



RISTORANTE

cucina mediterranea sul mare

MENU 2024

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
*with anchovy sauce, soy sauce reduction with
black sesam*

IMPEPATA DI COZZE 10

MUSSELS SAUTÉ
cozze tarantine, pepe, olio evo, aglio,
pomodorino ciliegino, prezzemolo
*mussels from Taranto, pepper, extra virgin olive
oil, garlic, cherry tomatoes, parsley*

AFFETTATI DI PESCE 12

SEA READY-SLICED
salmone, tonno, spada
salmon, tuna, swordfish

INSALATA DI MARE* 12

SEAFOOD SALAD
seppie, gamberi, cozze, olio evo, limone,
carote e sedano
*cuttlefish, prawns, mussels, extra virgin olive oil,
lemon, carrots and celery*

COUS COUS DI VERDURE* 8

COUS COUS WITH VEGETABLES
con zucchine, carote, peperoni, capperi,
origano e lime
*with zucchini, carrots, peppers, capers, oregano
and lime*

SPIEDINI DI TOTANO 5pz 5

SQUID SKEWERS (5 PIECES)

ALICI FRITTE 5

FRIED ANCHOVIES

POLPETTINE DI PESCE 8pz 5

FISH MEATBALLS (8 PIECES)

TRIS DI MARE 10

SEA TRIS



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

Primi

FIRST COURSES

CAVATELLI CON LE COZZE 10

CAVATELLI WITH MUSSELS
cozze, olio evo, aglio, prezzemolo, pomodorino
*mussels, extra virgin olive oil, garlic, parsley,
cherry tomatoes*

SPAGHETTONI SEN. CAPPELLI CON VONGOLE E PESTO DI PISTACCHIO 15

spaghettoni with claims and pistachio pesto

STRASCINATI INTEGRALI CON FRUTTI DI MARE* 14

STRASCINATI (FRESH WHOLEMEAL FLOUR PASTA)
WHITH SEAFOOD
gamberetti, seppioline, calamari, vongole,
cozze, olio evo, aglio, prezzemolo, pomodorino
*prawns, cuttlefish, squid, clams, mussels, extra
virgin olive oil, garlic parsley, cherry tomato*

TAGLIOLINI AL PRIMITIVO CON TONNO PINNA GIALLA 14

PRIMITIVO WINE TAGLIOLINI (FRESH PASTA)
WITH YELLOW FIN TUNA
tonno pinna gialla, zucchine, menta, pomodorino
yellow fin tuna, zucchini, mint, fresh cherry tomato

CALAMARATA CON CROSTACEI* 14

CALAMARATA (FRESH PASTA) WITH
CRUSTACEANS
scampi, gamberetti, gamberoni argentini, olio
evo, aglio, prezzemolo, passata di pomodoro,
pomodorino ciliegino
*scampi, prawns, Argentinian prawns, extra virgin
olive oil, garlic, parsley, tomato puree, cherry tomato*

TROFIETTE CON SPADA 14

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

TUBETTINI CON SCORFANO 40

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

Pinse

PINSAS

PINSA CLASSICA 7

origano e sale
with oregano and salt

PINSA CAPRESE 10

pomodoro, mozzarella e rucola
with tomato, mozzarella and rocket

PINSA MARE 12

pomodoro e affettato di pesce affumicato
tomato, sliced smoked fish

PINSA PUGLIESE 12

pomodoro, insalata, capocollo di Martina
Franca, burrata
*tomato, salad, Martina Franca capocollo, burrata
cheese*



Secondi

FIRST COURSES

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO* 15

FRIED FISH
gamberi, calamari, polpi
shrimp, squid, octopus

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 15

GRILLED SWORDFISH

LINGOTTO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI 15

SALMON INGOT IN PISTACHIO CRUST

TONNO IN CROSTA DI SEMI 15

SEED-CRUSTED TUNA

TENTACOLI DI POLPO ARROSTO 14

ROASTED OCTOPUS
polpo cotto a bassa temperatura, purea di
patate, ceci e curcuma
*low temperature cooked octopus, mashed
potatoes, chickpeas and tumeric*

GAMBERONI ARROSTO 13

ROASTED PRAWNS

Frutta e Dolci

FRUITS AND DESSERTS

ANGURIA 4

WATERMELON

FRUTTA FRESCA 4

FRESH FRUIT

TIRAMISÙ (uova pastorizzate) 5

pasteurized eggs

PANNA COTTA 5

CREAM COOKED
con frutti di bosco o cioccolato
served with berries or chocolate

DESSERT DEL GIORNO 5

DESSERT OF THE DAY



***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

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti
sommministrati in questo esercizio possono essere
contenuti ingredienti considerati allergeni. Per ulteriori
informazioni rivolgersi al personale di sala.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

We inform our costumers that food and beverages
prepared and administred here, can contain ingredients
or adjuvants considered allergens. For further
information please contact the restaurant staff.

CALACERASA.COM





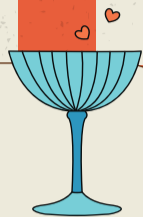
CARTA VINI

cucina mediterranea sul mare

MENU 2024

Bollicine

SPARKLING WINES



ROSAROSE ROSÉ PAOLOLEO Negramaro - 11,5%	20
ROSAROSE BLANC PAOLOLEO Brut - Negramaro - 12,5%	20
A'MARÉ MONSIGNORE Negramaro 100% - 12%	20
MAJOLINI BRUT FRANCIACORTA Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% - 12,5%	40

Vini Bianchi

WHITE WINES

PRELUDIO N°1 RIVERA Chardonnay 100% - 13%	20
MARESE RIVERA Bombino Bianco 100% - 12,5%	18
CALA LUNA PAOLOLEO Fiano 100% - 13%	20
GRAVINELLA MONSIGNORE Verdeca 60%, Bianco D'Alessano 40% - 11,5%	20
ALTURE MINUTOLO PAOLOLEO Minutolo 100% - 13%	25
APENESTE TERRE DI SAN VITO Sauvignon Blanc 100% - 13%	25

Vini Rosati

ROSE' WINES

PUNGIROSA RIVERA Bombino Nero 100% - 12%	20
SUSUMANIELLO ROSÉ PAOLOLEO Susumaniello - 12,5%	20
GRECIA PAOLOLEO Negroamaro 100% - 12%	20
CERASINA MONSIGNORE Negroamaro 100% - 11,5%	20
ROSAMORA PAOLOLEO Malvasia Nera 100% - 12,5%	25
MOSI TERRE DI SAN VITO Bombino Nero e Nero di Troia - 12,5%	25

Birre

BEERS

PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	3
RAFFO RICETTA ORIGINALE 33CL	3
RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33CL	4
PERONI CRUDA 33CL	4
PERONI NON FILTRATA 33CL	4
PERONI NASTRO AZZURRO STILE CAPRI 33CL	4
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0% 33CL	4
PERONI CHILL LEMON 33CL	4
PERONI SENZA GLUTINE 33CL	4
PERONI GRAN RISERVA BIANCA 50CL	6
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 50CL	6
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 50CL	6

Vini Rossi

RED WINES

NEGROAMARO PAOLOLEO Negroamaro 100% - 13%	18
PRIMITIVO PAOLOLEO Primitivo 100% - 13,5%	18
VIOLANTEO RIVERA Nero di Troia 100% - 13,4%	18

Vino al Calice

GLASS

VINO AL CALICE GLASS	5
--------------------------------	---

Caffè e Amari

COFFEE AND SPIRIT

CAFFÈ	1
AMARI	4
ROSOLI	3
LIMONCELLO	3
GRAPPA	4
GRAPPA BARRICATA	5

***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

ALLERGIE E INTOLLERANZE
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
We inform our costumers that food and beverages prepared and administred here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. For further information please contact the restaurant staff.

OFFICIAL PARTNER

PERONI
NASTRO
AZZURRO

VIVI OGNI MOMENTO

CALACERASA.COM

