

**MENÙ**



**CALA DIAVOLO**



# ANTI PASTI

## Starters

Crudo di mare: scampi, gamberi, ostriche, tagliatella, cozze

Selection of raw fish: scampi, prawns, oysters,  
sliced cuttlefish, black mussels

30

Tartare di gambero rosso, passion fruit  
e pepe rosa brasiliano

Red prawn tartare with passion fruit  
and Brazilian pink pepper

17

Tataki di tonno ai due sesami, mandorle tostate  
e riduzione di soia dolce

Tuna tataki with two sesame seeds, toasted almonds  
and sweet soy reduction

15

Moscardini alla Luciana con crostini al profumo di basilico

Luciana-style octopus with basil-flavoured croutons

15

Polpo alla birra cbt, peperone crusco e patate aromatizzate  
Octopus cooked in CBT beer, bran pepper and flavored potatoes

15

Insalata di mare pugliese

Apulian seafood salad

15

Alici fritte in cartoccio accompagnate  
da maionese lime e menta

Fried anchovies accompanied by  
lime and mint mayonnaise

15

Parmigiana di melanzane tradizionale

Traditional aubergine parmigiana

13

Tagliere pugliese con salumi, formaggi e latticini

Apulian platter with cold cuts, cheeses and dairy products

18

# POKE

## BOWLS

### TONNO O SALMON PANKO

### TUNA O SALMON PANKO

Riso, avocado, edamame, alga wakame, mango, carote, salsa mayo ponzu, teriyaki e semi di sesamo

Rice, avocado, edamame, wakame seaweed, mango, carrot, mayo ponzu sauce, teriyaki and sesame

16

### VEG

Riso, carote, avocado, rosti di patate croccante, alga wakame, mandorle e salsa teriyaki

Rice, carrot, avocado, crunchy potato rosti, wakame seaweed, almonds and teriyaki sauce

14

# NIGIRI

## 6 P Z

### NIGIRI JOKER MIX

Salmone, tonno, gambero rosso

Salmon, tuna, red shrimp

16

# USUZUKURI

Salmone, tonno, pesce bianco, salsa ponzu, olio evo  
Salmon, tuna, white fish, ponzu sauce, extravirgin olive oil

20

A V A M P O S T O

# SPECIAL ROLL

## APULIAN ROLL

Tempura di melanzana, datterino, stracciatella, filetto di acciuga e basilico  
Aubergine tempura, datterino tomato, stracciatella cheese, anchovies and basil

17

## SUNSET ROLL

Tartare di salmone, pomodorino, mango, tartare di gambero rosso, salsa al mango e sesamo mix  
Salmon tartare, tomato, mango, red prawn tartare, mango sauce and sesame mix

18

## BOOM ROLL

Tartare di pesce bianco, avocado, tartare di tonno, burrata, teriyaki, mandorle  
White fish tartare, avocado, tuna tartare, burrata cheese, teriyaki, almonds

18

## DRAGON ROLL

Gambero in tempura, avocado, mayo ponzu, pistacchio, tobiko  
Tempura shrimp, avocado, ponzu mayo, pistachio, tobiko

16

## ABURI SALMON ROLL

Tartare di salmone, avocado, salmone scottato, philadelphia, teriyaki, pistacchio  
Salmon tartare, avocado, seared salmon, cream cheese, teriyaki, pistachio

18

## RAINBOW TEMPURA ROLL

Gambero in tempura, arcobaleno di pesce misto, mayo ponzu  
Tempura shrimp, fish mix rainbow, mayo ponzu sauce

17

## LOBSTER ROLL

Polpa d'astice, cetriolo, mayo ponzu, avocado, astice  
Lobster filling, cucumber, ponzu mayo, avocado, lobster

23

# PRIMI

## First courses

Cavatelli ai frutti di mare  
Cavatelli pasta with sea food

17

Fusillone ai due pomodori alla norma  
(melanzane e cacio)

Fusillone pasta with two tomatoes,  
aubergine and cacio cheese

15

Tagliolino al pomodoro e astice  
Tagliolino pasta with tomato and lobster

25

Paella monopolitana: riso, cozze, vongole,  
seppia, peperoni, granchi, gamberi, scampi, fagiolini,  
pollo alla paprika dolce, zafferano e salsiccia

Paella from Monopoli: rice, mussels, clams,  
cuttlefish, bell peppers, crab, langoustine, green beans,  
sweet paprika chicken, saffron and sausage

18 a persona / each

# SECONDI

## Second courses

Frittura di paranza e molluschi  
Fried fish and shellfish

19

Trancio di tonno alla griglia e insalatina greca  
Sliced grilled tuna with greek salad

16

Tagliata di pollo, rucola, grana e pomodori  
Sliced chicken with rocket, grana cheese and tomatoes

16

Filetto di cernia in crosta di pistacchi su salsa gialla,  
datterino rosso e scampo locale  
Grouper fillet in pistachio crust on yellow sauce,  
red datterino tomatoes and local langoustine

17

Pescato del giorno  
Catch of the day

80 al kg

# CONTORNINI

## Sides

Patatine fritte  
French fries

6

Verdure grigliate  
Grilled vegetables

8

Pannocchia croccante con salsa al chimichurri  
Crispy corn on the cob with chimichurri sauce

7



# INSALATE

## Salads

Insalata di gamberi  
(insalata verde, radicchio, rucola, pomodorino,  
gamberi e grana)

Shrimps salad  
(green salad, radish, rocket, tomato,  
shrimps and grana cheese)

16

Insalata di tonno  
(insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini,  
tonno e mozzarelline)

Tuna salad  
(green salad, radish, rocket, tomato, tuna and mozzarella)

16

Caesar salad  
(insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini,  
pollo, crostini e salsa caesar)

(green salad, radish, rocket, tomato,  
chicken, croutons and caesar sauce)

14

# DOLCI

## Dessert

Dessert del giorno  
Dessert of the day

7

Sorbetto  
Sorbet

4

Coperto  
Cover charge

2

\*Per conoscere gli allergeni degli alimenti,  
rivolgersi al personale di sala

\*Please ask our staff to find out more about  
food allergens