CALA CERASA
summer lifestyle

RISTORANTE

cucina mediterranea sul mare

MENU 2022

ANTIPASTI
STARTERS

CALA CERASA 15
assortito di mare, caldo e freddo
cold and hot mixed seafood starters (6 different)

TARTARE DI PESCE 12
FISH TARTARE
con salsa acciugata, riduzione di salsa di soia al sesamo nero
served with home-made guacamole, reduction of soy sauce, black sesam seeds

IMPEPATA DI COZZE 8
MUSSELS SAUTÈ
cozze tarantine, pepe, olio evo, aglio, pomodorino ciliegino, prezzemolo
mussels, black pepper, garlic, cherry tomatoes, evo oil

AFFETTATI DI PESCE 10
SEA READY-SLICED
salmone, tonno, spada
salmon, tuna, swordfish

INSALATA DI MARE* 10
SEAFOOD SALAD
seppie, gamberi, cozze, olio evo, limone, carote e sedano
cuttlefish, shrimp, mussels, evo oil, lemon, carrots, celery

COUS COUS DI VERDURE 8
COUS COUS WITH VEGETABLES
con zucchine, carote, peperoni, capperi, origano e lime
cuttlefish, shrimp, mussels, evo oil, lemon juice

SPIEDINI DI TOTANO 6PZ 5
SQUID SKEWERS (6)

ALICI FRITTE 5
FRIED ANCHOVIES

POLPETTINE DI PESCE 8PZ 5
FISH MEATBALLS (8)

TRIS MARE 10
SEA TRIS

PRIMI
FIRST COURSES

CAVATELLI CON LE COZZE 10
CAVATELLI WITH MUSSELS
cozze, olio evo, aglio, prezzemolo, pomodorino ciliegino
mussels, fresh cherry tomatoes, black pepper, parsley, garlic, evo oil

SPAGHETTONI SEN. CAPPELLI CON VONGOLE E PESTO DI PISTACCHIO 14
Spaghettoni with clams and pistachio pesto

STRASCINATI INTEGRALI CON FRUTTI DI MARE* 12
STRASCINATI (FRESH WHOLEMEAL FLOUR PASTA) WITH SEAFOOD
gamberetti, seppioline, calamari, vongole, cozze, olio evo, aglio, prezzemolo, pomodorino ciliegino
squid, cuttlefish, mussels, clams, shrimp, fresh cherry tomatoes, black pepper, parsley, evo oil, garlic

TAGLIOLINI AL PRIMITIVO CON TONNO PINNA GIALLA 13
PRIMITIVO WINE TAGLIOLINI (FRESH PASTA) WITH YELLOW FIN TUNA
tonno pinna gialla, zucchine, menta, pomodorino
yellow fin tuna, zucchini, mint, fresh cherry tomatoes

CALAMARATA CON CROSTACEI* 14
CALAMARATA (FRESH PASTA) WITH CRUSTACEANS
scampi, gamberetti, gamberoni argentini, olio evo, aglio, prezzemolo, passata di pomodoro, pomodorino ciliegino
argentine king prawns, scampi, shrimp, tomato passata, fresh cherry tomatoes, parsley, evo oil

TROFIETTE CON SPADA 13
TROFIETTE WITH SWORDFISH
spada, menta, pomodorino giallo
swordfish, mint, yellow tomato

TUBETTINI CON SCORFANO 40
500 gr.
TUBETTINI WITH REDFISH (2 PERS.)
con olio, aglio e pomodorini
with oil, garlic and cherry tomatoes

SPAGHETTI ALLA S.GIOVANNI 10
S.GIOVANNI SPAGHETTI
pomodori, olive, capperi, origano, peperoncino
tomatoes, olives, capers, oregano, hot pepper

SECONDI
SECOND COURSES

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO* 15
FRIED FISH
gamberi, calamari, polpi
octopus, shrimp, squid

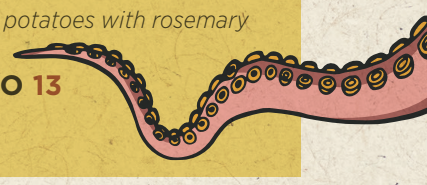
FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA 12
MEDITERRANEAN STYLE SEA BASS FILLET
con pomodorini, capperi, olive e origano
with cherry tomatoes, capers, olives and oregano

BOMBETTE DI PESCE SPADA AL FORNO 4pz 12
BAKED SWORDFISH BOWLS

SPADA ALLA GRIGLIA 15
GRILLED SWORDFISH

TONNO IN CROSTA DI SEMI 15
SEEDS-CRUSTED TUNA

POLPO ARROSTO 13
ROASTED OCTOPUS
polpo in salmoriglio, purea di patate al rosmarino
octopus in salmoriglio, mashed potatoes with rosemary



GAMBERONI ARROSTO 13
ROASTED PRAWNS

FRUTTA & DESSERT
FRUITS AND DESSERTS

ANGURIA 4
WATERMELON

FRUTTA FRESCA 4
FRESH FRUIT

TIRAMISÙ (uova pastorizzate) 5
pasteurized eggs

PANNA COTTA 5
(con frutti di bosco o cioccolato)
CREAM COOKED
served with berries or chocolate

DESSERT DEL GIORNO 5
DESSERTS OF THE DAY

INSALATE
SALADS

INSALATA GRECA 10
GREEK SALAD
iceberg, pomodori, cipolla rossa, olive, feta, origano, cetrioli
iceberg, tomatoes, red onion, olives, feta, oregano, cucumbers

INSALATA CAPRESE 10
CAPRESE SALAD
lattuga, pomodoro e mozzarella
lettuce, tomato and mozzarella

INSALATA DI POLLO 10
CHICKEN SALAD
iceberg, pomodori, petto di pollo alla griglia
iceberg, tomatoes, grilled chicken breast

PINSE
PINSAS

PINSA CLASSICA 7
origano e sale
with oregano and salt

PINSA CAPRESE 8
pomodoro, mozzarella e rucola
with tomato, mozzarella and rocket

PINSA MARE 10
pomodoro e affettato di pesce affumicato
tomato, sliced smoked fish

PINSA PUGLIESE 10
pomodoro, insalata, capocollo di Martina Franca, burrata
tomato, salad, Martina Franca capocollo, burrata cheese

***IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO**
in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco

***THE PRODUCT COULD BE FROZEN**
In absence of finding the fresh product, some products may be frozen or freezing by blast chiller and indicated with an asterisk

CALACERASA.COM

amaranti

CALA CERASA
summer lifestyle

CARTA VINI

cucina mediterranea sul mare

MENU 2022

VALLONE

IN COLLABORAZIONE CON AGRICOLE VALLONE

Oltre ottant'anni di storia vitivinicola. La storia dell'Azienda Vallone è il racconto di una famiglia che ha dedicato passione, tenacia e risorse per vedere crescere il proprio originale progetto enologico. Chi sceglie i vini Vallone ha la certezza di trovare nel bicchiere un prodotto agricolo pugliese di alta qualità, sostenibile e dalle caratteristiche uniche.

BOLLICINE
SPARKLING WINES

AGORÀ 20
TERRECARSICHE1939
Verdeca - Bianco d'Alessano - 11%

AGORÁ ROSÉ 20
TERRECARSICHE1939
Malvasia Nera - Aleatico - 11%

ROSAROSE ROSÉ 20
PAOLOLEO
Negroamaro - 11,5%

ROSAROSE BLANC 20
PAOLOLEO
Negroamaro - 11,5%

MAJOLINI BRUT 40
FRANCIACORTA
Brut - 12,5%

MAJOLINI SATEN 50
FRANCIACORTA
100% Chardonnay - 12,5%

MAJOLINI ROSÉ 50
FRANCIACORTA
Brut Rosé Pinot Nero - 12,5%

MAJOLINI VINTAGE 50
FRANCIACORTA
Brut Vintage Millesimato - 12,5%

AL CALICE
GLASS 5

VINI BIANCHI
WHITE WINES

PRELUDIO N°1 18
RIVERA
100% Chardonnay - 13%

MARESE 18
RIVERA
100% Bombino Bianco - 12,5%

VERDECA 18
TERRECARSICHE1939
Verdeca - 12%

VERSANTE BIANCO 18
VALLONE
Chardonnay 100% I.G.P. Salento - 13%

CALA LUNA 20
PAOLOLEO
Fiano 100% - 13%

MINUTOLO 20
PAOLOLEO
Minutolo - 13%

VINI ROSSI
RED WINES

VERSANTE NEGROAMARO 15
VALLONE
Negroamaro 100% I.G.P. Salento - 13%

VERSANTE PRIMITIVO 15
VALLONE
Primitivo 100% I.G.P. Salento - 13,5%

NEGRAMANTE 15
PAOLOLEO
Negroamaro - 14%

VIOLANTE 18
RIVERA
100% Nero di Troia - 13,4%

VINI ROSATI
ROSÈ WINES

PUNGIROSA 18
RIVERA
100% Bombino Nero - 12%

MURGIA ROSA 18
TERRECARSICHE1939
Bombino nero - Malvasia nera - 12%

VERSANTE ROSATO 18
VALLONE
Negroamaro 100% I.G.P. Salento - 12,5%

GIOIA ROSA 20
TERRECARSICHE1939
Primitivo - Aleatico - 12,5%

TENUTA SERRANOVA 20
VALLONE
Susumaniello 100% IGP Salento - 12,5%

SUSUMANIELLO ROSÈ 20
PAOLOLEO
Susumaniello - 12,5%

GRECIA 20
PAOLOLEO
XXXXXXXXX - 12,5%

CAFFÈ & AMARI
COFFEE AND SPIRIT

CAFFÈ	1
AMARI / ROSOLI	3
LIMONCELLO	2,5
GRAPPA / GRAPPA BARRICATA	4

CALACERASA.COM