



La Torre di Merlino

Ristorante dal 1991

Appetizer Sandwiches



Light	—	pomodorini confit fatto in casa con stracciatella e rucola Homemade confit cherry tomatoes, stracciatella, and rocket	€ 10
Must	—	mortadella, provola, riduzione di cipolle al balsamico	€ 10
Cerea	—	vitello in cbt, salsa tonnata, polvere di olive nere e lattuga Veal in cbt, tuna sauce, black olive powder, and lettuce	€ 14
Polignano	—	polpo croccante, capocollo, pomodorini confit, stracciatella, cipolla caramellata e lattuga Crispy octopus, capocollo, confit cherry tomatoes, stracciatella, caramelized onion, and lettuce	€ 16

La nostra focaccia fatta in casa

Focaccia "barese" con pomodorini Focaccia with cherry tomatoes	€ 15
Focaccia con pomodorini, stracciatella e pesto al basilico Focaccia with cherry tomatoes, stracciatella cheese, and basil pesto	€ 18
Focaccia con pomodorini, stracciatella e capocollo di Martina Focaccia with cherry tomatoes, stracciatella cheese, and Martina Franca capocollo	€ 18
Focaccia bianca con cipolla caramellata, melanzane e rosmarino White focaccia with caramelized onion, eggplant, and rosemary	€ 18

Entrée di Terra



Caprese di mozzarella di bufala Buffalo mozzarella Caprese salad	€ 18
Burrata e alici Burrata and anchovies	€ 18
Tartare di manzo, tuorlo marinato, mostarda di Dijon Beef tartare, marinated yolk, Dijon mustard	€ 30
Burrata di Andria con capocollo di Martina Franca e rucola Burrata from Andria with capocollo from Martina Franca and rocket	€ 15
Prosciutto crudo e burrata di Andria Andria's burrata and raw ham	€ 18
Prosciutto crudo e melone Raw ham and melon	€ 18
Friggitelli e pomodorini "scattariciati" Friggitelli and cherry tomatoes 'scattariciati	€ 14
"Ratatouille" salentina Ratatouille Salento recipe	€ 14
Porro caramellato e fondente di patate Caramelized leek and potatoes cream	€ 12
Melanzane in cocotte Eggplant in cocotte	€ 12
Vitello Tonnato Veal with tuna sauce	€ 25

Entrée di Mare



Polpo alla catalana Catalan-style octopus	€ 25
Tataki di tonno scottato, su burrata e pesto di basilico Seared tuna tataki, burrata and basil pesto	€ 20
Gamberoni, stracciatella e frutto della passione Prawns, stacciatella and passion fruit	€ 20

La Pasta di Terra



La "Scarbonara" - Ossia la carbonara secondo noi (Signature Dish)	€ 20
Pasta Carbonara with a twist, prepared our way	
Tortelli ripieni di brasato di vitello, cacio e pepe	€ 18
Tortelli filled with braised veal, cacio cheese and black pepper	
Riccioli ricotta e spinaci	€ 18
Ricotta and spinach curls	
Gnocchi verdi alla "Sorrentina"	€ 18
"Green gnocchi 'Sorrentina style'"	
Orecchiette di grano arso con funghi cardoncelli, pomodori, olive nere e cacioricotta	€ 18
Traditional orecchiette of burnt wheat, cardoncelli mushrooms, tomatoes, black olives and cacioricotta	
Orecchiette con le cime di rapa	€ 18
Traditional orecchiette with turnips peaks	
Orecchiette di grano arso con pomodorini scattarisciati, melanzane e cacioricotta	€ 18
Traditional orecchiette of burnt wheat with fried tomatoes, aubergines and cacioricotta	
Ciceri e tria	€ 15
Traditional tria (hand made pasta) with chickpeas	
Lasagna alla bolognese	€ 18
Lasagna with meat sauce (typical recipe of Bologna)	
Tagliatelle ai funghi cardoncelli con guanciale croccante su fonduta di parmigiano	€ 18
Tagliatelle with cardoncelli mushrooms and crispy guanciale on a Parmesan fondue	
Tagliatelle alla bolognese	€ 18
Tagliatelle with meat sauce (typical recipe from Bologna)	
Zuppa di ceci e cardoncelli	€ 16
Chickpeas soup and cardoncelli mushrooms	
Spaghetti ai 3 pomodori e cacioricotta	€ 18
Spaghetti with mix tomatos sauce e cacio cheese	
Cannelloni gratin con cardoncelli, gorgonzola e speck	€ 20
Cannelloni au gratin with cardoncelli mushrooms, gorgonzola cheese, and speck ham	
Cecamariti (fagioli, cime di rapa e pane fritto)	€ 15
Cecamariti (beans, turnip tops, and fried bread)."	
Fettuccine "Alfredo"	€ 20

La Pasta di Mare



Tortello ripieno di zucchini e gambero su bisque	€ 35
Tortello filled with zucchini and shrimp on a bisque	
Cacio pepe e tonno al profumo di arancia	€ 30
Orange-flavored cheese, pepper and tuna	
Paccheri ai gamberi e pomodorini	€ 35
Paccheri with prawn and tomatoes	
Spaghetti con cozze ai tre pomodorini	€ 20
Spaghetti with mussels and three cherry tomatoes	

La Carne



Polpette al sugo	€ 15
Meatballs in tomato sauce	
Costine di maiale laccate	€ 20
Lacquered pork ribs	
Guancia di vitello brasata su crema di patate	€ 25
Braised veal cheek on potatoes cream with a dusting	
Filetto di manzo	€ 40
Beef tenderloin	
Tagliata di filetto di manzo rucola e grana	€ 40
Sliced beef with rocket and parmesan	
Bombette cacio e pepe	€ 18
Bombette (meat rolls) with cheese and pepper	
Costine di agnello e ratatouille	€ 35
Lamb ribs and ratatouille	
Costina di manzo e pure' di patate col suo jus	€ 35
Rib of beef and mashed potatoes with cooking sauce	
Pezzetti di cavallo	€ 16
Horse meat with tomatoes	

Il Pesce



Bombette di spada con panure alla nduja e maionese agli agrumi	€ 20
Swordfish rolls with 'nduja breadcrumb coating and citrus mayonnaise	
Filetto di tonno in crosta di sesamo con maionese al limone	€ 25
Tuna fillet in a sesame crust with lemon mayonnaise	
Tartare di filetto di tonno rosso	€ 25
Red tuna tartare and julienne fennel	
Baccalà con pomodorini "scattarisciati (a mò di pizzaiola)	€ 23
Cod with burst cherry tomatoes (in the style of pizzaiola)	
Polpo rosticcato e ratatouille	€ 20
Roasted octopus on ratatouille	
Polpo "a pignata" su pure di patate	€ 20
Octopus "a pignata" on mashed potatoes. (typical recipe of Salento)	
Quel Baccalà della Manuela	€ 20
Salt cod (Manuela recipe)	

Contorni



Patate al forno	€ 6
Baked potatoes	
Cicorie saltate con olive nere	€ 10
Salted chicory with black olives	
Insalata contorno	€ 8
Side salad	