



I GRANDI CLASSICI

The great classic dishes

Purè di fave e cicoria
Broad bean purée and chicory
12,00 €

Polpo in umido con patate
e olive (14*)
Octopus stew with potatoes and olives
13,00 €

Spaghetto aglio, olio e peperoncino (1)
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper
15,00 €

Braciole di cavallo al ragù (7*)
Ragoût with horse meat rolls
16,00 €

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



IL NOSTRO CRUDO MARE

Our raw seafood

Ostriche selezione “Il Covo” (14)

Il Covo oyster selection

5,00 cad. / each

Il nostro crudo mare (14-2*)

Our raw seafood

Scampi (2 pz) Gamberi rossi/Violette (2 pz) Ostriche (2 pz)

Noci (2 pz) Cozze Nere (4pz) Cozze pelose (4pz)

Scampo shrimps (2 pieces) Red/Violet prawns (2 pieces) Oysters (2 pieces)

Warty venuses (2 pieces) Mussels (4 pieces) Hairy mussels (4 pieces)

40,00 € a porz. / per serving

Scampi e gamberi (2*)

Raw Shrimps and Prawns

Scampi (3pz) Gamberi Rossi/Violette (3 pz)

Scampo shrimps (3 pieces) Red/Violet prawns (3 pieces)

30,00 € a porz. / per serving

Tris sfilettato di pesce locale (4*)

Local fish fillet trio

18,00 €

Tartare di tonno, rucola e fava di Tonka (4*)

Tuna tartare with rocket and Tonka beans

18,00 €

In base alla disponibilità giornaliera

Dishes may change depending on daily availability of our products

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



ANTIPASTI

Starters

Scampo crudo, mentuccia, fiorone alla brace e mandorla (2*-8)

Raw scampo shrimp, mint, roasted fiorone fig and almonds

18,00 €

Salmone marinato al finocchietto selvatico,
anguria e yuzu (4*)

Salmon in wild fennel marinade, watermelon and yuzu

18,00 €

Gazpacho pugliese, polpo arrosto,
stracciatella e pane fritto (1-14*-7)

Apulian gazpacho, roasted octopus, stracciatella and fried bread

17,00 €

Tataki di tonno, capperi, fiore di zucca e datterino giallo (4*)

Tuna tataki, caper, pumpkin flower and yellow datterino tomato

18,00 €

Melanzana frita, burrata,

pomodorino infornato e tarallo ai cereali (1-7-8)

Fried aubergine, burrata cheese, baked tomato and multigrain tarallo

15,00 €

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

***minimo 2 portate**
**minimum two-course order*



I PRIMI

Pasta dishes

Strascinata integrale, gambero rosso e fior di zucca (1-2*)
Wholegrain strascinate, red prawn and pumpkin flower
18,00 €

Fettuccina con vongole, datterino giallo
e oliva nera disidratata (1-14)
Fettuccina with clams, yellow datterino tomato and dried black olive
18,00 €

Fusillone con ragù di polpo, salmoriglio e chips di zuccina (1-14*)
Fusillone with octopus ragout, salmoriglio sauce and courgette chips
17,00 €

Riso carnaroli con scampo e lime (2*)
Carnaroli rice with scampo shrimp and lime
18,00 €

Gnocchi di patate arrosto con fagiolini e cacioricotta (1-3-7*)
Roasted potato dumplings with French beans and cacioricotta cheese
16,00 €

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



I SECONDI

Main courses

Frittura mista dell'Adriatico (2*-1-4*-14*)

Adriatic sea fry

25,00 €

Salmone cotto a bassa temperatura,
friggirelli e cipolla agrodolce (4*)

Slow-cooked salmon, green peppers and onions in sweet and sour sauce

25,00 €

Costolette di agnello in crosta di pistacchio
con salsa vincotto e fagiolini (8*)

Pistachio-crust lamb chops with vincotto sauce and green beans

25,00 €

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



DALLA NOSTRA PESCHERIA
From our fish shop

Pescato all'amo (4)

Hook-caught fish

8,00 € l'etto / *per hectogram*

Scamponi / Gamberoni (2*)

King scampi / King prawns

12,00 € l'etto / *per hectogram*

Astice (2)

Rock lobster

15,00 € l'etto / *per hectogram*

Aragosta (2)

Red lobster

18,00 € l'etto / *per hectogram*

In base alla disponibilità giornaliera

Dishes may change depending on daily availability of our products

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



I contorni
Side dishes

Patate rosolate al rosmarino
Rosemary-flavoured roast potatoes
8,00 €

Insalate crude e cotte
Raw and cooked salads
8,00 €

Fagiolini al vapore
Steam-cooked green beans
8,00 €

Friggitelli alla brace
Roasted green peppers
8,00 €

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

***minimo 2 portate**
**minimum two-course order*



DESSERT

Degustazione di formaggi pugliesi e confetture (7)

Selection of Apulian cheese and jams

18,00 €

Frutta di stagione

Fresh fruit platter

9,00 €

Spumone al pistacchio e nocciola vegano/no glutine/no lattosio (*-8)

Pistachio and hazelnut spumone ice cream (vegan/gluten free/lactose free)

9,00 €

Gelato di fichi con torrone di mandorla

vegano/no glutine/no lattosio (*-8)

Fig ice cream with almond nougat (vegan/gluten free/lactose free)

9,00 €

Cupola alla vaniglia con cuore di fragola

e croccante di frolla (1-7-3-*)

Vanilla "dome" with strawberry filling and crispy shortbread

9,00 €

Sorbetti vegano/no glutine/no lattosio*

Sorbet (vegan/gluten free/lactose free)

6,00 €

Semifreddo al cioccolato con caramello salato

e crumble al cacao (1-7-*)

Chocolate semifreddo with salty caramel sauce and cacao crumble

9,00 €

Sporcamuso della tradizione (1-3-7*)

Traditional "sporcamuso"

8,00€

*Tutte le Materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE852/04 e Reg CE 853/04

**All products are frozen or deep-frozen at origin or on site to guarantee their quality and preserve their safety in accordance with the HACCP plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04.*

coperto
cover charge (bread and service)
5,00 € p.p.

*minimo 2 portate
**minimum two-course order*



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “ substances or products causing allergies or intolerances “

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)



8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupin and products thereof

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products thereof