



SOFFIO

DEHOR



LE FRISE DEL SALENTO

TYPICAL FRISA BREAD FROM SALENTO

TERRA / RUSTIC

€ 15

pomodoro ciliegino, burrata, rucola selvatica, cappero fritto, origano di macchia

cherry tomatoes, fried cappers, wild rocket, oregano, burrata, cheese

allergeni / allergens: 1 - 7

MARE / SEA

€ 20

tartare di tonno, stracciatella, pomodorino, basilico, lime

tuna tartare, stracciatella, cherry tomato, basil, lime

allergeni / allergens: 1 - 4 - 7

SOFFIO

€ 20

polpo arrosto, cicoria selvatica, stracciatella, pomodoro secco

roasted octopus, wild chicory, stracciatella, sundried tomato

allergeni / allergens: 1 - 7 - 14





MAI SENZA PATATINE FRITTE NEVER WITHOUT FRENCH FRIES

ENTRECOTE CAFE' DE PARIS

€ 24

entrecote di podolica con la sua guarnizione di burro alle erbe

podolica entrecote with its herb butter garnish

allergeni/allergens: 4 - 7 - 10

SOFFIO BURGER

€ 24

hamburger di podolica, lattuga, capocollo di Martina Franca croccante, pomodoro, scamorza affumicata e la nostra salsa

podolica hamburger, lattuce, capocollo bacon, tomato, smoked scamorza cheese, our sauce

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7

CLUB SANDWICH

€ 24

pollo, pomodoro, lattuga, bacon, uova al tegamino e maionese

chicken, tomato, lattuce, bacon, mayonnaise, fried egg and mayo

allergeni / allergens: 1 - 3

AVOCADO SANDWICH

€ 20

avocado fresco, salmone affumicato, formaggio cremoso con pane fresco fatto dal nostro forno

fresh avocado, smoked salmon, creamy cheese with fresh bread made in our bakery

allergeni / allergens: 1 - 4 - 7





PASTA, PASTA, PASTA... LA NOSTRA OUR PASTA

CICERI & TRIA

€ 15

pasta, ceci e un pizzico di rosmarino nel più tipico piatto della tradizione salentina

pasta, chickpeas and a pinch of rosemary in the most typical traditional Salento dish

allergeni/allergens: 1 - 3

LA CARBONARA

€ 20

pasta, uova fresche, guanciale croccante, pecorino e pepe per un classico della cucina italiana

pasta, fresh eggs, crispy guanciale, pecorino and pepper for a classic Italian cuisine

allergeni/allergens: 1 - 3

LE ORECCHIETTE

€ 17

pasta fresca nel sugo dei nostri pomodori, polpettine di carne e scaglie di cacioricotta

fresh pasta in our tomato sauce, meatballs, and shavings of cacioricotta cheese

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

SALSEDINE

€ 22

Pasta fresca con cozze e vongole

Fresh pasta with mussels and clams

allergeni/allergens: 1 - 3 - 14





LU RUSCIU DE LU MARE THE SOUND OF THE SEA

CRUDO DI MARE / SEA ROW

€ 27

gamberi viola di Gallipoli e scampi

purple shrimp from Gallipoli and scampi

allergeni/allergens: 2

LA RICCIOLA / AMBERJACK CARPACCIO

€ 22

carpaccio di ricciola con pomodoro, olive nere, burrata e basilico

amberjack carpaccio with tomato, black olives, burrata, and basil

allergeni/allergens: 4 - 7

LO SPUNTINO DEL MARINAIO / THE SAILOR'S SNACK

€ 21

pane, burro e acciughe del Cantabrico

bread, butter and anchovies from Cantabrian Sea

allergeni/allergens: 1 - 4 - 7

LA PIGNATA/ PIGNATA OCTOPUS

€ 23

polpo cotto a bassa temperatura con crema di Fave di Zollino, burro e timo

octopus cooked at low temperature, Zollino fava bean cream, fried bread with butter and thyme

allergeni / allergens: 1 - 7 - 14

DAI MARI DEL NORD / FROM THE NORTH SEAS

€ 22

salmone grigliato, misticanza e salsa yogurt

grilled salmon, mixed greens, and yogurt saucet

allergeni / allergens: 4 - 6 - 7





ERBE ED ALTRO HERBS AND OTHER

ERBE DELL'ORTO

€ 21

insalata verde, pollo ruspante grigliato, avocado, pomodori secchi, cipolla di Tropea croccante, salsa alla yogurt

green salad, grilled free-range chicken, avocado, sun-dried tomatoes, crispy Tropea onions, and yogurt sauce

allergeni/allergens: 7

CAPRESE

€ 16

pomodoro, fior di latte e basilico

tomato, fior di latte cheese, and basil

allergeni / allergens: 7

LA PARMIGIANA A MODO NOSTRO

€ 13

melanzane, fior di latte, pomodoro fresco, basilico

eggplant, mozzarella cheese, fresh tomato, basil

allergeni/allergens: 1 - 7

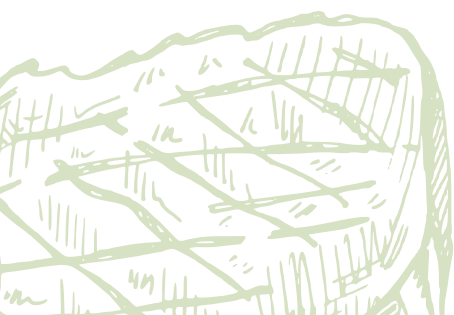
IL RUSPANTE

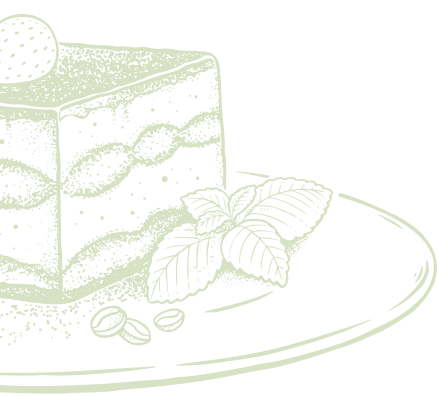
€ 19

sovracoscia di pollo ruspante ai ferri, riduzione di aceto balsamico, misticanza

grilled wild chicken thigh, balsamic reduction, mixed greens

allergeni: / allergens: 12





UN PO' DI DOLCEZZA A TOUCH OF SWEETNESS

IL DOLCE

€ 10

dolce del giorno preparato con ingredienti di stagione

dessert of the day made with seasonal ingredients

allergeni / allergens: chiedere a noi / ask us

SPUMONE SALENTINO

€ 10

semifreddo artigianale del nostro territorio

homemade semifreddo from our territory

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7 - 8

LA CUPETA

€ 10

mandorle tostate con zucchero, panna cotta e fava tonka

roasted almonds with sugar, panna cotta and tonka bean

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7 - 8

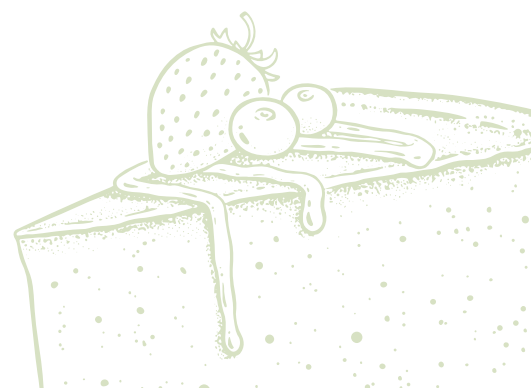
IL FRUTTETO

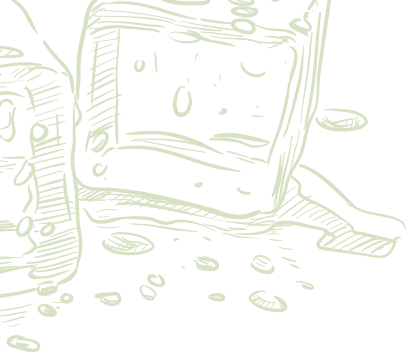
€ 10

selezione di frutta di stagione

selection of seasonal fruit

allergeni / allergens: n/a





BEVANDE BEVERAGES

ACQUA / WATER

€ 3

acqua in bottiglia, naturale, gasata o ...leggermente
bottled water, natural, sparkling or ...slightly

SOFT DRINKS

€ 4

cola, aranciata, limonata, cedrata, gassosa, tonica, ginger beer, bitter
cola, orangeade, lemonade, citronade, soda, tonic, ginger beer, bitter

NETTARE & SUCCHI / NECTAR & JUICES

€ 4

arancia, ace, pesca, pera, ananas
orange, ace, peach, pear, pineapple

CENTRIFUGATI

SUN

€ 9

mela, carota e zenzero
apple, carrot and ginger

ENERGY

€ 9

pera, mela e limone
pear, apple and lemon

DETOX

€ 9

cetriolo, mela, sedano e finocchio
cucumber, apple, celery and fennel





CAFFETTERIA HOT BEVERAGES

CAFFÈ ESPRESSO	€2
CAFFÈ AMERICANO	€3
CAFFÈ DI ORZO	€2
CAFFÈ GINSENG	€2
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2
CAFFÈ CORRETTO	€3
ESPRESSINO	€2
DECAFFEINATO ESPRESSINO	€2
ESPRESSINO DI ORZO	€2
ESPRESSINO GINSENG	€2
CAPPUCCINO	€3
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€3
CAPPUCCINO DI ORZO	€3
CAPPUCCINO GINSENG	€3
LATTE BIANCO	€2
LATTE MACCHIATO	€3
CIOCCOLATA CALDA	€3
CAFFÈ IN GHIACCIO CON ZUCCHERO	€2
LECCESE - CAFFÈ IN GHIACCIO CON LATTE DI MANDORLA	€3
CAFFÈ IN GHIACCIO SHAKERATO	€3
CAFFÈ IN GHIACCIO SHAKERATO CON BAYLES	€4
THE - TISANE - CAMOMILLA - INFUSI	€3





COCKTAILS

SPRITZ APEROL

€ 10

aperol, prosecco

aperol, prosecco

SPRITZ CAMPARI

€ 10

campari bitter, prosecco

campari bitter, prosecco

UGÒ

€ 10

liquore ai fiori di sambuco, menta, prosecco

elderflower liqueur, mint, prosecco

NEGRONI

€ 10

gin, bitter campari, vermouth rosso

gin, bitter campari, red vermouth

AMERICANO

€ 10

vermouth rosso, bitter, soda

campari bitter, red vermouth, soda water

MOSCOW MULE

€ 10

vodka, succo fresco di lime, ginger beer

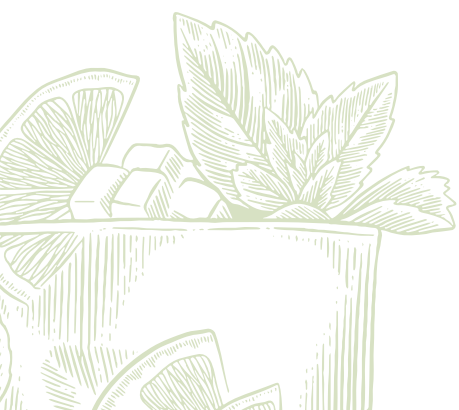
vodka, fresh lime juice, ginger beer

GIN FIZZ

€ 10

gin, succo fresco di limone, zucchero bianco di canna, soda

gin, fresh lemon juice, white cane sugar, soda





PINA COLADA

€ 10

rum bianco, latte di cocco, estratto di ananas
white rum, coconut milk, pineapple extract

MARGARITA

€ 10

tequila bianca, triple sec, succo fresco di lime
white tequila, triple sec, fresh lime juice

OLD FASHIONED

€ 10

zolletta di zucchero, Bourbon whisky, angostura bitter
sugar cube, Bourbon whisky, Angostura bitter

GIN TONIC CLASSIC

€ 10

Gin, acqua tonica
gin, tonic water

GIN TONIC PREMIUM

€ 13

gin premium a scelta (chiedi a noi), acqua tonica
premium gin of your choice (ask us), tonic water

MOJITO CUBANO

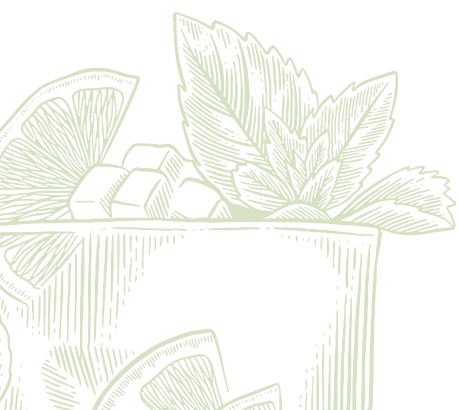
€ 10

succo fresco di lime, zucchero bianco di canna, menta fresca, rum havana 3 anni, soda
fresh lime juice, white cane sugar, fresh mint, havana 3-year rum, soda

ESPRESSO MARTINI

€ 10

vodka, liquore al caffè, zucchero bianco, caffè espresso
vodka, coffee liqueur, white sugar, espresso coffee





BIRRE BEERS

NASTRO AZZURRO

€ 3

Italia - Roma

Italy - Rome

MENABREA

€ 4

Italia - Biella

Italy-Biella

AGRICOLA

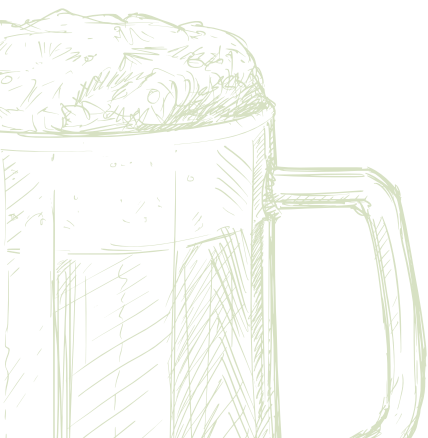
€ 5.5

Italia - Leverano

Italy - Leverano

VINO WINE

CHIEDICI LA CARTA DEI VINI
ASK US FOR THE WINE LIST





ALLERGENI / ALLERGENS

1	GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)	9	SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
2	CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)	10	SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
3	UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)	11	SEMI DI SESAMO E DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
4	PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
5	ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)	13	LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
6	SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)	14	MOLLUSCHI E DERIVATI (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
7	LATTE E DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)		
8	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)		





COPERTO

€ 2.5

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento / Based on local market availability some of the products might have been frozen.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze / Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



S O F F I O

+39 0832 246311 - INFO@RISORGIMENTORESORT.IT - WWW.RISORGIMENTORESORT.IT