



ita

 confine

Menù

**Sunny food and drink
nella baia piÙ piccola
e bella del Salento.**

@confinesantandrea





ANTIPASTI

Crocchette di patate	6.00
Polpette	6.00
Fritto misto (pittule, crocchette, polpette, arancini di riso)	9.00
Fiori di zucca pastellati	10.00
Alici da noi marinata con croccante di finocchi e datterino	15.00
Insalata di mare	16.00
Pepata di cozze	15.00
Cozze gratinate	13.00
Crema di fave e cicorie con crostoni di pane	11.00
Antipasto del Confine (insalata di mare, salmone marinato con burratina e porro croccante, alici marinate)	22.00

CRUDITÀ

Salmone marinato con burratina salentina e porro croccante	18.00
Tartare di tonno con bicolore di radicchio in agrodolce	18.00
Verticale di carpacci, di tonno e pesce spada con verdure di stagione croccanti	18.00
Plateau del Confine misto di carpacci, tartare di tonno, 2gamberi, 2 scampi	33.00



PRIMI

Scialatielli alle cozze con datterino giallo e friscous	15.00
Calamarata allo scoglio	18.00
Sagne incannulate con melanzane, spada, pomodorini, crema di burrata e bottarga di muggine	16.00
Ravioli ai crostacei con cacio e pepe rivisitata e dadolata di tonno in concia di basilico e datterino	20.00
Orecchiette con ragù bianco di cinghiale, pomodorini datterini e scaglie di grana	16.00

SECONDI

Frittura di mare con calamari e gamberi e verdure*	18.00
Tonno scottato su crema di patate e zafferano, germogli e cipolla rossa marinata*	20.00
Grigliata mare*	20.00
Filetto di orata gratinata con patate e zucchine con caponata croccante*	18.00
Bombette di pesce spada con provola e menta su caponata di verdure*	20.00
Tentacolo di polpo rosticcato con pomodori soleggiati e olive su purè di fave*	18.00
Cotoletta di pollo con patatine fritte*	12.00
Hamburger di sorana con chips di patate*	16.00
Tagliata di manzo con pomodorini rucola e grana	18.00

*in mancanza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato



CONTORNI

Verdure grigliate	8.00
Insalata verde	4.00
Chips di patate*	4.00
Patatine fritte*	3.00

*in mancanza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato

INSALATE

Confine insalata, radicchio, carote, pomodori, cetrioli, salmone marinato, salsa yogurt	16.00
Bastimento insalata, pomodori, rucola, carote, mais, radicchio, trancetti di pollo, mozzarella, mandorle	12.00
Tafaluru insalata, cetrioli, pomodori, rucola, carote, mais, radicchio, tonno, cipolla rossa	13.00
Colonnina insalata, pomodori, radicchio, carote, rucola, melanzane, peperoni, zucchine grigliate, noci	13.00
Caprese pomodori, mozzarella, basilico	10.00



PIZZE LE CLASSICHE

Marinara salsa di pomodoro, origano, aglio	6.00
Ciccio olio, origano, sale, rosmarino	5.00
Margherita salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte	7.00
Napoli salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano	9.00
Salsiccia e rape salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, rape nfucate	12.00
Capricciosa salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, cotto, salame piccante, olive	11.00
Diavola salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	9.00
4 Formaggi salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, emmenthal, scamorza, gorgonzola	10.00
4 Stagioni salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, cotto, olive	10.00
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	9.00
Parma salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo, rucola, grana	12.00
Porcini salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini	12.00

Frutti di mare 15.00
salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberi,
calamari, seppia, cozze

Supplemento di 1.50€ per impasto con farina integrale

PIZZE LE SPECIALI

Confine 15.00
mozzarella fior di latte, melanzane fritte, pesce spada,
scamorza affumicata, radicchio

Raffinata 12.00
mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine

Tartufata 13.00
mozzarella fior di latte, crema di tartufo, stracciatella, salsiccia

Mortazza 12.00
mozzarella fior di latte, mortadella, crema di pistacchio,
stracciatella

Viennese 12.00
salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza
affumicata, salsiccia, grana

Taranta-ta 12.00
mozzarella fior di latte, cipolla, olive nere, capperi, acciuga,
salame piccante

Fumè 11.00
salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza
affumicata, speck

Diavola 2.0 13.00
salsa di Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, salsiccia,
nduja, cipolla

Salentina 10.00
salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte,
pomodorini schiattariciati, basilico

Supplemento di 1.50€ per impasto con farina integrale

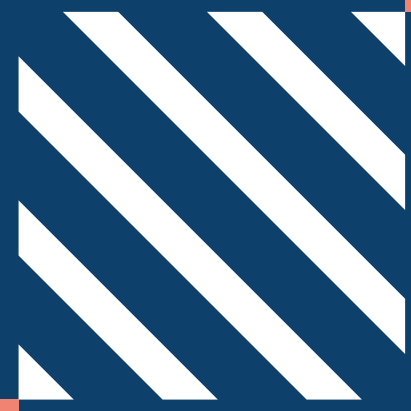


PIZZE LE FRESCHE

La Regina salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, basilico	11.00
Estate salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, rucola, grana	9.00
Crudaiola pomodoro fresco, mozzarella fresca, rucola, grana (a crudo)	9.00
Ortolana mozzarella fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine	10.00
Tonno mozzarella fior di latte, tonno, capperi	8.00
Bresaola mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, grana	12.00

Supplemento di 1.50€ per impasto con farina integrale





DESSERT

Tiramisù	6.00
Panna cotta	6.00
Spumone nocciola e cioccolato	6.00
Spumone nocciola e pistacchio	6.00
Spumone copeta, fondente e fichi	6.00
Sorbetto al limone	4.00
Crema al pistacchio	4.00
Crema al bacio	4.00
Crema al caffè	3.00



BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois / 5.0°

Premium lager belga, birra chiara a bassa fermentazione, gusto Fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente.

20cl 3.50
40cl 6.00

Sconfinata Pils / 5.2°

Birra prodotta appositamente per il Confine. E' una pils particolarmente rinfrescante dal gusto piacevole e leggermente amaro

20cl 3.50
40cl 6.00

Pinne Birretta ed Occhiali / 4.5°

Birra leggera e dissetante dal colore dorato intenso, naturalmente velato, con una schiuma persistente. Gusto equilibrato con note luppolate impregiate da sfumature agrumate e sentori di frutta tropicale.

20cl 4.00
40cl 7.00

Leffe Ambree / 6.6°

Birra raffinata e delicata, caratterizzata da un bel colore ambrato ramato. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

25cl 4.00
40cl 7.00

Leffe Blonde / 6.6°

Una birra doppio malto dal sapore avvolgente e deciso, capace di enfatizzare gusti diversi tra loro grazie a una luppolatura studiata ad hoc.

25cl 4.00
40cl 7.00

AROMA: speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia. / SAPORE: deciso sul palato, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

Leffe Rituel / 9°

Birra d'Abbazia dal colore dorato intenso, gusto ricco, speziato, fruttato leggermente amarognolo. Sensazione retrofattiva persistente e richiama leggermente l'affumicato.

25cl 4.00
40cl 7.00

Franziskaner Weisse / 5°

Birra di frumento tradizionale tedesca con un gusto fresco e corposo. Di colore dorato intenso e opalescente, offre un bouquet aromatico di banana e chiodi di garofano. La sua schiuma cremosa e persistente completa l'esperienza di degustazione di questa birra di alta qualità.

25cl 4.00
40cl 7.00

Reale Extra APA / 6.4°

birra ambrata, sormontata da un cappello di schiuma bianca, fine e compatta. Al naso è stupefacente, appena viene versata un'esplosione di profumi che variano dall'agrumato al resinoso (resina di pino ed incenso) ti pervade.

25cl 4.00
40cl 7.00



BIRRE IN BOTTIGLIA

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 Filtrata / 5°

33cl 4.50

Bjorne Doppio Malto / 8.3°

33cl 4.50

Nastro Azzurro / 5.1°

62cl 5.00

Corona Cero / 0.0°

35cl 4.00

Peroni senza Glutine / 4.7°

33cl 3.50



VINI

BOLLICINE

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 R�serve Exclusive Brut	70.00
Nicolas Feuillatte Magnum 150cl Champagne R�serve Exclusive Brut	130.00

BIANCHI

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

ROSATI

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

ROSSI

Menhir Salento

Pepe, Negroamaro - Salento

20.00

Vola, Primitivo - Salento

20.00

Azienda Agricola Biagio Palano

Kyrios, Negroamaro - Salento

16.00

Vino al calice

4.00



COCKTAILS

Aperol Spritz aperol prosecco, soda water	6.00
Americano campari bitter, vermouth rosso, soda water	6.00
Pina Colada rum bianco, succo di ananas, latte di cocco	7.00
Sex On The Beach vodka, keglevich vodka pesca, succo arancia, succo mirtillo	7.00
Tequila Sunrise tequila, succo arancia, granatina	7.00
Moscow Mule vodka, succo di lime, ginger beer	7.00
Sea Breeze keglevich vodka, succo di mirtillo, succo di pompelmo	6.00
Negroni Sbagliato campari bitter, vermouth rosso, prosecco	7.00
Cosmopolitan vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo	7.00
Daiquiri rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	7.00
Gin Basil Smash gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico	7.00
John Collins gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, angostura	7.00
Negroni gin, campari bitter, vermouth rosso	7.00
Long Island Iced Tea rum, gin, vodka, triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, coca cola	7.00

Margarita tequila, triple sec, succo di lime, crosta di sale	7.00
Hugo prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, foglie di menta, fettina di limone	6.00
Southside gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta	7.00
Gin Fizz gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda water	7.00
Mai Tai rum chiaro, rum scuro, curacao, sciroppo di orzata, succo di lime	7.00
Manhattan rye whiskey, vermouth rosso, angostura	7.00
Old Fashioned bourbon whiskey, angostura, zucchero, soda water	7.00
Whiskey Sour rye o bourbon whiskey, succo di lime, sciroppo di zucchero	7.00
Boulevardier rye o bourbon whiskey, bitter campari, vermouth rosso	7.00
Mojito rum, lime, zucchero, menta, soda water	8.00
Caipiroska vodka, lime, zucchero, soda water	8.00
Caipirina cachaca, lime, zucchero, soda water	8.00
Mojito Passion rum, lime, zucchero, menta, frutto della passione, soda water	8.00
Cocktail Premium	9.00 / 10.00

COCKTAIL ANALCOLICI

GOLDEN HOUR succo arancia, succo ananas, sweet & sour, sciroppo alla fragola, schweppes tonica	5.00
ZERO SOUR tanqueray 0.0, succo di limone, sciroppo al mirtillo nero, acqua faba	5.00
JUICY BASIL succo al pompelmo, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico, schweppes lemon	5.00



CAFFETTERIA

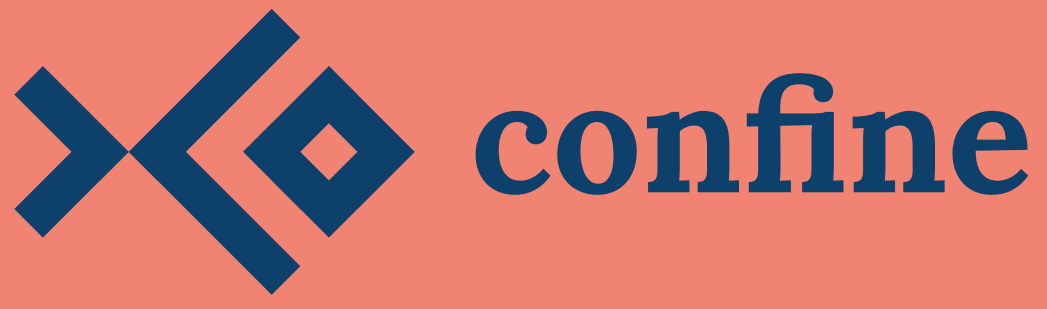
Caffè	1.30
Cappuccino	2.00
Caffè orzo	1.50
Caffè orzo grande	2.50
Ginseng	1.80
Ginseng grande	3.00
Espressino	1.80
Espressino orzo	2.00
Espressino ginseng	2.00
Caffè in ghiaccio	1.80
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	2.00
Orzo in ghiaccio	2.00
Ginseng in ghiaccio	2.50
Caffè shakerato	2.50
Caffè shakerato con Bayles	4.00
Caffè corretto	2.00
Latte bianco	1.50
Latte macchiato	2.50
Spremute	3.00
Crema caffè	3.00
Crema al pistacchio	4.00
Sorbetto al limone	3.50
Granite	2.50

BEVANDE

Coca-Cola	3.00
Fanta	3.00
Sprite	3.00
Lemonsoda	3.00
Chinotto	3.00
The Pesca/Limone	3.00
Cedrata	3.00
Crodino	3.00
Cocktail San Pellegrino	3.00
Coca-Cola Zero	3.00
Schweppes Tonica/Lemon	3.00
Succhi di frutta	2.50
Gassosa	2.00
Bitter Bianco/Rosso	2.00
Ginger beer	4.00
Red Bull	4.00
Campari Soda	3.50
Acqua mezzo litro	1.00
Acqua 1 litro	2.00

Coperto € 2.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



[@confinesantandrea](#)

