



RISORGIMENTO RESORT

★★★★L
a Softlab experience
group

Aperitivo

Disponibile dalle ore 18.00 alle ore 20.30 - € 20,00 per una persona, €35,00 per due, bevanda inclusa
Available from 18.00 to 20.30 - € 20,00 per one guest, €35,00 per two guests, drink included

Selezione di stuzzicherie dello Chef
Chef's Italian tapas selection

Fave fritte, olive Leccine, tarallini pugliesi, pucette assortite, pescato marinato*, frittini, mini tacos
Fried broad beans, "Leccine" olives, tarallini, mixed mini sandwich, daily caught fish, croquettes, mini tacos
Allergeni: Frutta a guscio, soia, latte e derivati, glutine, pesce, crostacei, molluschi.
Allergens: Nuts, soy, milk and derivatives, gluten, fish, crustaceans, molluscs.

Menu Bar

Mandorle salate al rosmarino, fave fritte, olive leccine
Rosemary salted almonds, fried broad beans, « Leccine » olives
Allergeni: Frutta a guscio.
Allergens: Nuts.
€8

Felafel con ceci di Zollino, gamberi in tempura lime e curcuma, tzatziki salentino
"Zollino's" chickpeas felafel, tempura battered prawns, tzatziki
Allergeni: Uova, latte e derivati, glutine.
Allergens: Eggs, milk and derivatives, gluten.
€14

Pescato del giorno* crudo e marinato
Raw and marinated fish* and seafood*, today's catch
Allergeni: Pesce, crostacei, molluschi.
Allergens: Fish, crustaceans, molluscs.
€21

Selezione di capocollo di Martina Franca
Selection of capocollo from Martina Franca
Allergeni: Glutine, solfiti.
Allergens: Gluten, sulphites.
€19

Selezione di formaggi di masserie pugliesi
Cheese selection from Apulian farms
Allergeni: Latte e derivati, glutine, solfiti.
Allergens: Milk and derivatives, gluten, sulphites.
€19

Mix di frittini artigianali
Handmade croquettes variety
Allergeni: Latte e derivati, glutine, uova.
Allergens: Milk and derivatives, gluten, eggs.
€12





RISORGIMENTO RESORT

*****L
a Softlab experience
group

Menu Bar

Puccia

Traditional sandwich Salento style

Capocollo "Santoro", formaggio ovino stracchinato, datterino confit, rucola selvatica

Capocollo "Santoro", farm sheep's cheese, confit tomato, wild rocket

Allergeni: Glutine, latte e derivati.

Allergens: Gluten, milk and derivatives.

Filetto di pescato marinato*, creme di ricotta, lattuga, pomodoro

Cured freshly caught fish, creamy "ricotta" cheese, lattuce, tomato

Allergeni: Pesce, glutine, latte e derivati.

Allergens: Fish, gluten, milk and derivatives.

Verdure ai ferri, mentuccia, peperone cornetto, maionese vegana al tabasco

Grilled vegetables, mint, padron pepper, tabasco vegan mayo

Allergeni: Glutine, soia, solfiti.

Allergens: Gluten, soy, sulphites.

€15

Dessert

"Caffè Leccese", mousse al caffè, sablè salata e croccante alle mandorle

Caffè Leccese", coffee mousse, salty sable, topped with crunchy almond

Allergeni: Glutine, latte, uova, frutta a guscio.

Allergens: Gluten.

€8

Cre moso al Mango, gelè alla Fragola, Cacao e Meringa Italiana

Caffè Creamy Mango, Strawberry gelè, Cocoa and Italian Meringue

Allergeni: Glutine, uova, latte.

Allergens: Gluten, eggs, milk.

€9

Bavarese al Pistacchio salato, coulis Ananas e Zenzero

Caffè Leccese", coffee mousse, salty sable, topped with crunchy almond

Allergeni: Glutine, uova, latte, frutta a guscio.

Allergens: Gluten, eggs, milk, fruitshell.

€9



*prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità al Reg. CE 853/2004

*product subject to prior reclamation treatment through freezing in compliance with Regulation EC n. 853/2004