



# Santa Monaca

GALLIPOLI  
TRATTORIA

## ...Le origini del nostro nome...

Prima di scegliere le vostre pietanze dovete sapere che quello in cui vi trovate è un luogo magico, e non solo per la sua vista mozzafiato.

Le donne gallipoline, fin dai tempi remoti, percorrevano questo tratto di riviera mormorando un'invocazione alla **Santa Monaca**, la quale rispondeva alle loro domande lasciando dei segnali che solo loro sapevano interpretare.

La formula dell'invocazione resta tutt'oggi un segreto tramandato di madre in figlia, ma scommettiamo che l'incanto serbato in questo luogo lascerà il segno in ognuno di voi, catturati dallo spettacolo che si apre ai vostri sguardi e dalla genuinità dei nostri piatti!

Buon appetito!

# Per cominciare...

Antipasto Santa Monaca (consigliato per 2 persone Antipasto misto tra crudi, cotti e fritti a fantasia dello chef)	€ 36,00
Frutti di mare crudi (cambiano in base al periodo ed al pescato)	€ 20,00
Zuppa di cozze Con pan tostato e cacio ricotta	€ 10,00
I crudi della Monaca	€ 20,00
Tartara di tre pesci agli agrumi Tonno, pesce spada e salmone aromatizzato con arancia e limone	€ 15,00
Involtini di pesce spada Con salmone, rucola e dadolata di ortaggi	€ 11,00
Cassatina di alici ai pistacchi Con ripieno di ricotta e ortaggi	€ 9,00
Fiammiferi di tonno pastellati Con cipolla in agrodolce	€ 9,00
Frittino Mare - Terra	€ 14,00
Bruschetta mare (a fantasia dello chef)	€ 20,00
Gamberi e scampi crudi	€ 30,00



## Primi piatti

Tagliatella con limone e mandorle  
e battuto di gambero rosa crudo € 16,00

Orecchiette e cavatelli  
Con gamberi, cozze e cime di rapa su crema di ceci € 15,00

"Sagne 'ncannulate"  
Con polpo e critimú (erbetta di mare) € 14,00

Gnocchetti di patate mare e terra  
(ortaggi e gambero viola) € 15,00

Linguine alla salicornia  
(seppia, gamberetti, cozze, totani e pomodorino su pesto di salicornia) € 18,00

Alcune referenze possono essere abbattute all'origine (-18°C) in rispetto del cliente e della normative vigente.



# Secondi piatti

Pesce fresco varia in base alle condizioni climatiche I crostacei hanno un prezzo al chilo differente	per kg € 60,00
Salmone speziato salmone alla griglia con salsina di pomodori secchi, cipolle e spezie	€ 15,00
Filetto di Orata Alla gallipolina	€ 17,00
Tagliata di tonno Con pomodorini, rucola e cacio ricotta	€ 16,00
Trancio di pesce spada alla griglia o alla gallipolina	€ 15,00
Seppia alla gallipolina	€ 14,00
Frittura di calamari e/o totani	€ 18,00
Polpo alla griglia Con frisa scomposta	per kg € 40,00
Gamberoni viola di Gallipoli arrosto o al sale	€ 30,00
Carosello di mare (mix di secondi ideale per 2 persone)	€ 40,00
Granfritto della Monaca (mix di frittura tra terra e mare, consigliato per 2 persone)	€ 40,00

{La zuppa di pesce è disponibile su prenotazione}

Coperto € 2,00

# Per gli amanti della terra

## Per cominciare

Frittura dell'ortolana € 10,00

Burrata e pomodorini € 10,00  
con friscous di Tarallo salentino

Piatto di formaggi € 10,00

Bruschetta pomodoro e rucola € 10,00

Bruschetta terra € 15,00  
A fantasia dello chef



## Primi piatti

Maritati con cime di rapa € 13,00  
E olive nere

Gnocco tricolore € 12,00  
con zucchina, pomodorini e crema di ricotta

## Secondi piatti

Entrecote di angus € 16,00  
con pomodorini rucola e cacio ricotta

Cotoletta di pollo e patatine € 13,00

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

## Contorni & Insalate

Insalata Santa Monaca (iceberg, radicchio, pomodorini, rucola, noci, carota, giuncata e semi di zucca)	€ 7,00
Insalata campagnola (lampaggioni, iceberg, melanzane e zucchine grigliate, cacio ricotta)	€ 7,00
Insalata classica (iceberg, radicchio, rucola e pomodorini)	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Patatine fritte	€ 4,00
Foglie miste stufate su crema di ceci	€ 7,00

## Frutta

Disponibilità in base alla stagione (chiedere al personale di sala)	€ 5,00
--	--------

Santa Monaca

GALLIPOLI  
TRATTORIA

## Concludiamo con....

Piatto di formaggi	€ 10,00
Cheesecake con frutta di stagione	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Tetta della Monaca	€ 5,00
Spumone (gelato tipico artigianale)	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Caffè in ghiaccio salentino	€ 2,50
Caffè	€ 1,50

## Bevande

Acqua 0,75 cl.	€ 2,50
Coca Cola / Coca Cola Zero / Aranciata / Gassosa	€ 3,50
The alla pesca / limone	€ 3,50
Schweppes tonica / Schweppes lemon	€ 3,50
Redbull	€ 4,00
Campari soda	€ 4,00
Cocktail San Pellegrino	€ 4,00
Crodino	€ 4,00
Cocktail analcolico	€ 6,00
Pedavena birra 0.33 cl	€ 5,00
November ray (english pale ale)	€ 6,00
Della cava (blance)	€ 6,00
Dolomiti birra 0.33 cl	€ 5,00
Aperol spritz / Campari spritz	€ 6,00
Hugo spritz	€ 7,00
Gin base tonic / lemon	€ 8,00
Vodka base tonic / lemon	€ 8,00
Gin special tonic / lemon	€ 10,00
Vodka special tonic / lemon	€ 10,00
Americano	€ 6,00
Negroni / Negroni sbagliato	€ 7,00
Mojito	€ 8,00
Caipiroska /Fragoloska	€ 8,00

## Digestivi

Amari della casa (alle erbe o frutta a km zero)	€ 4,00
Amari industriali	€ 4,00
Grappa Bianca locale	€ 5,00
Grappa barricata locale	€ 5,00
Rum / Gin / Whiskey / Vodka	€ 8,00



## Vini bianchi

Produttori di Manduria <b>fiano</b> IGT	€ 14,00
Romaldo Greco <b>Vero</b> verdeca Salento IGP	€ 17,00
San Marzano <b>Il Pumo</b> chardonnay Puglia IGP	€ 18,00
San Marzano <b>Il Pumo</b> malvasia suavignon Salento IGP	€ 18,00
Torrevento <b>Maremosso</b> bombino bianco <u>frizzante</u> Puglia IGT	€ 18,00
Torrevento <b>Pezzapiana</b> bombino bianco	€ 18,00
Tenute Giustini <b>Jento</b> malvasia bianca <u>frizzante</u> Salento IGT	€ 19,00
San Marzano <b>Timo</b> vermentino Salento IGP	€ 20,00
Produttori di Manduria <b>Alice</b> verdeca Salento IGT	€ 21,00
Castello Monaci <b>Heos</b> fiano e moscatello selvatico Salento IGT	€ 22,00
Palamà <b>Metiusco</b> verdeca e malvasia bianca Salento IGP	€ 25,00
Antica Enotria <b>falanghina</b> Puglia IGT	€ 25,00
Antica Enotria <b>fiano</b> Puglia IGT	€ 25,00
Villani Miglietta <b>White</b> vermentino Salento IGT	€ 26,00
Masseria Li Velì <b>Torremossa</b> fiano Salento IGT	€ 26,00
Cantele <b>Teresa Manara</b> chardonnay Salento IGT	€ 28,00
Tenute Rubino <b>Giancòla</b> malvasia bianca Salento IGT	€ 28,00
Cantine Coppola <b>Rocci</b> negroamaro Puglia IGT	€ 30,00
Masseria Li Velì <b>Askos</b> verdeca Salento IGT	€ 35,00
Pietraventosa <b>Apriti Cielo</b> minutolo e malvasia Puglia IGT	€ 36,00

## Bollicine

Bortomiol Prior Valdobbiadene brut D.O.C.G.	€ 25,00
Rosa del Golfo Bolina metodo classico brut	€ 35,00
Rosa del Golfo rosè metodo classico brut	€ 35,00
D'Araprì Brut	€ 35,00
D'Araprì Rosè	€ 35,00
Carvinea Ottorosè metodo classico ottavianello	€ 50,00
Ca' del Bosco cuveè prestige	€ 55,00
Bellavista Brut	€ 55,00
Jean Vesselle L'occhio di pernice rosè	€ 70,00
Philipponnat Royal reserve brut blanc de noire	€ 90,00
Charles Heidsieck brut reserve blanc de noir	€ 100,00

## Vini rosati

Produttori di Manduria <b>negroamaro</b> IGT	€ 14,00
Romaldo Greco <b>Puro</b> malvasia nera Salento IGP	€ 18,00
Torrevento <b>Mare Mosso</b> bombino nero <u>frizzante</u> Puglia IGT	€ 18,00
Torrevento <b>Prima ronda</b> nero di troia	€ 18,00
Tenute Giustini <b>Jentu</b> <u>frizzante</u> Salento IGT	€ 19,00
Tenute Giustini <b>Costiero</b> negroamaro Salento IGP	€ 20,00
Torrevento <b>Veritas</b> bombino nero	€ 20,00
Castello Monaci <b>Kreos</b> negroamaro Salento IGT	€ 22,00
San Marzano <b>Tramari</b> primitivo Salento IGP	€ 24,00
Tenute Rubino <b>Oltremè</b> susumaniello Salento IGT	€ 25,00
Palamà <b>Metiusco</b> negroamaro Salento IGP	€ 25,00
Antica Enotria <b>Contessa Staffa</b> nero di troia Puglia IGT	€ 25,00
Villani Miglietta <b>Pink</b> 80% negramaro, 20% malvasia	€ 28,00
Pietraventosa <b>Est Rosa</b> primitivo di Gioia Murgia IGT	€ 30,00
Masseria Li Veli <b>Askos</b> susumaniello Salento IGT	€ 32,00
Carvinea <b>Ottarosa</b> ottavianello 100%	€ 36,00

*Santa Monaca*  
GALLIPOLI  
TRATTORIA

## Vini rossi

Produttori di Manduria <b>primitivo</b>	€ 14,00
Produttori di Manduria <b>negroamaro</b>	€ 14,00
Tenute Giustini <b>Vecchio Sogno</b> negroamaro Salento IGP	€ 19,00
Pietraventosa <b>Volere volare</b> primitivo di Gioia Puglia IGT	€ 23,00
Produttori di Manduria <b>Lirica</b> primitivo di Manduria DOC	€ 23,00
Tenute Rubino <b>Oltremè</b> susumaniello Brindisi DOC	€ 25,00
Tenute Rubino <b>Lamo</b> ottavianello Puglia DOC	€ 26,00
Villani Miglietta <b>Red</b> negramaro 100%	€ 28,00
Agricola Sanchirico <b>Nini</b> susumaniello Puglia IGP	€ 32,00
Cantele <b>Teresa Manara riserva</b> salice salentino DOP	€ 33,00
Pietraventosa <b>Ossimoro</b> primitivo e aglianico Murgia IGT	€ 40,00