



MERAKI

MARE, DRINK



& WINE



MENÙ FISSO SET MENÙ 40€

Antipasto Meraki - Primo a scelta (del giorno)
Secondo a scelta (del giorno)
Meraki Appetizer - First course of your choosing (of the day)
Second course of your choosing (of the day)

MENÙ BABY 15€

Orecchiette al pomodoro
Cotoletta di pollo con patatine
Orecchiette with tomato sauce
Chicken cutlet with French fries

ANTIPASTI 6 portate **STARTERS** 6 courses **25€**

APERITIVI APPETIZERS

Sautè di cozze con crostini di pane **15€**
Mussel sauté with bread croutons

Insalata di polpo **15€**
Octopus salad with olive oil, parsley and lemon juice

Caprese (mozzarella, pomodoro, olio pugliese e basilico fresco) **15€**
Caprese (mozzarella, tomato, Apulian oil and fresh basil)

Tacos di mare o di terra **18€**
Seafood or land tacos

TAGLIERE **20€**

Prosciutto crudo, capocollo, mortadella, salame, pecorino, caciotta fresca, confetture e stracciatella
Raw ham, capocollo, mortadella, salami, pecorino cheese, fresh caciotta, jams and stracciatella

CRUDO MARE RAW SEAFOOD

Tagliatella 200gr **10€**

Scampi al ghiaccio 5 pezzi Ice Scampi 5 pieces **30€**

Gamberi rossi o viola 5 pezzi Red or purple shrimp 5 pieces **30€**

Ostriche 5 pezzi Oysters 5 pieces **30€**

Misto crudo mare Mixed raw seafood **30€**

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Orecchiette al pomodoro e cacio **8€**
Orecchiette with tomato sauce and cacio

Girasole al capocollo, burrata, capocollo croccante con salsa delice al pomodoro **15€**
Girasole pasta with capocollo, burrata, crunchy capocollo with tomato delice sauce

Cavatelli alle cozze **12€**
Cavatelli pasta with mussels

Raviolone all'astice al sugo di bisque **27€**
Raviolone filled with lobster on bisque sauce

Tagliolino alla San Giovanni con pomodoro fresco, olive pugliesi, origano e capperi **15€**
San Giovanni tagliolino with fresh tomato, Apulian olives, oregano and capers

COPERTO COVER CHARGE 2,50€

FRITTURE FRIED FOOD

Cartoccio fritto con pesce, verdure pastellate e patate 350 gr. (Baccalà, calamari, gamberi e alici) Fried foil with fish, battered vegetables and potatoes 350 gr. (cod, squid, prawns and anchovies)	18€
Frittura di baccalà 300 gr. Fried cod 300 gr.	15€
Frittura di alici 300 gr. Fried anchovies 300 gr.	15€
Frittura di calamari 300 gr. Fried squid 300 gr.	15€

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Tonno scottato alla piastra con zucchine alla poverella e stracciatella Grilled tuna with zucchini alla poverella and stracciatella	22€
Polpo alla brace Octopus on the grill	22€

PANINI SANDWICHES

Rosetta con parmigiana e stracciatella Rosetta with parmigiana and stracciatella	12€
Rosetta con tartare di tonno, stracciatella e zucchine alla poverella Rosetta with tuna tartare, stracciatella and zucchini alla poverella	15€
Rosetta del giorno Rosetta of the day	15€

CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte French fries	7€
Insalata mista Mixed salad	7€
Patate al forno Baked potatoes	8€

DOLCI DESSERT

Tiramisù	6€
Babà al rum	
Cheesecake ai frutti rossi Red fruits cheesecake	
Torta alla frutta Fruit cake	
Coppetta al limone Lemon ice-cream	

COPERTO COVER CHARGE 2,50€

CAFFETTERIA

Caffè Espresso coffee	1,50€
Decaffeinato Decaffeinated coffee	1,70€
Cappuccino	2,50€
Espressino	1,80€
Caffè al ghiaccio Iced coffee	2,50€
Caffè leccese Iced coffee with almond milk	3€
Spremuta d'arancia Orange juice	3,50€

BIBITE DRINKS

Cola Cola bottiglietta in vetro glass bottle	3€
Cola Cola Zero bottiglietta in vetro glass bottle	3€
Lemon Soda bottiglietta in vetro glass bottle	3€
Thè al limone/alla pesca Lemon or peach cold tea	2,50€
Cedrata	3€
Cocktail San Pellegrino	3,50€
Crodino	3€
Campari Soda	3€
Tonica Tonic	3€
Tonica al pompelmo Tonic with grapefruit flavour	3€
Succo pera, pesca mango, frutti rossi Pear juice, peach and mango juice, red fruit juice	3€

BIRRE BEERS

Alpen Birra italiana Spina 0,20 cl Draught 0,20 cl	3€
Alpen Birra italiana Spina 0,40 cl Draught 0,40 cl	5€
Nastro Azzurro 0% ZERO ALCOOL	2€
Nastro Azzurro	2,50€
Peroni Cruda	3,50€
Peroni Non Filtrata	3,50€
Corona	4,50€
Tennent's	4,50€
Corsendonk Blanche	5€

COPERTO COVER CHARGE 2,50€



Spirits - Drink list



RUM

Baron Samedi	10€
Don Papa Baroko	8€
Santa Teresa Gran Reserva	10€
Ocumare	10€
Pampero Anniversario	7€
Barcelò Imperial	10€
Black Jamaica	12€
Appleton 8	10€
Appleton 12 Rare Blend	12€
Kraken	6€
Barcelò Organic	10€
El Dorado 8	10€

WHISKY

Tokinoka	13€
Nikka Days	13€
Laphroaig	8€
Oban	10€
Talisker Skye	12€
Jack Daniels Old n°7	7€

SPRITZ

Campari Spritz (prosecco, campari bitter, soda e arancia)	8€
Aperol Spritz (prosecco, aperol, soda e arancia)	8€
Limoncello Spritz (prosecco, limoncello, soda e limone)	8€
Select Spritz (prosecco, select, soda e arancia)	8€
Hugo Spritz (prosecco, Saint Germain, soda, lime e menta)	8€



DRINK LIST

Americano (vermouth, Campari bitter, soda)	8€
Americano Meraki (campari bitter, vermouth rosso, gin, ginger ale)	9€
Americano Special (bitter Fusetti, vermouth rosso del Professore, soda)	10€
Negroni (campari bitter, vermouth rosso, gin)	8€
Negroni Sbagliato (campari bitter, vermouth rosso, prosecco)	8€
Negroni Special (bitter Etna, vermouth di Torino, Roku Gin)	10€
Martini Cocktail (dry Martini, gin, oliva verde, scorza di limone)	8€
Cuba Libre (Rum, coca cola, succo di lime)	8€
Paloma (Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sciroppo d'agave)	8€
Margarita (Tequila, triple sec, succo di lime)	8€
Margarita Meraki (Tequila, triple sec, succo di arancia)	9€
Whisky Sour (Bourbon Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo pastorizzato)	9€
Pisco Sour (Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo pastorizzato)	9€
Vodka Tonic	8€
Cosmopolitan (vodka, triple sec, succo di limone, succo di cranberry)	8€
Moscow Mule (succo di lime, vodka, ginger beer)	8€
Mojito Cubano (succo di lime, zucchero di canna bianco, Havana Rum, foglie di menta, soda)	8€
Mojito Passion (succo di lime, purea di passion fruit, Passoa, Havana Rum, tonica al pompelmo rosa)	8€



MERAKI

MARE, DRINK & WINE

