BBQ. - 7

PITTULE

Soffici frittelle di pasta lievitata, dorate e fragranti. Servite calde, classiche o alla pizzaiola. Uno street food autentico del Salento - 6



Disponibili anche senza Glutine / senza Lattosio

PANZEROTTI

Dorati e fragranti, è uno sfizio irresistibile della tradizione salentina. Crocchette tipiche leccesi, fatte con patate, formaggio, prezzemolo, e mentuccia - 6

POLPETTE

Morbide all'interno e croccanti fuori, le nostre polpette sono preparate con carne macinata scelta, pane, formaggio, uova e prezzemolo. Fritte dorate, come da tradizione casalinga - 7



ITALIANA

Pinsa leggera e fragrante, farcita con mozzarella filante, rucola fresca, pomodorini, olio extravergine d'oliva e un profumato pesto di basilico. Un'esplosione di sapori mediterranei. - 8

da Abbinare con



GIN TONIC / LEMON - 5

PROSECCO - 4

NEGRONI / SBAGLIATO - 5

SPRITZ APEROL

/ LEMON / CAMPARI - 5

Hamburger



Fatti con carne di manzo di Scottona

Disponibili anche senza Glutine / senza Lattosio + 1



OX EGG

Un concentrato di sapori: succulento hamburger, con uovo, cheddar filante, bacon croccante e insalata fresca, il tutto condito da una cremosa maionese e chips artigianali questo panino è un vero invito al gusto e al piacere - 11

Consigliata: **Linfia**

CAMPAGNOLO

Un'esperienza di gusto unica: succulento hamburger arricchito da provola piccante, carciofi teneri e verdure grigliate, con rucola fresca e maionese completano il tutto, per un connubio di sapori intenso ed equilibrato, servito con un contorno di patatine - 10

Consigliata: **Salento Blanche**

SALENTO

Un hamburger con caciocavallo DOP pugliese, abbinato alla dolcezza della mostarda di fichi e alla fresca valeriana. Con contorno patatine croccanti per un'esperienza di gusto che celebra la tradizione e l'eccellenza del nostro territorio. - 10

Consigliata: **Margose**

COUNTRY

Un classico tutto italiano: hamburger con pomodoro fresco, mozzarella filante e profumato pesto di basilico. Semplice, gustoso e genuino. Servito con contorno di patatine. - 9

Consigliata: **Weiss Spezial**

STRONG

Per un'esperienza di gusto ricca e sorprendente: hamburger con scamorza affumicata, cipolla caramellata, pomodori secchi intensi, insalata fresca e una vellutata salsa rosa. Servito con un contorno di patatine croccanti, - 10

Consigliata: **Arsa**

BACON

Assapora la perfetta armonia di sapori: un hamburger arricchito da cheddar fuso e salsa barbecue artigianale, esaltato da bacon croccante e una fresca insalata. Accompagnato da patatine dorate. - 10

Consigliata: **Kardinal**

Puccia

con Olive Denocciate



Disponibili anche senza **Glutine** / senza **Lattosio** + 1

GAMBERETTI



Puccia salentina farcita con mazzancolle grigliate, zucchine, salsa rosa, un tocco cremoso di stracciatella, e patatine fritte. Un incontro di freschezza e gusto mediterraneo - 13

Consigliata: **Margose**

SEPPIA



Puccia con olive denocciate farcita con seppia grigliata, patate arrosto, rucola, pomodori secchi e glassa al limone. Un'esplosione di sapori mediterranei, servita con patatine - 13

Consigliata: **Linfia**

RAFFINATA



Puccia salentina con olive denocciate, farcita con bresaola, mozzarella fresca, pomodoro e rucola croccante. Servita con patatine, è un equilibrio perfetto tra leggerezza e gusto. - 10

Consigliata: **Kardinal**



o Piadina

PREGIATA



Con capocollo di Martina Franca, scamorza affumicata, pomodoro fresco e insalata croccante. Un mix di sapori autentici racchiusi in una piadina calda e fragrante, servita con contorno di patatine. - 10

Consigliata: **Salento Blanche**

KINA



Piadina farcita con straccetti di pollo alla griglia, salsa rosa cremosa, carotine croccanti, provola piccante e rucola fresca. Servita con patatine, è un mix perfetto di leggerezza e sapori decisi. - 11

Consigliata: **Weiss Spezial**

CACIO E CRUDO



Una piadina dal gusto ricercato: prosciutto crudo, caciocavallo DOP pugliese, noci croccanti, pomodori freschi, valeriana e un tocco di maionese. Servita con patatine, è un perfetto equilibrio tra sapori delicati e intensi - 10

Consigliata: **Tensione**



Panino



Disponibili anche senza **Glutine** / senza **Lattosio** + 1

STRACCETTI

Panino ricco e saporito con straccetti di manzo succulenti, scaglie di grana, pomodoro fresco, rucola croccante e maio. Accompagnato da patatine, è una scelta gustosa e piena di carattere. - 12

Consigliata: **Primatia**

CAPOCOLLO

Un incontro di sapori intensi: capocollo grigliato, provola piccante, funghi porcini, insalata fresca e una ricca salsa boscaiola. Servito con contorno di patatine croccanti, per un'esperienza di gusto autentico e avvolgente - 10

Consigliata: **Arsa**



ROYAL PULLED

Panino ricco e saporito con Pulled Pork cotto 72 ore, salsa bbq, insalata, radicchio, carote e salsa yogurt. Accompagnato da patatine, è una scelta gustosa e piena di carattere. - 12

Consigliata: **Linfia**

a Grande Richiesta



Provalo nella Puccia + 1

Pinsa Romana



Disponibili anche senza **Glutine** / senza **Lattosio** + 2



MARTINA

Un viaggio nei sapori pugliesi: base croccante farcita con stracciatella cremosa, rucola fresca, capocollo di Martina Franca, pomodorini e tarallo sbriciolato. Il tocco finale? Una delicata glassa di aceto balsamico che lega ogni ingrediente in perfetto equilibrio. - 10

Consigliata: **Arsa**

NAPOLETANA

Vuoi andare sul sicuro? Impasto fragrante e leggero, condito con pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, alici saporite e capperi. Un'esplosione di gusto dal carattere deciso, esaltata da un filo di olio extravergine d'oliva. - 9

Consigliata: **Linfa**

ORTOLANA

Leggera e profumata, con mozzarella filante, verdure grigliate, rucola croccante, olive nere e pomodori secchi. Il tutto rifinito con un filo di olio extravergine d'oliva per esaltare ogni sapore della tradizione mediterranea. - 9

Consigliata: **Primatia**

ITALIANA

Base leggera e fragrante, farcita con mozzarella filante, rucola fresca, pomodorini, olio extravergine d'oliva e un profumato pesto di basilico. Un'esplosione di sapori mediterranei. - 8

Consigliata: **Salento Blanche**

Secondi



Disponibili anche senza **Glutine** / **senza Lattosio**

GRIGLIATA MISTA

Un trionfo di sapori alla griglia: costine, capocollo, salsiccia, rotolini aromatizzati, spiedini di maiale e di pollo, tutto cotto alla perfezione per offrire il massimo del gusto. Un piatto ricco e goloso, perfetto per gli amanti della carne alla brace. - 13

Consigliata: **Kardinal**

Esageriamo? + 2Bombette +3 /
+ Sovracoscia pollo +4



BEEF & GRANA

Succulenti straccetti di manzo serviti su un letto di pomodorini freschi, scaglie di grana e rucola croccante. Il tutto impreziosito da una delicata glassa di aceto balsamico per un piatto ricco di sapori freschi e intensi. - 11

Consigliata: **Primatia**

Disponibile anche con **Straccetti di Pollo**

BISTECCA DI MARE

Pesce spada grigliato e aromatizzato con origano e timo selvatico, per un gusto intenso e fragrante. Accompagnato da un contorno di verdure grigliate e arricchito da una delicata glassa di aceto balsamico, è un piatto fresco e pieno di sapore. - 13

Consigliata: **Margose**

Contorni

MISTO PATATINE

Un irresistibile tris di sapori: patate caserecce, rustiche e chips artigianali croccanti. Perfette da condividere o da gustare tutte da soli! - 5

INSALATA MISTA

Un contorno fresco e leggero con un mix di lattughine. Il tocco croccante e colorato perfetto per accompagnare ogni piatto.- 5

VERDURE GRIGLIATE

Verdure di stagione grigliate con un filo d'olio evo: un contorno semplice e genuino, dal sapore mediterraneo e leggermente affumicato.- 5

Insalatone

BRESALAD

Un mix delicato e saporito di rucola fresca, bresaola, scaglie di grana padano e funghi, il tutto arricchito da un leggero succo di limone. Un piatto leggero ma ricco di sapori, perfetto per una cena fresca e nutriente.- 8

Consigliata: **Salento Blanche**

POLLO

Succulenta sovracoscia di pollo alla griglia, accompagnata da croccante sedano, carote fresche e un tocco cremoso di salsa yogurt. Un piatto leggero ma ricco di gusto. - 8

Consigliata: **Lifna**

Birre Artigianali

Alla Spina



NUDA E CRUDA BIONDA

Una birra artigianale che esprime tutta la freschezza e la genuinità del Salento. Non filtrata e non pastorizzata, Un'interpretazione audace e autentica di una birra dal gusto fresco, leggermente amaro, con note di cereali e un finale morbido. Perfetta per chi cerca una birra dal carattere deciso e naturale. 4,5° **Piccola - 3,5 Media - 6**

AGRICOLA ROSSA

Un'interpretazione rustica e intensa, "Agricola Rossa" è una birra artigianale dal colore ambrato e dal gusto avvolgente. Caratterizzata da un perfetto equilibrio tra il dolce del malto e una leggera nota di luppolo, offre un corpo ricco e una finitura morbida. Ideale per chi cerca una birra rossa di carattere, dal sapore autentico e naturale. 6,5° **Piccola - 4 Media - 7**

In Bottiglia

SALENTO BLANCHE

dal carattere deciso e dal sapore rinfrescante. Con una base maltata e una leggera nota di luppolo, questa birra presenta un equilibrio perfetto tra dolce e amaro. Gusto pulito e morbido la rende ideale per chi cerca una birra equilibrata 5° 33cl - 5

MARGOSE

Con la sua acidità bilanciata grazie all'acqua marina e il retrogusto rinfrescante la rendono ideale per chi cerca una birra intrigante e fuori dagli schemi, o per chi ama sperimentare nuovi gusti. 4,6° 33cl - 6

LINFA

Gluten Free

incarna la freschezza e l'energia della natura. Il profumo di agrumi e fiori freschi, offre un gusto rinfrescante e leggero, con un delicato equilibrio tra malto e luppolo. Perfetta per chi cerca una birra dissetante, ma ricca di carattere, 5° 33cl - 5

PRIMATIA

fresca e leggera, perfetta per chi cerca un equilibrio tra dolcezza e amarezza. Con un aroma delicato di malto e lievi note fruttate, Ideale per essere gustata in compagnia, è perfetta per chi ama birre morbide, ma con un carattere distintivo. 9° 33cl - 7

TENSIONE

premiata come "Grande Birra" nella guida alle birre d'Italia di Slow Food è una birra artigianale del tipo Barley Wine. È ideale come birra da meditazione, da gustare lentamente in occasioni speciali. Caratterizzata da un colore ambrato con riflessi ramati, presenta un grado alcolico del 11,6%. 33cl - 8



ARSA

Questa birra si distingue per l'uso di ingredienti tradizionali locali, come il grano arso, e malto affumicato. Perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza gustativa unica che riflette la ricca cultura birraria pugliese. 5° 33cl - 6

Viño

Da appezzamenti salentini pedoclimatiche hanno dimostrato una spiccata vocazione in riferimento a un determinato vitigno. le cui caratteristiche

Chardonnay Salento IGP

Colore: Giallo paglierino
Bouquet: Floreale e fruttato, con leggeri sentori di frutta tropicale
Sapore: Fresco, di buono equilibrio
Annata 2024 - Gradazione 12,5%

Rosato Salento IGP

Colore: Rosa chiaro brillante
Bouquet: Note floreali e di frutta a bacca rossa
Sapore: Fresco e armonico
Annata 2024 - Gradazione 12%

Negroamaro Salento IGP

Colore: Rosso rubino intenso
Bouquet: Frutta matura e note speziate
Sapore: Morbido, vellutato e ben strutturato
Annata 2024 - Gradazione 14%

Servito: Bottiglia -13 Calice - 4



Bevande

Lattina da 33 cl -2,5

Coca Cola
Coca Zero
Lemonsoda
Fanta
The Pesca
The limone - 2,5

Acqua 1lt naturale / frizzante - 2

Dessert al cucchiaino



Tiramisù

Il dessert italiano per eccellenza: strati di soffici savoiardi inzuppati nel caffè espresso, avvolti da una crema vellutata al mascarpone e arricchiti da una spolverata di cacao -4



Soufflè

Un classico senza tempo, con un cuore caldo e fondente di cioccolato puro. Ideale per chi ama concedersi un dessert elegante e irresistibile -4



Cheese Cioc

Morbida e cremosa un'esperienza di gusto intensa e avvolgente. Perfetta per chi desidera un dessert dal sapore profondo e lussuoso -4



Cheese Fruit

Una deliziosa base croccante di biscotti incontra una crema vellutata al formaggio fresco, arricchita da un'esplosione di frutti di bosco -4



Sorbetto Lemon

Fresco e rinfrescante, il nostro sorbetto al limone. Preparato con succosi limoni freschi, offre una piacevole nota acidula che stimola il palato e rinfresca - 3

Da Accompagnare con

Dolce Nettare

Liquore fatto in casa rinfrescante e fruttato, ottenuto dalla macerazione alcolica di vari frutti maturi del nostro Salento uniti a frutti esotici. Profumo intenso e vivace-4



Antica Persia

Un liquore dolce al melograno, con cannella, agrumi intenso e speziato. Ottimo per chiudere il pasto con eleganza-4



Liquirizia

Dolce liquore fatto in casa, con vera liquirizia calabra. e anice stellato. Ideale per chi ha scelto di chiudere la cena con allegria - 4



Caffè Liscio - 1 In ghiaccio - 1,5 Leccese - 2

Amari



Amaro Radici

Il nostro amaro artigianale è un viaggio nei sapori autentici del Salento. Realizzato con un'accurata selezione di erbe selvatiche locali. Un'esperienza unica che celebra la tradizione e la natura della nostra terra.

Perfetto per concludere il pasto con un tocco di genuina passione - 4

Limoncello

Artigianale preparato con limoni selezionati ed infusi con cura - 3



Amari Tradizionali

Montenegro - 3

Amaro del Capo - 3

Jagermeister - 3

Rum

Don Papa

Prodotto nelle Filippine ed invecchiato in botti per 3 anni - 8

Matusalem 7a

Cubano scuro. Non riproducibile in altre parti del mondo - 6



Grappe Aromatizzate

Sinfonie di Fine Pasto

Chiudete in bellezza con le nostre grappe d'autore. Dieci varianti nate dall'infusione di ingredienti selezionati per regalarvi un momento di puro relax. Che preferiate la dolcezza del Miele

o il brivido del Peperoncino, troverete in ogni bicchierino la firma autentica della nostra ospitalità.- 4



Suggerimenti per assaporarle Meglio.

Liscia: Per apprezzare la purezza delle materie prime.

Con ghiaccio: Ideale per la Crem Caramel o la Crema per esaltarne la cremosità.

Accompagnata con un quadratino di cioccolato fondente per la Grappa ai Frutti di Bosco o al Peperoncino