

Antipasti - Starters

Alici del Cantabrico, gazpacho di pomodoro, bufala campana e acquasale Salentina
Cantabrian anchovies, tomato gazpacho, buffalo mozzarella and Salentina aquasale
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,12)

18

Insalata di polpo, calamari e gamberi al prezzemolo, verdure croccanti e dressing all'olio evo e limone
Salad of squids, shrimps and octopus, crunchy mix vegetables and lemon olive oil
(Allergeni/Allergens: 1,4,9)

17

Capocollo di Martina Franca, perle di melone cantalupo, burratina artigianale, riduzione di balsamico e pane carasau
Capocollo di Martina Franca, cantaloupe pearls, burratina, balsamic reduction and carasau bread
(Allergeni/Allergens: 1,7)

16

Melanzana alla parmigiana, crema di ciliegino fresco, pesto di basilico e croccante di kataifi
Eggplant parmigiana, fresh tomato cream, basil pesto and kataifi crisp
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

14

Primi - Pastas

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

14

Gnocchetti di patate con cremoso di salicornia, crudo di gamberi viola e concassè di pomodoro all'olio evo

Potato gnocchi with creamy glasswort, raw purple shrimps, tomato concassè with extra virgin olive oil
(Allergeni/Allergens: 1,2,4,7,9)

18

Fusillone di pasta fresca allo scoglio con datterini giallo e rosso al basilico

Fresh fusillone pasta with seafood, yellow and red tomatoes by basil
(Allergeni/Allergens: 1,2,4,9)

20

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

Secondi - Main course

Trancio di branzino al pane croccante aromatico, caponata di melanzane, pinoli e cipolla rossa

Seared seabream, aubergine caponata sweet'n' sour sauce and red onion
(Allergeni/Allergens: 1,4,6,7,9)

18

Frittura di calamari e gamberi rosa dell'adriatico

Fried of squids and shrimps
(Allergeni/Allergens: 1,2,4)

22

Tagliata di manzo con insalatina di rucola, pomodorini datterini e scaglie di Grana Padano
Beef cut with arugula salad, tomatoes and Grana Padano flakes
(Allergeni/Allergens: 1)

24

Burgers & Salads

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)

22

Grande insalata Mora Mora
Large Mora Mora salad

(lattuga, songino, mais, carote, salmone marinato, burrata artigianale, perlage di yuzu e crostini ai cereali)

(Lettuce, songino salad, corn, carrots, marinated salmon, burrata cheese

yuzu perlage and croutons)
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,9)

20

Dessert

Lemon tarte Meringata
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

9

Crème Brûlée con finanziere alla mandorla
Crème Brûlée with an almond bisquit
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

9

Spumoni Artigianali
Typical local 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 sliced fresh fruit

8