



Benvenuti

Benvenuti nel locale dell'hotel Risberg. Qui troverete un ristorante che offre l'opportunità di gustare piatti dai sapori e profumi unici, tipici del nostro Salento.

I nostri chef hanno selezionato per voi solo le migliori materie prime, utilizzate per gli antipasti di mare, i primi fantasiosi e i piatti di terra appartenenti al passato.

Coloro che amano la pizza troveranno nel nostro locale una pizza classica, bassa e croccante. Potrete scegliere tra le pizze tradizionali e le pizze con ingredienti tipici del nostro territorio.

L'atmosfera allietata dalla nostra location renderà unici i vostri incontri, perciò rilassatevi e godetevi una meravigliosa serata.

Antipasti

<b>SAUTÈ DI COZZE</b> in salsa prezzemolata con crostoni di pane dorati (1,14)	€ 12,00
<b>INSALATA GALLIPOLINA DI MARE**</b> con verdure croccanti e citronette al limone (2,12,14)	€ 13,00
<b>CARPACCI MISTI AFFUMICATI</b> tonno, pesce spada e salmone serviti con frutta di stagione (4,8,9)	€ 18,00
<b>MISTO DI BRUSCHETTE</b> pomodoro fresco e basilico, e proposte del giorno (1,2,4,5,7,8,10)	€ 8,00
<b>SFIZIERIA DI CASA RISBERG**</b> selezione di frittini della tradizione salentina (1,2,5,4,14)	€ 10,00
<b>ROASTBEEF HOMEMADE</b> con rucola, grana e pomodorino secco (7,10)	€ 15,00

Primi piatti

<b>SPAGHETTI ALLE COZZE</b> aromatizzati con olio verde prezzemolato (1,2,4,14)	€ 17,00
<b>MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO**</b> in salsa di pomodoro con mandorle salate tostate (1,4,8,9,14)	€ 18,00
<b>PAPPARDELLE MENTA E FRUTTI DI MARE**</b> pasta alla menta con frutti di mare e pomodorini (1,2,14)	€ 20,00
<b>ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA**</b> con pangrattato agli aromi mediterranei (1)	€ 15,00
<b>SAGNE NCANNULATE</b> con polpette al sugo e cacioricotta salentino (1,7)	€ 17,00

## Secondi piatti

<b>POLPO ROSTICCIATO</b> con olive taggiasche e cipolla caramellata (2,7)	€ 18,00
<b>FRITTURA MISTA DELLO IONIO**</b> calamari, gamberi e pescato del giorno (1,2,4,5,12)	€ 20,00
<b>TATAKI DI TONNO ROSSO**</b> servito con riduzione di salsa orientale e mandorle (4,12)	€ 22,00
<b>PEZZETTI DI CARNE ALLA SALENTINA</b> cotti in mugnaia come da tradizione (1,2,4,12)	€ 18,00
<b>TAGLIATA DI MANZO PODOLICO</b>	€ 20,00

## Contorni

<b>INSALATA MISTA</b> (1,2,7,6,14)	€ 4,00
<b>PATATINE FRITTE***</b> (1,4,8,9,14)	€ 5,00
<b>PATATE AL FORNO</b> (1,2,4,14)	€ 6,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> (1,2,6,14)	€ 6,00
<b>PATATE NOVELLE</b> (1,2,6,14)	€ 6,50
<b>PATATE CHIPS***</b> (1,4,8,9,14)	€ 6,50

Pizze rosse

<b>MARINARA</b> pomodoro, olio all'aglio e origano (1)	€ 4,50
<b>MARGHERITA</b> pomodoro e mozzarella (1,7)	€ 6,00
<b>NAPOLI</b> pomodoro, mozzarella, origano, acciughe e capperi (1,7)	€ 6,50
<b>SUD</b> pomodoro, mozzarella, olive nere e melanzane fritte (1,7)	€ 7,00
<b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella e salame piccante (1,7)	€ 8,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (1,4,7,12)	€ 8,00
<b>PUGLIESE</b> pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno e origano (1,4,7)	€ 8,00
<b>ORTOLANA</b> pomodoro, mozzarella e verdure grigliate (1,7)	€ 8,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana e scamorza (1,5,7)	€ 8,50
<b>COTTO E FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi (1,5,7)	€ 8,50
<b>FUMÈ</b> pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e scamorza affumicata (1,7,12)	€ 8,50
<b>WÜRSTEL E PATATINE***</b> pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte (1,7,12)	€ 8,50
<b>POKER DI FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella e mix di funghi (1,7)	€ 8,50
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive nere (1,5,7)	€ 8,50

Aggiunte:

mozzarella senza lattosio, patatine fritte

+ € 2,00

mozzarella di bufala DOP, burrata pugliese

+ € 2,50

**BUFALA** € 8,50  
pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico (1,7)

**BAIA VERDE** € 9,00  
pomodoro, mozzarella, peperoni, pancetta affumicata e basilico (1,7,12)

**TRICOLORE** € 10,00  
pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo e grana (1,7,12)

**FRUTTI DI MARE\*\*** € 12,00  
pomodoro, mozzarella e frutti di mare (1,2,4,7,14)

## Pizze bianche

**BOSCAIOLA** € 8,50  
mozzarella, funghi e salsiccia (1,7,12)

**BELLA NAPOLI** € 8,50  
mozzarella, friarielli e salsiccia (1,7,12)

**GAMBERI E SALMONE\*\*** € 9,00  
mozzarella, gamberi e salmone affumicato (1,2,4,7)

**PACHINO SPECIAL** € 9,00  
mozzarella di bufala DOP, pomodorini (1,7)

**LADY** € 10,00  
mozzarella, bresaola, noci e grana (1,7,8)

**RISBERG** € 10,00  
mozzarella, peperoni, salsiccia, crudo e grana (1,7,12)

**PATATE E SALSICCIA** € 10,00  
mozzarella, patate al forno, salsiccia (1,7,12)

**SALENTINA** € 11,00  
mozzarella, passata di pomodorini gialli, capocollo e tarallo (1,7,12)

**PISTACCHIOSA** € 12,00  
mozzarella, mortadella, burrata pugliese e pesto di pistacchi (1,7,12)

Aggiunte:

mozzarella senza lattosio, patatine fritte, patate al forno + € 2,50  
mozzarella di bufala DOP, burrata pugliese + € 3,00

## Dolci

<b>SPUMONE SALENTINO</b> mandorla e fichi, nocciola e cioccolato, nocciola e pistacchio (3,6,7,8)	€ 7,00
<b>TIRAMISÙ TRADIZIONALE</b> (1,3,6,7,11)	€ 6,00
<b>PANNA COTTA</b> con topping al cioccolato, caramello e amarena (2,3,6,7,8)	€ 5,00
<b>GELATO</b> cioccolato, fior di panna, fragola, limone, nocciola, vaniglia (3,6,7,8)	€ 4,00

## Bevande

<b>ACQUA 0,75 LT</b>	€ 2,50
<b>COCA COLA, FANTA, SPRITE 33CL</b>	€ 3,00
<b>NASTRO, RAFFO 33CL (12)</b>	€ 3,50
<b>CORONA, RAFFO GREZZA 33CL (12)</b>	€ 4,50
<b>TENNENT'S, CERES 33CL (12)</b>	€ 5,00

# Carta dei vini

## Bianchi

### AVOGLIA

Giustini | Salento IGP | Fiano | 12%

€ 17,00

### LI CUTI

Coppola | Salento IGT | Vermentino | 12.5%

€ 22,00

### AMBÁCE

Schola Sarmenti | Salento IGT | Fiano-Chardonnay | 12%

€ 25,00

### FALANGHINA

Antica Enotria | Puglia IGT | Falanghina | 13%

€ 27,00

### TERESA MANARA

Cantele | Salento IGP | Chardonnay | 13.5%

€ 30,00

## Rosati

### PERLA DELLO IONIO

Coppola | Salento IGT | Negroamaro | 12,5%

€ 18,00

### ROSATO

Rosa Del golfo | Salento IGP | Negroamaro | 13%

€ 20,00

### CALITRO

Vigneti Lo Noce | Salento IGP | Negroamaro | 12,5%

€ 22,00

### ANTIÉRI ROSÈ

ScholaSarmenti | Salento IGT | Susumaniello | 13%

€ 25,00

### CALAFURIA

Tormaresca | Salento IGT | Negroamaro | 12%

€ 28,00

# Carta dei vini

## Rossi

### AVOGLIA

Giustini | Salento IGP | Negroamaro | 12%

€ 18,00

### PRIMITIVO

Rosa Del Golfo | Puglia-Salento | Primitivo-Negroamaro | 13,5%

€ 25,00

### ROCCAMORA

Schola Sarmenti | Salento IGT | Negroamaro | 15%

€ 27,00

### ANTIÈRI

Schola Sarmenti | Salento IGT | Susumaniello | 15%

€ 30,00

## Bollicine

### PROSECCO VALDOBBIADENE

Corte Dei Calli | Valdobbiadene | Glera | 11%

€ 18,00

### BOLINA BRUT - BLANC DE BLANCS

Rosa Del Golfo | Salento IGT | Verdeca-Chardonnay | 12.5%

€ 30,00

### BRUT ROSÈ

Rosa Del Golfo | Salento IGT | Negroamaro-Chardonnay | 12.5%

€ 32,00

### PAS DOSÉ

D'arapri | San Severo | Bombino bianco-Pinot nero | 12.5%

€ 40,00

# I nostri cocktail

## TRAMONTANA

Vodka, lime, passoa, sciroppo di vaniglia

€ 8,00

## SCIROCCO

Arancia, limone e zenzero pestati, dark rhum, ginger ale

€ 8,00

## MAESTRALE

Campari bitter, vermouth rosso, jefferson, angostura

€ 9,00

## GRECALE

Lime, menta, unicum, montenegro, tonica

€ 9,00

## PONENTE

Tequila, triple-sec, lime, ginger-ale

€ 9,00

## LIBECCIO

Gin mediterraneo, lime, menta, prosecco, tonica

€ 10,00

*Vino*

VINO DELLA CASA 0,5 LT (12)	€ 7,00
VINO DELLA CASA 1 LT (12)	€ 12,00
VINO DELLA CASA AL CALICE (12)	€ 5,00

*Caffetteria*

CAFFÈ	€ 1,40
CAFFÈ MACCHIATO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,70

*Distillati*

AMARI (12)	€ 4,00
GIN, GRAPPA BIANCA (12)	€ 5,00
WHISKY, RUM, GRAPPA BARRICATA (12)	€ 6,50
ZACAPA 23Y (12)	€ 8,00
OBAN (12)	€ 9,00

## Allergeni

- 1 Cereali** contenenti glutine e i prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova** e prodotti a base di uova
- 4 Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia** e prodotti a base di soia
- 7 Latte** e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 Senape** e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi

\*\*L'eventualità, in determinate circostanze relative all'andamento del mercato, che la merce fresca normalmente utilizzata sia sostituita con prodotti congelati o surgelati (abbattuti)

\*\*\*Merce congelata (abbattuta)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 1°

N.B.: in caso di allergie e/o intolleranze avvertite cortesemente il personale al momento dell'ordinazione.