

INSALATE / SALADS

INSALATA GAMBERI € 12

Insalata verde, mozzarella, gamberi, pomodorino, patate arrosto e mandorle

Shrimp salad: Green salad, mozzarella, shrimp, cherry tomatoes, roasted potatoes, and almonds

INSALATA ALICI DEL CANTABRICO € 12

Insalata verde, pomodoro secco, zucchine, stracciatella, melanzane, alici e tarallo

Cantabrian anchovies salad: Green salad, sun-dried tomatoes, zucchini, stracciatella cheese, eggplant, anchovies, and crumbled tarallo

INSALATA TONNO € 12

Insalata verde, tartare di tonno, mais, pomodorino, stracciatella e pistacchio

Tuna salad: Green salad, tuna tartare, corn, cherry tomatoes, stracciatella cheese, and ground pistachios

INSALATA SALMONE € 12

Insalata verde, carpaccio di salmone, mozzarella, olive nere, pomodorino e pesto

Salmon salad: Green salad, salmon carpaccio, mozzarella, black olives, cherry tomatoes, and basil pesto

INSALATA SEPPIA O POLPO € 12

Insalata verde, piselli, patate arrosto, mozzarella, prezzemolo, seppia o polpo

Cuttlefish or octopus salad: Green salad, peas, roasted potatoes, mozzarella, parsley, cuttlefish or octopus

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù fatto in casa € 6

Homemade tiramisu

Soufflé al cioccolato € 6

Chocolate soufflé

Sorbetto al limone € 4

Lemon sorbet

Dolce della casa

House dessert

CAFFETTERIA / COFFEE SHOP

Caffè € 1,5

Espresso coffee

Cappuccino € 2

Cappuccino

Spremuta d'arancia € 4

Freshly squeezed orange juice

BIRRE / BEERS

Birra alla spina 20cl € 3

Draft beer 20cl

Birra alla spina 40cl € 5

Draft beer 40cl

Birra in bottiglia € 3 / € 4

(Peroni, Corona, Tennent's)

Bottled beer

Birre Artigianali € 5

Craft beers

SPIRITS & COCKTAILS

Amari € 3 / € 5

(Montenegro, Lucano, Jefferson, etc.)

Bitters / Digestifs

Aperol / Campari / Hugo / Limoncello Spritz € 5

Gin Tonic / Americano € 6

Negroni € 7

Campari Soda € 7



MENÙ

SCANSIONA IL QR CODE
PER IL MENÙ DIGITALE



Coperto
Cover charge

€ 2,5

📍 Largo Piave, 5 Locorotondo (BA)

☎ +39 3892425748

📷 @caliciedentici

📱 Calici e Dentici

STUZZICHERIE / SNACKS & APPETIZERS

Tris: taralli, ceci fritti, olive	€ 3
Trio: taralli (savory rings), fried chickpeas, olives	
Friselline con pomodorini, olio evo, sale e origano	€ 5
Mini "friselle" (toasted bread) with cherry tomatoes, EVO oil, salt, and oregano	
Tagliere aperitivo misto caldo e freddo (x2) - disponibile fino alle 18	€ 25
Mixed hot and cold appetizer platter (for 2) - available until 6pm	

ANTIPASTI / STARTERS

Antipasto della casa (x2)	€ 30
House appetizer (for 2)	
Caprese	€ 8
Caprese salad (Mozzarella and tomato)	
Tagliere di formaggi locali	€ 15
Local cheese board	
Insalata di mare	€ 12
Seafood salad	
Pepata di cozze	€ 12
Peppered mussels	
Alici marinate	€ 10
Marinated anchovies	
Gamberetti in salsa rosa	€ 12
Shrimp cocktail (rose sauce)	
Cozze gratinate	€ 10
Gratinated mussels (baked with breadcrumbs)	
Alici del cantabrico	€ 12
Cantabrian anchovies	
Sautè di cozze, vongole, gamberi e seppia	€ 15
Sautéed mussels, clams, shrimp, and cuttlefish	

PRIMI / FIRST COURSES (PASTA)

Primo del giorno
(chiedere al personale di sala)
First course of the day (Please ask the staff)

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di orata alla mediterranea	€ 15
Mediterranean-style sea bream fillet	
Arrosto misto di pesce	€ 20
Mixed grilled fish	
Tagliata di tonno o pesce spada	€ 18
Sliced tuna or swordfish steak	
Polpo grigliato con purè di patate e verdure di stagione	€ 18
Grilled octopus with mashed potatoes and seasonal vegetables	
Polpo "alla Luciana"	€ 18
"Luciana style" octopus (stewed with tomatoes and olives)	
Pescato del giorno	€ 60/kg
al sale o alla mediterranea Catch of the day salt or Mediterranean	
Secondo del giorno (chiedere al personale di sala)	
Main course of the day (Please ask the staff)	

***I piatti sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime.**

Dishes are subject to change according to seasonality and the availability of fresh ingredients.

PINSE / PINSA (oval sourdough pizza)

Margherita: Mozzarella, pomodoro, basilico	€ 9
Margherita: Mozzarella, tomato, basil	
Salmone marinato: Con insalata, formaggio spalmabile	€ 13
Marinated salmon: With salad, cream cheese	
Gamberi: Con salsa cocktail, insalata	€ 13
Shrimp: With cocktail sauce, salad	
Carpaccio di tonno: Con stracciatella e granella pistacchio	€ 13
Tuna carpaccio: With stracciatella cheese and ground pistachios	
Alici: Con burro salato e rape	€ 13
Anchovies: With salted butter and turnip tops	

TARTARE & CARPACCI

Tonno	€ 12
Tuna tartare	
Carpaccio di salmone	€ 12
Salmon carpaccio	
Seppia	€ 15
Cuttlefish	

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate	€ 5
Grilled vegetables	
Insalata verde	€ 5
Green salad	
Patate al forno	€ 5
Roasted potatoes	

