



Antipasti Starters

Antipasto dell'Antica Posada per 2 persone <i>Antica Posada's Starters for 2 persons</i>	€ 25,00
Selezione di Salumi e Formaggi Locali <i>Selection of Local Cheese and Cold Cuts</i>	€ 10,00
Impepata di Cozze con Crostoni di Pane <i>Peppered Mussels with Bread Slices</i>	€ 12,00
Purea di Fave e Cicorie con Crostone di Pane <i>Fava Beans Pure with Chicory and Bread Slice</i>	€ 10,00
Polpette di Pane della Nonna <i>Traditional fried Breadballs</i>	€ 6,00

Primi Piatti First Courses

Orecchiette di Grano Arso con Pomodoro e Cacioricotta <i>Burnt Grain Orecchiette with Tomato and Ricotta Cheese</i>	€ 12.00
Orecchiette con Cime di Rapa, Alici e Mollica di Pane <i>Orecchiette with Turnips, Anchovies and Fried Bread</i>	€ 14.00
Zuppa dei Messapi con Verdure di Stagione <i>Messapi Soup with Seasonal Vegetables</i>	€ 12.00
Gnocchi di Patate con Salsiccia e Zafferano <i>Potato Gnocchi with Sausage and Saffron</i>	€ 14.00
Trofiette con Zucchine e Menta <i>Trofiette with Zucchini and Mint</i>	€ 14.00
Linguine con Vongole e Limone <i>Linguine with Clams and Lemon Scent</i>	€ 16.00
Foglie di Ulivo con Fagioli e Cozze <i>Olive Leaves with Beans and Mussels</i>	€ 16.00
Risotto ai Frutti di Mare <i>Rice with Sea Fruits</i>	€ 16.00

Secondi Piatti

Second Courses

Tagliata di Manzo, Rucola Grana e Pomodorini <i>Sliced Beef with Arugula, Grana and Tomato</i>	€ 15.00
Costolette di Agnello ai Lampascioni e Rosmarino <i>Lamp Chops with Lampascioni and Rosemary</i>	€ 15.00
Filetto di Orata con Crosta di Patate e Prezzemolo <i>Sea Bream Fillet with Potatoe Crust and Parsley</i>	€ 16.00
Polpo arrosto su purea di fave <i>Roasted Octopus on Broad Beans Pure</i>	€ 16.00
Trancio di Pesce Spada alla Griglia su crema di Verdure <i>Grilled Swordfish with Vegetables</i>	€ 16.00
Arrosto Misto di Salsiccia e Bombette <i>Mixed Roasted Meat with Sausage and Bombette</i>	€ 18.00
Arrosto Misto di Pesce <i>Mixed Roasted Fish</i>	€ 22.00

Contorni Insalate

Sides and Salads

Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	€ 6.00
Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	€ 6.00
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	€ 8.00

Dessert

Tiramisu della casa <i>Homemade Tiramisu</i>	€ 6.00
Cheesecake ai Frutti di Bosco <i>Mixed Berries Cheesecake</i>	€ 6.00
Tartufo Bianco o Nero <i>White or Black Truffle</i>	€ 6.00
Soufflè al cioccolato <i>Chocolate Soufflè</i>	€ 6.00
Composta di Frutta Fresca di Stagione <i>Fresh Seasonal Fruit</i>	€ 6.00

Analcolici Analcoholics

Acqua Naturale o Frizzante 75 cl <i>Water Still or Sparkling 75 cl</i>	€ 2.00
Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica, Lemonsoda, The <i>Coca Cola, Fanta, Tonic Water, Lemonsoda, Tea</i>	€ 3.00
Succo di frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 3.00
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 2.00
Cappuccino, Caffè Americano <i>Cappuccino, American Coffee</i>	€ 3.00
The caldo, Tisane, Camomilla <i>Hot Tea, Tisane, Chamomile</i>	€ 3.00

Alcolici Alcoholics

Birra Peroni - Bottled Beer 33 cl	€ 4.00
Birra Peroni - Bottled Beer 66 cl	€ 6.00
Amaro Liquore, Limoncello, Grappa, Vodka Dry, Cognac <i>Bitter Liqueur, Limoncello, Grappa, Vodka Dry, Cognac</i>	€ 4.00
Rum Don Papa, Diplomatico <i>Rum Don Papa, Diplomatico</i>	€ 6.00
Spritz, Long Drinks <i>Spritz, Long Drinks</i>	€ 6.00

Vini Rossi Red Wines

Vino della Casa in Caraffa 75 cl <i>House Wine Carafe 75 cl</i>	€ 8.00
Vino della Casa in Calice <i>House Wine Glass</i>	€ 5.00
Primitivo Cantine Lizzano Salento IGP	€ 16.00
Negramaro Cantine Lizzano Salento IGP	€ 16.00
Villa Agreste Ottavianello Ostuni DOC	€ 18.00
Cantele Teresa Manara Negramaro Salento IGT	€ 30.00
C Produttori Manduria Madrigale Primitivo Dolce	€ 22.00

Vini Bianchi White Wines

Vino della Casa in Caraffa 75 cl <i>House Wine Carafe 75 cl</i>	€ 8.00
Vino della Casa in Calice <i>House Wine Glass</i>	€ 5.00
Chardonnay Cantine Lizzano Salento IGP	€ 16.00
Montemarcuccio Fos Frizzante Naturale	€ 20.00
Villa Agreste Lumen in Aria Bianco Ostuni DOC	€ 22.00
Cantele Teresa Manara Chardonnay Salento IGT	€ 30.00

Vini Rosati Rosè Wines

Vino della Casa in Caraffa 75 cl <i>House Wine Carafe 75 cl</i>	€ 8.00
Vino della Casa in Calice <i>House Wine Glass</i>	€ 5.00
Negramaro Rosato Cantine Lizzano Salento IGP	€ 16.00
C Produttori Mandura Aka Santento IGT Primitivo	€ 19.00
Tenute Rubino Oltreme Susumaniello Rosato IGT	€ 20.00
Villa Agreste 26 Agosto Rosato	€ 22.00

Bollicine Sparkling Wines

Borgo Fulvia Spumante Brut	€ 14.00
Upal Prima Valle Bianco Frizzante Valle d'Itria IGP	€ 20.00
Santorsola Cuvée Spumante Dolce	€ 16.00
Upal Prima Valle Rosato Frizzante Valle d'Itria IGP	€ 20.00
Ferrari Trentodoc Brut Spumante	€ 30.00

Coperto
Service Charge
€2.00

Per qualsiasi informazione su sostanze e
allergeni si prega di chiedere al personale
*For every info about substances and allergens,
please ask the staff on duty*

La mancata reperibilità di prodotti freschi
potrebbe comportare l'utilizzo di prodotti surgelati
*The lack of availability of fresh products could lead
to use of frozen products*

...QUISQUIS HUC VENIT
HUC REDIET



www.facebook.com/anticaposadahostaria



www.instagram.com/hostariaanticaposada



www.santeligiorelais.it/it/ristorante.html