



BEGÚLA

RESTAURANT
LOUNGE BAR

MENU
RISTORANTE



ANTIPASTI

OSTRICA GILLARDEAU	€ 6 al pezzo
<i>Gillardeau Oyster</i>	
SCAMPI CRUDI	€ 7 al pezzo
<i>Raw scampi</i>	
GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO CRUDO	€ 4 al pezzo
<i>Raw Mediterranean red shrimp</i>	
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA con burrata, pistacchio e crostini	€ 18
<i>Yellow tale tuna tartare, burrata and pistachio</i>	
TARTARE DI SCAMPI con burrata e crostini	€ 18
<i>Scampi tartare and burrata</i>	
TARTARE DI GAMBERO con burrata e crostini	€ 18
<i>Shrimp tartare and burrata</i>	
TRIS DI TARTARE con crostini	€ 27
<i>Tartare Mix</i>	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO con crostini, pomodoro secco e burro salato	€ 16
<i>Anchovies from the cantabric sea, with croutons, dried tomato and salted butter</i>	
SALMONE MARINATO AI TRE PEPI con crostini e stracciatella	€ 16
<i>Salmon marinated with three peppers, with croutons and stracciatella</i>	
INSALATA DI MARE	€ 16
<i>Seafood Salad</i>	
COZZE GRATINATE	€ 14
<i>Gratin mussels</i>	
PEPATA DI COZZE	€ 14
<i>Peppered mussels</i>	
GAMBERONI AL SALE AL FORNO (4 pezzi)	€ 16
<i>Baked salt prawns (4 pieces)</i>	
SCAMPI COTTI AL GHIACCIO	€ 7 al pezzo
<i>Ice Scampi</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI con confetture	€ 20
<i>Cutting board of cured meats and cheeses with jams</i>	
CAPRESE , pomodoro e mozzarella	€ 12
<i>Tomatoes and Mozzarella</i>	

PRIMI

- SPAGHETTONE "SENATORE CAPPELLI"** alle vongole € 15
Spaghetti with clams
- ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA** con pomodorini confit, seppia, gamberi
e pesto di Rucola
Orecchiette in squid ink with confit tomatoes, cuttlefish, prawns and Rocket pesto € 16
- TAGLIOLINO AGLI SCAMPI** € 18
Tagliolini with scampi and
- PACCHERO CACIO E PEPE** con tartare di gambero rosso € 18
Paccheri with "cacio" cheese and pepper and red shrimp tartare
- ORECCHIETTE AL POMODORO**
Orecchiette with tomatoes € 10
- GIRASOLI** ripieni di burrata con zucchine, carote e datterino giallo € 16
Girasoli stuffed with burrata cheese, zucchini, carrots and yellow tomato

SECONDI

- TATAKI DI TONNO** con salsa capperi e mistica. € 18
Tuna Tataki with caper sauce and mixed salad
- POLPO ALLA GRIGLIA** € 16
Grilled Octopus
- TENTACOLO DI POLPO FRITTO** su crema di patate € 16
Fried octopus tentacle on cream potatoes
- FRITTURA** di **CALAMARI, GAMBERI** e **VERDURINE** € 16
Fried calamari, prawns and vegetables
- FRITTURA** di **CALAMARI, GAMBERI, PARANZA** e **VERDURINE** € 19
Fried calamari, prawns, paranza and vegetables
- PESCE AL FORNO O ALLA GRIGLIA** € 7 per 100gr
Baked or grilled fish
- TAGLIATA DI BLACK ANGUS ARGENTINO** con pomodorino, rucola e grana € 19
Sliced argentine black angus with cherry tomato, rocket and parmesan
- FILETTO DI MANZO** (alla griglia o al pepe verde) € 24
Beef Fillet (grilled or with green pepper)

CONTORNI

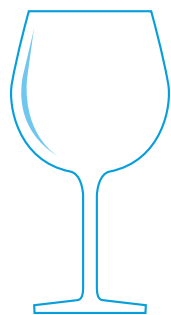
PATATE DI POLIGNANO AL FORNO	€ 5
<i>Polignano baked potatoes, rosemary, olive oil, salt, pepper</i>	
PATATINE FRITTE	€ 5
<i>French fries</i>	
INSALATA mista di stagione	€ 5
<i>Seasonal mixed salad</i>	
VERDURA GRIGLIATE	€ 6
<i>Grilled vegetables</i>	
CRUDITÉ	€ 6
<i>Raw vegetables</i>	

DESSERT

TIRAMISÙ	€ 6
<i>Mascarpone cheese, savoiardi biscuits, eggs, coffee, cocoa powder</i>	
PANNA COTTA (al cioccolato, o al Caramello, o ai Frutti di bosco)	€ 6
<i>Panna Cotta with Chocolate, or Caramel, or Berries</i>	
CHEESECAKE	€ 6
SORBETTO	€ 4
<i>Sorbet</i>	
SGROPPINO	€ 5
DESSERT SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE	€ 8
<i>Dessert lactose and gluten free</i>	
FRUTTA DI STAGIONE	€ 8
<i>Seasonal Fruit</i>	

Coperto / Cover charge

€ 3



WINE LIST

BOLLICINE



Prosecco Millesimato DOC	€4	€18
Pas Dosé Metodo Classico – D'Arapi		€40
Rosé Metodo Classico – D'Arapi		€45
Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' Del Bosco 75 cl		€60
Franciacorta Rosé – Ca' Del Bosco		€80
Franciacorta Alma Rosé – Bellavista		€80
Franciacorta Teatro la Scala Brut – Bellavista		€55
Franciacorta Brut – Contadi Castaldi		€40
Franciacorta Rosé – Contadi Castaldi		€45
Franciacorta Blanc Extra Brut – Contadi Castaldi		€45

CHAMPAGNE

Laurent – Perrier		€80
Laurent – Perrier Rosé		€140
Louis Roederer – Brut Premier		€120
Louis Roederer – Brut Rosé Millésimé		€170
Louis Roederer – Cristal Brut Millésimé		€350
Dom Pérignon		€340

VINI BIANCHI



Verdeca	Cantele.	Verdeca	12,5%	€4	€16
Il Pumo	Cantine San Marzano	Chardonnay IGP . . .	12,5%	€4	€16
Teresa Manara . . .	Cantele.	Chardonnay	13%		€25
Vinnae	Jermann	Ribolla Gialla	12,5%		€38
Pinot Grigio	Jermann	Pinot grigio	13%		€38
Sauvignon	Jermann	Sauvignon	13%		€38
Civitas.	Cantina Orsogna. . .	Pecorino	13,5%		€24
Harbine.	Cantina Orsogna. . .	Passerina.	13%		€24

ROSATI



Il Pumo	Cantine San Marzano	Negroamaro IGP . . .	12%	€4	€16
Susumaniello . . .	Albea	Susumaniello IGP . .	12%	€4	€16
Cantele Rosato . .	Cantele.	Negroamaro IGT . . .	13%	€4	€16
Tramari	Cantine San Marzano	Primitivo Salento IGP	12%		€18

VINI ROSSI



Il Pumo	Cantine San Marzano	Primitivo IGP.	13,5%	€4	€16
Il Pumo	Cantine San Marzano	Negroamaro IGP . . .	13,5%	€4	€16
Primitivo	Albea	Primitivo IGP.	13,5%	€4	€16
Negroamaro. . . .	Albea	Negroamaro IGP . . .	13%	€4	€16
Nero di Troia. . . .	Albea	Nero di Troia IGP . . .	13%	€4	€16
Papale	Vigne e Vini	Prim. di Manduria DOP	14%		€24
Primitivo IGT. . . .	Polvanera	Primitivo BIO	14%		€23
Selvarossa	Cantine Due Palme . .	Salice Salentino . . .	14,5%		€30
62 Anniversario . .	Cantine San Marzano	Primitivo DOP Riserva	14,5%		€45
60 Anni	Cantine San Marzano	Primitivo DOP	14,5%		€40
F	Cantine San Marzano	Negroamaro IGP . . .	14,5%		€40
Collezione 50 . . .	Cantine San Marzano	Salento IGP	14,5%		€35

VINI DA DESSERT

Ben Ryé (Passito di Pantelleria)	€7
Madrigale (Primitivo)	€4

BEVANDE

Acqua 0,50 lt	€1,00
Acqua 0,75 lt (in vetro)	€3,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Té Freddo	€3,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Kozel Premium Lager	€5,00
Kozel Dark	€5,00
Pilsner Urquell	€3,50
Carlsberg	€3,50
Menabrea	€3,50
Tennent's Super	€5,00
Corona	€5,00
Erdinger Weiss 50cl	€6,00
Grimbergen (Rossa)	€6,00
Peroni (senza glutine)	€4,00
Peroni 0,0%	€2,50



BEGÚLA

RESTAURANT
LOUNGE BAR