

Antipasti – Starters

Alici di Cetara Armatore, la sua colatura, burrata e acquasale Salentina
Cetara Armatore anchovies, its pouring, burrata cheese and Salento acquasale
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,12)

_____ € 18 _____

Polpo, calamari e patate all'insalata, verdure croccanti al prezzemolo riccio e dressing all'olio e limone
Salad of squid, potatoes and octopus, crunchy mix vegetables, and lemon olive oil
(Allergeni/Allergens: 1,4,9)

_____ € 16 _____

Capocollo di Marina Franca, pittule calde e caciocavallo rapè
Capocollo of Martina Franca with fried dough and caciocavallo cheese shavings
(Allergeni/Allergens: 1,7)

_____ € 14 _____

Melanzana alla parmigiana, crema di ciliegino fresco, pesto di basilico e croccante di pane di pane ai cereali
Aubergine Parmigiana, cream of fresh datterino tomatoes, basil pesto and crunchy wholemeal bread
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

_____ € 13 _____

Primi Piatti - Pasta & Rice

Orecchiette con crudaiola di pomodorini al basilico e caciocotta
Fresh orecchiette pasta with basil tomatoes raw and caciocotta cheese
(Allergeni/Allergens: 1,7)

_____ € 14 _____

Spaghettoni fresco Senatore Cappelli con vongole e cacio dei poveri al limone
Fresh Spaghettoni Pasta "Senatore Cappelli" with clams and lemon bread crumbs
(Allergeni/Allergens: 1,14)

_____ € 22 _____

Gnocchetti di patate con tonno fresco, capperi e olive, crema di pomodorino e stracciatella
Potato gnocchi with fresh tuna, capers, olive and stracciatella cheese
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,9)

_____ € 20 _____

Maccheroncini di pasta fresca allo scoglio con datterini giallo e rosso al basilico
Fresh maccheroncini pasta by the sea flavours with red and yellow datterino tomatoes and basil
(Allergeni/Allergens: 1,2,4,9,14)

_____ € 18 _____

Secondi - Main Course

Trancio di branzino scottato e caponata di melanzane alla salsa agrodolce
Seared seabream, aubergine caponata and sweet and sour sauce
(Allergeni/Allergens: 1,4,6,9)

_____ € 20 _____

Frittura di calamari e gamberi viola
Fried of squids and purple shrimps
(Allergeni/Allergens: 1,2,4)

_____ € 22 _____

Tagliata di manzo, misticanza di stagione, patate croccanti, salsa al canestrato e pepe verde
Grilled beef cut, mixed salads in vinaigrette and crunchy potatoes, canestrato cheese & pepper sauce
(Allergeni/Allergens: 1,7)

_____ € 22 _____

Sandwiches & Burgers

Classic Club Sandwich *

Pollo, pancetta croccante, lattuga, uova, pomodoro e maionese
Chicken, crispy bacon, lettuce, eggs, tomato and mayonnaise
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

_____ € 20 _____

Salmon Sandwich *

Salmone marinato, crema di avocado, pomodoro, caprino e lattuga
Marinated salmon, avocado cream, tomato, caprino cheese and lettuce
(Allergeni/Allergens: 1,4,7)

_____ € 16 _____

Burger Posia Signature *

Hamburger di Podolica, pomodori, lattuga, caciocavallo fondente cipolla caramellata
Hamburger of Podolica beef, tomato, lettuce, caciocavallo cheese fondue, caramelized onion
(Allergeni/Allergens: 1,7)

_____ € 20 _____

* *Servito con patate dippers croccanti*

* *Served with crunchy dippers fries*

Insalate – Salads

Grande insalata Mora Mora - Big Mora Mora salad

Lattuga, songino, mais, carote, salmone marinato, burrata e crostini ai cereali
Lettuce, songino salad, corn, carrots, marinated salmon, burrata cheese, croutons
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,9)

_____ € 16 _____

Caesar salad

Lattuga, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano Dop, crostini e salsa Caesar
Lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano Dop, croutons and Caesar sauce
(Allergeni/Allergens: 1,7,9)

_____ € 14 _____

Poke bowl

Chicken Bowl

Riso venere e basmati, pollo croccante, avocado, carote, ceci, mandorle e salsa thai
Venere and basmati rice, crunchy chicken, avocado, carrots, chickpeas, almond and thai sauce
(Allergeni/Allergens:1,8,9)

_____ € 14 _____

Tuna Bowl

Riso venere e basmati, tonno tartare, semi di papavero, crema di avocado, carote, cavolo viola marinato, mandorle e salsa orientale
Venere and basmati rice, tuna sashimi, poppy seeds, avocado, carrots, marinated purple cabbage, almond and oriental sauce
(Allergeni/Allergens:1,4,8,9)

_____ € 16 _____

Dessert

Spumoni Artigianali

Hand made ice-cream parfait
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

_____ € 8 _____

Gelati in cialda croccante

Ice-cream in a crunchy wafer
(Allergeni/Allergens:1,3,7,8)

_____ € 8 _____

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit
(Allergeni/Allergens:1)

_____ € 8 _____

BISTRO

○ RESTAURANT ○

menu Gran Carta del Mare Pure sea tastes

Crudo di mare – Raw seafood

Gran Plateau Royal

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi viola, 2 gamberi rossi, tagliatelle di seppia, tartare
2 oysters, 2 scampi, 2 purple shrimps, 2 red shrimps, squid tagliatelle, tartare

(Allergeni/Allergens: 2,4)

_____ € 38 _____

Tartare di tonno o salmone verdurine croccanti e salse di accompagnamento

Tuna or Salmon tartare, crunchy vegetables and side sauces

(Allergeni/Allergens: 4,6)

_____ € 22 _____

Dalla cucina - From the kitchen

Sauté di cozze e vongole veraci al prezzemolo riccio e pane tostato

Sautéed mussels and clams with curly parsley and toasted bread

(Allergeni/Allergens: 1,14)

_____ € 18 _____

BISTRO

○ RESTAURANT ○

Spaghettoni "Senatore Cappelli" - Large Spaghetti "Senatore Cappelli"

All'aragosta dell'Adriatico
By the lobster from Adriatic Sea
(Allergeni/Allergens: 1,2)

_____ € 48 _____

All'astice dell'Adriatico
By the Homarus Lobster from the Adriatic Sea
(Allergeni/Allergens: 1,2)

_____ € 32 _____

Ai ricci di mare
By the sea urchin
(Allergeni/Allergens: 1,4)

_____ € 25 _____

Pescato fresco - Catch of the day

Orata al sale/alla mediterranea
Sea bream in a salt crust or Mediterranean style
(Allergeni/Allergens: 4)

al chilo /per kilo
_____ € 60 _____

Branzino al sale/alla mediterranea
Sea bass in a salt crust or Mediterranean style
(Allergeni/Allergens: 4)

al chilo /per kilo
_____ € 90 _____

Astice dell'Adriatico gratinato al pane profumato
Lobster from the Adriatic Sea Catalana style
(Allergeni/Allergens: 1,2)

al chilo /per kilo
_____ € 90 _____

Aragosta dell'Adriatico gratinata al pane verde
Lobster from the Adriatic Sea Catalana style
(Allergeni/Allergens: 2)

al chilo /per kilo
_____ € 160 _____