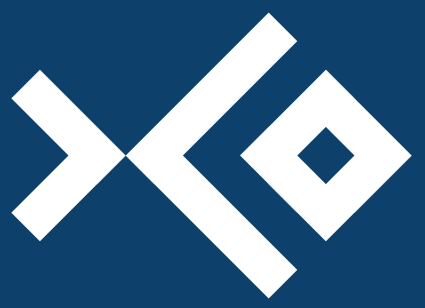


fra



confine

Menù

Nourriture et boissons ensoleillées dans la plus petite baie et belle du Salento.

@confinesantandrea





ENTRÉES

Croquettes de pommes de terre	6.00
Boulettes	6.00
Friture mixte (pittule, croquettes, boulettes, arancini de riz)	9.00
Fleurs de courgettes en pâte	10.00
Anchois marinés maison avec croquant de fenouil et tomate datterino	15.00
Salade de fruits de mer	16.00
Moules poivrées	15.00
Moules gratinées	13.00
Crème de fèves et chicorée avec croûtons de pain	11.00
Assortiment du Confine (Salade de mer, saumon mariné avec burratina et poireau croustillant, anchois marinés)	22.00

CRUDITÉS

Saumon mariné avec burratina du Salento et poireau croustillant	18.00
Tartare de thon avec bicolore de radicchio aigre-doux	18.00
Verticale de carpaccios de thon et espadon avec légumes de saison croquants	18.00
Plateau du Confine Assortiment de carpaccios, tartare de thon, 2 crevettes, 2 langoustines	33.00



PREMIERS COURS

Scialatielli aux moules avec datterino jaune et friscous	15.00
Calamarata aux fruits de mer	18.00
Sagne incannulate avec aubergines, espadon, tomates cerises, crème de burrata et poutargue de mulet	16.00
Raviolis aux crustacés avec cacio e pepe revisitée et dés de thon au basilic et datterino	20.00
Orecchiette avec ragù blanc de sanglier, tomates datterini et copeaux de parmesan	16.00

DEUXIÈMES COURS

Friture de la mer avec calamars, crevettes et petits légumes*	18.00
Thon poêlé sur crème de pommes de terre et safran, pousses et oignon rouge mariné*	20.00
Grillade de la mer*	20.00
Filet de daurade gratinée avec pommes de terre, courgettes et caponata croustillante*	18.00
Bombettes d'espadon avec provola et menthe sur caponata de légumes*	20.00
Tentacule de poulpe rôti avec tomates séchées au soleil et olives sur purée de fèves*	18.00
Escalope de poulet avec frites*	12.00
Hamburger de sorana avec chips de pommes de terre*	16.00
Tagliata de bœuf avec tomates cerises, roquette et parmesan	18.00

*en l'absence de produit frais, celui-ci pourrait être surgelé



ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés	8.00
Salade verte	4.00
Chips de pommes de terre*	4.00
Frites*	3.00

*en cas d'indisponibilité de produit frais, celui-ci pourrait être surgelé.

SALADES

Confine salade, radicchio, carottes, tomates, concombres, saumon mariné, sauce yaourt	16.00
Bastimento salade, tomates, roquette, carottes, maïs, radicchio, morceaux de poulet, mozzarella, amandes	12.00
Tafaluru salade, concombres, tomates, roquette, carottes, maïs, radicchio, thon, oignon rouge	13.00
Colonnina salade, tomates, radicchio, carottes, roquette, aubergines, poivrons, courgettes grillées, noix	13.00
Caprese tomates, mozzarella, basilic	10.00



PIZZAS CLASSIQUES

Marinara sauce tomate, origan, ail	6.00
Ciccio huile d'olive, origan, sel, romarin	5.00
Margherita sauce tomate, mozzarella fior di latte	7.00
Napoli sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan	9.00
Saucisse et navets sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse, fanes de navet sautées	12.00
Capricciosa sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon cuit, salami piquant, olives	11.00
Diavola sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant	9.00
4 Fromages sauce tomate, mozzarella fior di latte, emmental, scamorza, gorgonzola	10.00
4 Saisons sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon cuit, olives	10.00
Jambon et champignons tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	9.00
Parma sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan	12.00
Cèpes sauce tomate, mozzarella fior di latte, cèpes	12.00

Fruits de mer 15.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, crevettes, calamars,
seiche, moules

Supplément de 1.50€ pour pâte à la farine complète

PIZZAS LES SPÉCIALES

Confine 15.00
mozzarella fior di latte, aubergines frites, espadon, scamorza
fumée, radicchio

Raffinata 12.00
mozzarella fior di latte, crevettes, courgettes

Tartufata 13.00
mozzarella fior di latte, crème de truffe, stracciatella, saucisse

Mortazza 12.00
mozzarella fior di latte, mortadelle, crème de pistache,
stracciatella

Viennese 12.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumée,
saucisse, parmesan

Taranta-ta 12.00
mozzarella fior di latte, oignon, olives noires, câpres, anchois,
salami piquant

Fumè 11.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, speck

Diavola 2.0 13.00
tomate, mozzarella, cèpes, saucisse, 'nduja, oignon

Salentina 10.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, tomates
cerises écrasées, basilic

Supplément de 1.50€ pour pâte à la farine complète



PIZZAS LES FRAÎCHES

La Regina sauce de datterino jaune, mozzarella di bufala, basilic	11.00
Estate sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomate fraîche, roquette, parmesan	9.00
Crudaiola tomate fraîche, mozzarella fraîche, roquette, parmesan (ajouté cru)	9.00
Ortolana mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines, courgettes	10.00
Thon mozzarella fior di latte, thon, câpres	8.00
Bresaola mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, parmesan	12.00

Supplément de 1.50€ pour pâte à la farine complète





DESSERT

Tiramisù	6.00
Panna cotta	6.00
Spumone noisette et chocolat	6.00
Spumone noisette et pistache	6.00
Spumone copeta, chocolat noir et figues	6.00
Sorbet au citron	4.00
Crème à la pistache	4.00
Crème au bacio	4.00
Crème au café	3.00



BIÈRES PRESSION

Stella Artois / 5.0°

Lager belge premium, bière blonde à basse fermentation, goût frais et raffiné, agréablement amer, avec une mousse riche et persistante.

20cl 3.50
40cl 6.00

Sconfinata Pils / 5.2°

Bière spécialement brassée pour le Confine.
Une pils particulièrement rafraîchissante avec une saveur agréable et légèrement amère.

20cl 3.50
40cl 6.00

Pinne Birretta ed Occhiali / 4.5°

Bière légère et désaltérante de couleur dorée intense, naturellement voilée, avec une mousse persistante.
Goût équilibré avec des notes houblonnées rehaussées d'agrumes et de fruits tropicaux.

20cl 4.00
40cl 7.00

Leffe Ambree / 6.6°

Bière raffinée et délicate, caractérisée par une belle couleur ambrée. Ses arômes d'écorce d'orange, d'épices et de malt grillé sont équilibrés par une finale légèrement houblonnée.

25cl 4.00
40cl 7.00

Leffe Blonde / 6.6°

Une bière double malt au goût intense et enveloppant, capable d'exalter différentes saveurs grâce à un houblonnage étudié.

25cl 4.00
40cl 7.00

ARÔME : Notes épicées avec des touches grillées, houblonnées et des senteurs d'écorce d'orange.

GOÛT : Puissant en bouche, caractérisé par des nuances provenant de la torréfaction des malts

Leffe Rituel / 9°

Bière d'Abbaye à la robe dorée intense, goût riche, épicé et légèrement fruité avec une légère amertume. Son arrière-goût est persistant avec une subtile touche fumée.

25cl 4.00
40cl 7.00

Franziskaner Weisse / 5°

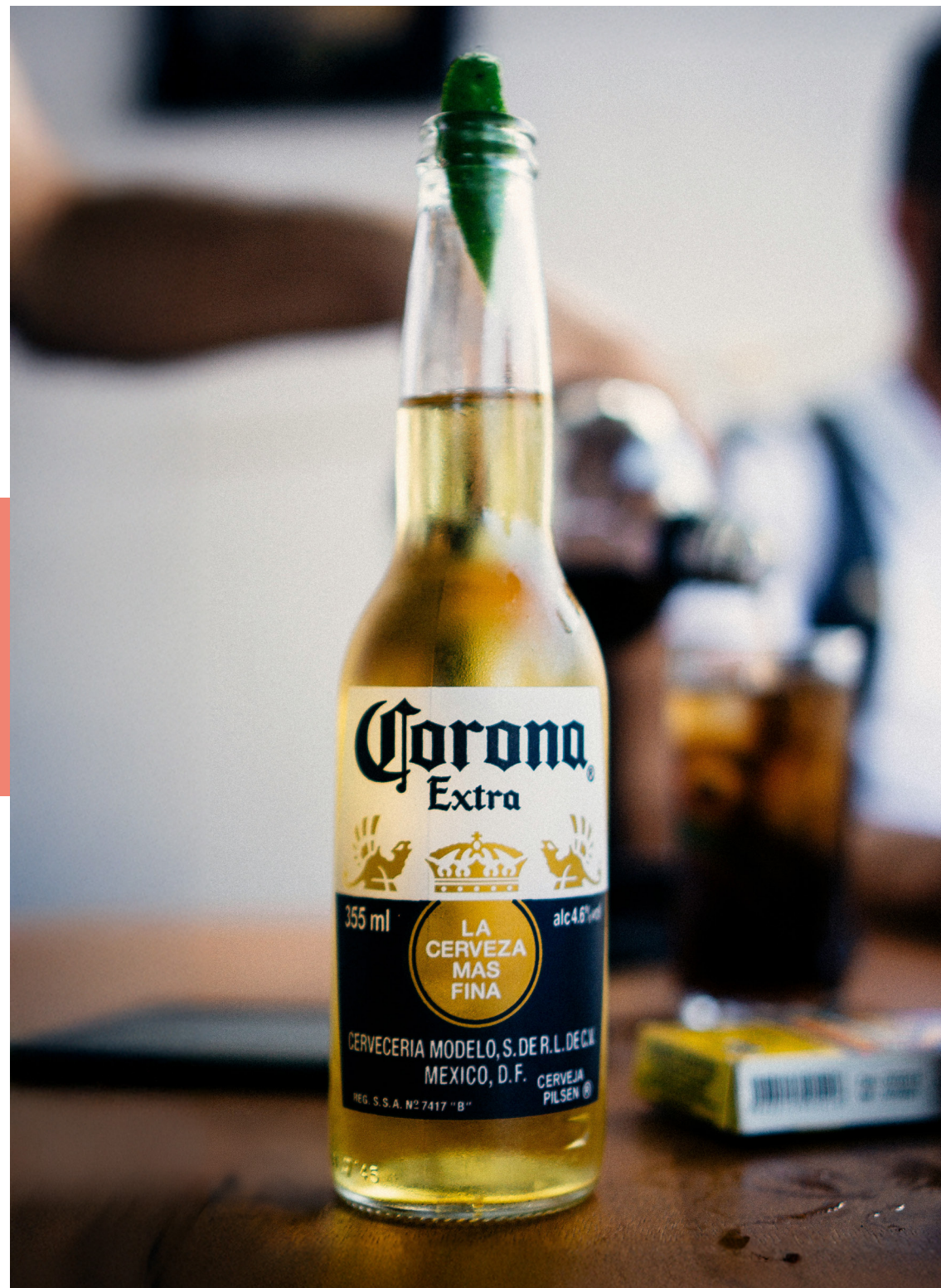
Bière de blé traditionnelle allemande avec un goût frais et corsé. De couleur dorée intense et trouble, elle offre un bouquet aromatique de banane et de clou de girofle. Sa mousse crémeuse et persistante complète cette expérience gustative de haute qualité.

25cl 4.00
40cl 7.00

Reale Extra APA / 6.4°

Bière ambrée, surmontée d'une mousse blanche, fine et compacte. Dès qu'elle est servie, une explosion de parfums envahit le nez, variant des notes d'agrumes aux touches résineuses (résine de pin et encens).

25cl 4.00
40cl 7.00



BIÈRES EN BOUTEILLE

Nastro azzurro / 5.1°

33cl 3.50

Beck's / 5°

33cl 3.50

Ceres Lager / 5°

33cl 3.50

Bjorne Pils / 4.6°

33cl 3.50

Ceres / 7.7°

33cl 4.50

Corona / 4.5°

35cl 4.50

Tennent's Super / 9°

33cl 4.50

Ichnusa non filtrée / 5°

33cl 4.50

Bjorne Double Malt / 8.3°

33cl 4.50

Nastro Azzurro / 5.1°

62cl 5.00

Corona Cero / 0.0°

35cl 4.00

Peroni sans gluten / 4.7°

33cl 3.50



VINS

MOUSSEUX

Valdo 1926 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG	25.00
Ferrari Trento Brut DOC	40.00
Contadi Castaldi Franciacorta DOCG Brut	35.00
Bellavista Franciacorta Brut DOCG Alma Gran Cuvee	50.00
Moët & Chandon Champagne Brut AOC Imperial	80.00
Nicolas Feuillatte Champagne Réserve Exclusive Brut	70.00
Nicolas Feuillatte Magnum 150cl Champagne R�serve Exclusive Brut	130.00

BLANCS

Menhir Salento

Pass-O, Fiano - Salento

18.00

Sale, Fiano e Malvasia - Salento

18.00

Tenuta Merico

Musivo Bianco, Malvasia Bianca - Salento

16.00

Cantine Barsento

W'Heart!, Verdeca - Puglia

20.00

Cantine Due Palme

Cuntamè Bianco, Negroamaro - Salento

20.00

I Magredi

Ribolla Gialla - Venezia Giulia

22.00

VINS ROSÉS

Menhir Salento

Zero, Susumaniello e Negroamaro - Salento

18.00

Pietra - primitivo e susumaniello - Salento

19.00

Azienda Agricola Biagio Palano

Kyrios, Negroamaro Rosa - Salento

16.00

Tenuta Merico

Giovanotello, Negramaro e Aleatico - Salento

16.00

Cantine Barsento

W'Heart, Primitivo - Puglia

20.00

Cantina Due Palme

Cuntamè Rosato, Susumaniello - Salento

20.00

VINS ROUGES

Menhir Salento

Pepe, Negroamaro - Salento

20.00

Vola, Primitivo - Salento

20.00

Azienda Agricola Biagio Palano

Kyrios, Negroamaro - Salento

16.00

Vin au verre

4.00



COCKTAILS

Aperol Spritz aperol prosecco, eau gazeuse	6.00
Americano campari bitter, vermouth rouge, eau gazeuse	6.00
Pina Colada rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	7.00
Sex On The Beach vodka, keglevich vodka pêche, jus d'orange, jus de cranberry	7.00
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	7.00
Moscow Mule vodka, jus de citron vert, ginger beer	7.00
Sea Breeze keglevich vodka, jus de cranberry, jus de pamplemousse	6.00
Negroni Sbagliato campari bitter, vermouth rouge, prosecco	7.00
Cosmopolitan vodka, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry	7.00
Daiquiri rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre	7.00
Gin Basil Smash gin, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de basilic	7.00
John Collins gin, jus de citron vert, sirop de sucre, angostura	7.00
Negroni gin, campari bitter, vermouth rouge	7.00
Long Island Iced Tea rum, gin, vodka, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre, Coca-Cola	7.00

Margarita tequila, triple sec, jus de citron vert, bordure de sel	7.00
Hugo prosecco, sirop de fleur de sureau, feuilles de menthe, tranche de citron	6.00
Southside gin, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de menthe	7.00
Gin Fizz gin, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse	7.00
Mai Tai rhum blanc, rhum brun, curaçao, sirop d'orgeat, jus de citron vert	7.00
Manhattan whiskey de seigle, vermouth rouge, angostura	7.00
Old Fashioned bourbon whiskey, angostura, sucre, eau gazeuse	7.00
Whiskey Sour whiskey de seigle ou bourbon, jus de citron vert, sirop de sucre	7.00
Boulevardier whiskey de seigle ou bourbon, Campari bitter, vermouth rouge	7.00
Mojito rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse	8.00
Caipiroska vodka, citron vert, sucre, eau gazeuse	8.00
Caipirina cachaça, citron vert, sucre, eau gazeuse	8.00
Mojito Passion rhum, citron vert, sucre, menthe, fruit de la passion, eau gazeuse	8.00
Cocktail Premium	9.00 / 10.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

GOLDEN HOUR jus d'orange, jus d'ananas, sweet & sour, sirop de fraise, Schweppes tonic	5.00
ZERO SOUR tanqueray 0.0, jus de citron, sirop de myrtille noire, blanc d'œuf	5.00
JUICY BASIL jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de basilic, Schweppes lemon	5.00



CAFÉ ET BOISSONS CHAUDES

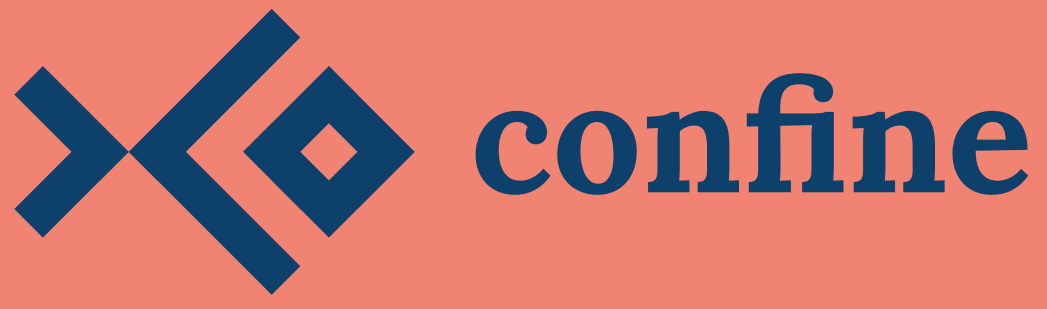
Espresso	1.30
Cappuccino	2.00
Café d'orge	1.50
Grand café d'orge	2.50
Café ginseng	1.80
Grand café ginseng	3.00
Espressino	1.80
Espressino d'orge	2.00
Espressino ginseng	2.00
Café glacé	1.80
Café glacé au lait d'amande	2.00
Café d'orge glacé	2.00
Café ginseng glacé	2.50
Café shakerato (café fouetté)	2.50
Café shakerato avec baileys	4.00
Café corretto (avec alcool)	2.00
Lait nature	1.50
Latte macchiato	2.50
Jus fraîchement pressé	3.00
Crème de café	3.00
Crème à la pistache	4.00
Sorbet au citron	3.50
Granité (glace pilée aromatisée)	2.50

BOISSONS

Coca-Cola	3.00
Fanta	3.00
Sprite	3.00
Lemonsoda	3.00
Chinotto	3.00
Thé Pêche/Citron	3.00
Cedrata	3.00
Crodino	3.00
Cocktail San Pellegrino	3.00
Coca-Cola Zero	3.00
Schweppes Tonic/Lemon	3.00
Jus de fruits	2.50
Gassosa	2.00
Bitter Blanc/Rouge	2.00
Ginger beer	4.00
Red Bull	4.00
Campari Soda	3.50
Eau (0.5L)	1.00
Eau (1L)	2.00

Couvert € 2.00

Les informations concernant la présence de substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances sont disponibles auprès du personnel en service.



[@confinesantandrea](#)

