

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. For further information please contact the restaurant staff.

I prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.UE n° 853/04. In assenza di prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

The fish products fed raw are subjected to compliant preventive remediation treatment to the requirements of EU Reg. 853/04. In the absence of fresh products, some products may be frozen.

APERITIVI

APPETIZERS

COZZE GRATINATE 12
<i>GRATIN MUSSELS</i>
SAUTÉ DI COZZE 12
<i>MUSSELS SAUTÉ</i>
TACOS MERAKI salmone/tonno/pesce spada 15
<i>cavolo viola, stracciatella, pistacchio di Bronte</i>
<i>TACOS MERAKI (salmon/tuna/swordfish), purple cabbage, stracciatella, Bronte pistachio</i>
ALICI DEL CANTABRICO 17
<i>knell di burro e crostini</i>
<i>CANTABRIAN ANCHOVIES knell of butter and croutons</i>
APERITIVO DI MARE 20
<i>SEA APERITIF</i>
APERITIVO DI TERRA 20
<i>EARTH APERITIF</i>

CRUDO MARE

RAW SEAFOOD DISH

TAGLIATELLA 150g 10
<i>GRATIN MUSSELS 150G</i>
SCAMPI AL GHIACCIO 5 pezzi 25
<i>SCAMPI IN ICE (5 pieces)</i>
GAMBERI ROSSI/VIOLA 5 pezzi 25
<i>RED/PURPLE SHRIMP (5 pieces)</i>
COZZE PELOSE 10 pezzi 10
<i>HAIRY MUSSELS (10 pieces)</i>
COZZE NERE 15 pezzi 8
<i>BLACK MUSSELS (15 pieces)</i>
OSTRICHE 5 pezzi 25
<i>OYSTERS (5 pieces)</i>
MISTO CRUDO MARE 25
<i>MIXED RAW SEAFOOD</i>

TARTARE

TARTARE DI TONNO 18
<i>olio, sale, pepe, lime e mango</i>
<i>TUNA TARTARE oil, salt, pepper, lime and mango</i>
TARTARE DI GAMBERO ROSA 18
<i>olio, sale, pepe, avocado e lime</i>
<i>PINK SHRIMP TARTARE oil, salt, pepper, avocado and lime</i>
TARTARE DI GAMBERO ROSSO/VIOLA 18
<i>olio, sale, pepe, lime, mela verde e mandorle</i>
<i>RED/PURPLE SHRIMP TARTARE oil, salt, pepper, lime, green apple and almonds</i>

TAGLIERI DI MARE

SEAFOOD PLATTERS

PESCE SPADA AFFUMICATO 20
<i>SMOKED SWORDFISH</i>
TONNO - TUNA 20
SALMONE AFFUMICATO 20
<i>SMOKED SALMON</i>
MISTO - MIXED 20

TAGLIERI DI TERRA

PLATTERS

TAGLIERE DI SALUMI 18
<i>crudo di Parma, mortadella, capocollo di Martina Franca, salame ventricina e confettura</i>
<i>MEAT PLATTER: Parma ham, mortadella, Martina Franca capocollo, ventricina salami and jam</i>
TAGLIERE DI FORMAGGI 20
<i>pecorino, canestrato, toniolo al vino, caciocavallo, stracciatella, mozzarella nodino e confettura</i>
<i>CHEESE PLATTER: pecorino, canestrato, toniolo in wine, caciocavallo, stracciatella, mozzarella knot and jam</i>

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA 10
<i>pomodoro rosso/giallo, basilico, pepe e cacio ricotta</i>
<i>ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA red/yellow tomato, basil, pepper and ricotta cheese</i>
RISO PATATE E COZZE 13
<i>aglio, cipolla, formaggio Parmigiano, prezzemolo e pomodoro</i>
<i>POTATOES AND MUSSELS RICE: garlic, onion, Parmesan cheese, parsley and tomato</i>
TAGLIOLINO ALLE COZZE 13
<i>pepe, aglio, prezzemolo</i>
<i>TAGLIOLINO WITH MUSSELS pepper, garlic and parsley</i>
CHITARRINA MERAKI 15
<i>cavolo viola, lardo pancettato croccante, scalogno, gambero rosso e brandy</i>
<i>MERAKI CHITARRINA PASTA purple cabbage, crispy pancetta bacon, shallots, red prawns and brandy</i>

FRITTURA

FRY DISHES

FRITTURA DI TOTANI 9 15
<i>FLYING SQUID FRY</i> 150g 300g
FRITTURA DI TOTANI, GAMBERI E CALAMARI 10 15
<i>FLYING SQUID AND SHRIMP FRY</i> 150g 300g
FRITTURA DI BACCALÀ 15
<i>FRIED COD</i>
FRITTURA MISTA 300g 18
<i>totani, gamberi, calamari, merluzzi, moscardini</i>
<i>MIXED FRY: squid, prawns, squid, cod, baby octopus</i>

PANINI DI MARE

SEA SANDWICHES

ROSETTA MAZZANCOLLA KROCK 15
<i>cavolo viola, salsa yogurt e paprika</i>
<i>SHRIMP KROCK ROSETTA BREAD, purple cabbage, yogurt sauce and paprika</i>
ROSETTA TARTARE TONNO 15
<i>stracciatella e pistacchio di Bronte</i>
<i>TUNA TARTARE ROSETTA BREAD, stracciatella cheese and pistachio from Bronte</i>
ROSETTA POLPO DOPPIA COTTURA 15
<i>salsa yogurt, mango, capperi e mentuccia</i>
<i>DOUBLE COOKING OCTOPUS ROSETTA BREAD yogurt sauce, mango, capers and mint</i>

PANINI DI TERRA

MEAT SANDWICHES

ROSETTA CON PROSCIUTTO CRUDO 15
<i>tonnata dello chef, pomodoro secco e rucola</i>
<i>ROSETTA BREAD WITH RAW HAM, chef's tuna sauce, dried tomato and rocket</i>
ROSETTA CON FUNGHI CHAMPIGNON 15
<i>datterino giallo, lardo di collonata, olio, sale e lime</i>
<i>ROSETTA BREAD WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS, yellow datterino tomatoes, lard, oil, salt and lime</i>
ROSETTA CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA 15
<i>caciocavallo e cipolla rossa</i>
<i>ROSETTA BREAD WITH CAPOCOLLO BY MARTINA FRANCA, caciocavallo cheese and red onion</i>

SCROCCHIARELLA

CRUNCHY PIZZA

MERAKI 20
<i>carpaccio di tonno, salsa yogurt, granella di pistacchio</i>
<i>MERAKI: tuna carpaccio, yoghurt sauce, pistachio grain</i>
APULIA 20
<i>pesce spada affumicato, stracciatella, pomodoro secco, mandorle</i>
<i>APULIA: smoked swordfish, stracciatella, dried tomato, almonds</i>
PORTAVECCHIA 20
<i>salmone affumicato, insalatina, avocado, stracciatella</i>
<i>PORTAVECCHIA: smoked salmon, salad, avocado, stracciatella</i>
MERAKI TERRA 20
<i>prosciutto crudo di Parma, datterino giallo, caciocavallo e mela verde</i>
<i>MERAKI TERRA: Parma ham, yellow datterino tomatoes, caciocavallo cheese and green apple</i>
VALLE D'ITRIA 20
<i>capocollo di Martina Franca, toniolo al Barolo, pomodoro secco, stracciatella</i>
<i>VALLE D'ITRIA: capocollo of Martina Franca, Barolo toniolo cheese, dried tomato, stracciatella</i>
MONOPOLI 20
<i>mortadella, provolone piccante e granella di pistacchio</i>
<i>MONOPOLI: mortadella, spicy provolone cheese and chopped pistachios</i>

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÙ 6
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO / CIOCCOLATO 6
<i>BERRIES / CHOCOLATE CHEESECAKE</i>
TARTUFO BIANCO / NERO / PISTACCHIO 6
<i>WHITE / BLACK / PISTACHIO TRUFFLE</i>
SORBETTO AL LIMONE 6
<i>LEMON SORBET</i>

COPERTO 2.5

COVER CHARGE 2.5

CAFFETTERIA

COFFEE BAR

CAFFÈ <i>COFFEE</i>	1
CAPPUCCINO	2
ESPRESSINO	1.5
CAFFÈ AL GHIACCIO <i>ICE COFFEE</i>	2
CAFFÈ LECCESE	2.5
SPREMUTA D'ARANCIA <i>ORANGE JUICE</i>	3.5
CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEYS	4.5

BIBITE

SOFT DRINKS

ACQUA	1	2.5
<i>WATER</i>	50cl	75cl
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2.5	
LEMON SODA	2.5	
CAMPARI SODA	3	
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	3.5	
THÈ LIMONE/PESCA	2.5	
<i>TEA (lemon/peach)</i>		
SUCCO (pera, ace, frutti rossi)	2	
<i>JUICE (pear, ace, red fruits)</i>		
TONICA / TONICA AL POMPELMO	2	
<i>TONIC / GRAPEFRUIT TONIC</i>		

BIRRE

BEERS

SPINA - WIENINGER	0,20cl	3
SPINA - WIENINGER BIER	0,40cl	5
PERONI 0% ALCOOL	2	
PERONI CRUDA	3	
PERONI NON FILTRATA	3.5	
CORONA	3.5	
TENNENT'S	4	
HOEGAARDEN	4	
NASTRO AZZURRO	2.5	
NASTRO AZZURRO CAPRI	3.5	

BOLLICINE

BUBBLES

DEUTZ ROSÈ	115
DEUTZ BRUT CLASSIC	90
LALLIER BRUT CUVEÈ	90
LALLIER BRUT ROSÈ GRAN GRÙ	115
FRECCIANERA SATEN F.LLI BERLUCCHI 2017	40
FRECCIACORTA BRUT 25 F.LLI BERLUCCHI	28
FRECCIACORTA ROSÈ F.LLI BERLUCCHI 2017	40
PROSECCO VALDOBBIADENE DOC	16

VINO ● Bianco ● Rosato ● Rosso
WINE ● White ● Rosè ● Red

CALICE DI VINO

WINE GLASSES

VINO MERAKI (ROSSO, BIANCO, ROSATO)	5
<i>MERAKI WINE (RED, WHITE, ROSÈ)</i>	

VINI

WINES

CANTINA TERRE DI SAN VITO

● SAUVIGNON BLANC	29
● MALBEC	29
● RIESLING ANDRE EHRHART (FRANCIA)	30
● GEWURZTRAMINER ANDRE EHRHART (FRANCIA)	30

VINI MERAKI

● BLEND: GRECO, MALVASIA, BIANCO D'ALESSANO	20
● AGLIANICO	20
● MERLOT	20
● BIANCO DOLCE, GRECO, MALVASIA, BIANCO D'ALESSANO	18

CANTINA FIORE

● GRECO	27
● BLEND: PRIMITIVO, MERLOT	27
● PRIMITIVO	27

WHISKY BOURBON

TOKINOKA	13
NIKKA DAYS	13
LAPHROAIG	8
OBAN	10
VAT 69	8
TALISKER SKYE	12
JACK DANIELS OLD N°7	7

RUM

BARON SAMEDI	8
DON PAPA BAROKO	10
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
DICTATOR 100	7
OCUMARE	8
ZACAPA 23	8
PAMPERO ANNIVERSARIO	6
BARCELÒ IMPERIAL	8
BLACK JAMAICA	12
APPLETON 8	10
APPLETON RARE BLEND 12	12
KRAKEN	6
BARCELÒ ORGANIC	10
AZTECO ROOM	8
EL DORADO 8	8

COCKTAIL

AMERICANO	7
Campari bitter, Vermouth rosso, soda Guarnizione scorza di arancia	
AMERICANO MERAKI	8
Campari bitter, Vermouth, Saint Germain, soda Guarnizione scorza di arancia	
NEGRONI	8
Campari, bitter, Vermouth rosso, gin Guarnizione di arancia essiccata	
NEGRONI VINTAGE	8
Campari, Vermouth Cynar, gin Guarnizione arancia essiccata	
NEGRONI SBAGLIATO	7
Campari bitter, Vermouth, prosecco Guarnizione arancia essiccata	
APEROL SPRITZ	7
prosecco, Aperol, soda - Guarnizione di arancia	
CAMPARI SPRITZ	7
prosecco, Campari, soda - Guarnizione di arancia	
HUGO SPRITZ	7
prosecco, Saint Germain, soda Guarnizione lime e menta	
SPRITZ LIMONCELLO	7
prosecco, limoncello, soda Guarnizione di limone	
MARTINI COCKTAIL	8
dry Martini, gin Guarnizione oliva verde e scorza di limone	
MOJITO PASSION	8
succo di lime, soda, passion fruit, Passoa, rum e menta	
MOJITO ITALIANO	7
spicchi di lime, zucchero di canna grezzo, menta, Havana 3 e soda	
CUBA LIBRE	8
rum, cola, succo di lime Guarnizione spicchio di limone	
PALOMA	8
Tequila 100% Agave, lime, sale, soda al pompelmo rosa	
PALOMA MERAKI	8
Tequila 100% Agave, Mezcla, succo d'arancia, soda al pompelmo rosa	
MARGARITA	8
Tequila 100% Agave, Triple Sec, succo di lime Guarnizione lime	
MARGARITA MERAKI	7
Tequila, Mezcla, lime, sciroppo d'agave Guarnizione lime	
WHISKY SOUR	8
Bourbon whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo pastorizzato	
NEW YORK SOUR	8
Rye whisky on Bourbon, sciroppo semplice, succo di limone, albume d'uovo pastorizzato	
PISCO SOUR	8
Pisco, succo di limone, sciroppo semplice, albume d'uovo pastorizzato	
COSMOPOLITAN	8
Vodka, Triple Sec, succo di limone e Cranberry	
MOSCOW MULE	7
Vodka, ginger beer e succo di lime	
MOSCOW MULE MERAKI	8
gin, arancia, succo di lime e soda al pompelmo	
MOJITO CUBANO	8
succo di lime, zucchero di canna bianco, Havana 3, soda	