



# MENU



## UNA STORIA DI MARE, PASSIONE E TRADIZIONE

CI SONO LUOGHI CHE RACCONTANO STORIE,  
PROFUMI CHE RISVEGLIANO RICORDI, SAPORI CHE  
SANNO DI CASA. PORTATERRA NASCE PROPRIO DA  
QUI, DAL CUORE DI GALLIPOLI, DOVE IL MARE  
INCONTRA LA TERRA E IL TEMPO SEMBRA  
RALLENTARE PER LASCIARE SPAZIO AL PIACERE  
DELLA BUONA CUCINA.

OGNI MATTINA, IL PROFUMO DEL MARE CI GUIDA  
NELLA SCELTA DEL PESCATO PIÙ FRESCO. OGNI  
PIATTO CHE ARRIVA IN TAVOLA PORTA CON SÉ LA  
TRADIZIONE DELLA NOSTRA TERRA E L'AMORE PER LE  
MATERIE PRIME GENUINE. SEMPLICITÀ, AUTENTICITÀ,  
QUALITÀ: SONO QUESTI GLI INGREDIENTI CHE  
RENDONO UNICA LA NOSTRA CUCINA.  
DIETRO OGNI SAPORE C'È UNA STORIA, DIETRO OGNI  
PIATTO C'È UNA PASSIONE. LA NOSTRA È QUELLA DI  
REGALARTI UN'ESPERIENZA CHE SAPPIA DI MARE, DI  
TRAMONTI DORATI E DI CONVIVIALITÀ SINCERA.  
SIEDITI, RILASSATI E LASCIATI TRASPORTARE DAL  
GUSTO AUTENTICO DEL SALENTO.

**BENVENUTO A PORTATERRA.**

# MENU

## CRUDITÉ DI MARE

**Crudo PORTATERRA** €50  
(per 2 persone)

Frutti di mare, scampi, gamberi e tartare.  
Seafood, scampi, shrimp, and tartare

**Tartare di tonno rosso** €15

Red Tuna Tartare

**Tartare PORTATERRA** €18

crumble di frisa ,stracciatella e pomodorino secco  
Frisella crumble, stracciatella, and dried cherry tomato

**Scampi crudi** €20

Raw scampi

**Gamberi viola di Gallipoli** €20

Gallipoli Purple Shrimp

**Ostrica concava europea** €3 pz  
per piece

European Flat Oyster

**Ostriche rosse di profondità** €50 al kg  
per kg

Deep Red Oysters

**Frutti di mare misti** €18

Mixed Seafood

## ANTIPASTI DI MARE Seafood Appetizers

**Fantasia PORTATERRA** €25

Toasted bread topped with a mix of fresh tomatoes,  
garlic, basil, and olive oil.

**Sautè di cozze** €10

Sautéed Mussels

**Padellata cozze e vongole** €15

Mussels and Clams Pan

**Polpo alla pignata** €12

Octopus "alla Pignata"

**Cozze graten** €10

Gratinated Mussels

**Parmigiana di mare** €12

Seafood Parmigiana

**Insalata di mare** €13

Seafood Salad

**Alici marinate con crumble  
di frisa e fili di peperoncino** €10

Marinated Anchovies with Frisella Crumble and Chili  
Threads

**Salmone bilanciato con** €13

**agrumi**

Citrus-Balanced Salmon

**Baccalà fritto su caramello** €12

**salato con cipolla caramellata**

Fried Cod on Salted Caramel with Caramelized Onion

## ANTIPASTI DI TERRA Land Appetizers

**Antipasto all italiana** €15

Italian Antipasto

**Caprese con verdure grigliate** €12

Caprese with Grilled Vegetables

**Prosciutto e melone** €12

Cured Ham and Melon

# MENU

## PRIMI PIATTI First Courses

**Agnolotti ripieni alla carbonara con frutti di mare** €15

Agnolotti stuffed with Carbonara and Seafood

**Agnolotti ripieni con burrata e gambero Viola in crudite e stracciatella** €18

Agnolotti filled with Burrata and Raw Purple Shrimp, served with Stracciatella

**Orecchiette con pesce spada pesto e datterino giallo** €15

Orecchiette with Swordfish, Pesto, and Yellow Datterino Tomatoes

**Spaghettoni e rape e vongole veraci** €18

Spaghettoni with Turnip Greens and Veraci Clams

**Linguine ai ricci** €20

Linguine with Sea Urchin

**Primo allo scoglio** €15

Seafood Pasta ("allo Scoglio")

**Gnocchi gambero ,zucchina e caprino** €15

Gnocchi with Shrimp, Zucchini, and Goat Cheese

**Primo all'astice** €25

Lobster Pasta

**Primo di gamberoni viola** €25

Pasta with Purple Prawns

**Primo con pescato del giorno** €\*

Pasta with the Catch of the Day

\*prezzo variabile al kg\* // Price varies per kg

## SECONDO DI MARE Seafood Main Courses

**Frittura di calamari e gamberi** €15

Fried Calamari and Shrimp

**Frittura di paranza** €16

Mixed Fried Fish ("Frittura di Paranza")

**Pesce spada alla griglia o alla Gallipolina** €13

Grilled Swordfish or "alla Gallipolina"

**Polpo cbt arrosto con rape su purea di fave** €16

Roasted Sous-Vide Octopus with Turnip Greens on Fava Bean Purée

**Salmone alla griglia o in crosta** €15

Grilled or Crusted Salmon

**Gamberon viola alla griglia o al sale** €25

Grilled or Salt-Baked Purple Prawns

**Tonno scottato con pomodorini, olive lecci e,capperi e basilico** €16

Seared Tuna with Cherry Tomatoes, Leccino Olives, Capers, and Basil

**Tagliata di tonno con pomodorini rucola e ricottina marzotica** €18

Sliced Tuna with Cherry Tomatoes, Arugula, and Marzotica Ricotta

**Zuppa di pesce** €20

Seafood Soup

## SECONDO DI TERRA Meat Main Courses

**Cotoletta di pollo con patatine** €13

Chicken Cutlet with Fries

**Cotoletta alla milanese** €16

Milanese-Style Cutlet

**Tagliata di carne con grana rucola e pomodorini** €16

Sliced Beef with Grana Cheese, Arugula, and Cherry Tomatoes

**Bistecca di manzo** €18

Beef Steak

# MENU

## CONTORNI Side Dishes

<b>Verdure rosticciate o alla griglia</b> <small>Roasted or Grilled Vegetables</small>	€5
<b>Patate al forno</b> <small>Baked Potatoes</small>	€5
<b>Patate fritte</b> <small>French Fries</small>	€5
<b>Insalata verde</b> <small>Green Salad</small>	€4
<b>Insalata mista</b> <small>Mixed Salad</small>	€6

## DESSERT

<b>Dolci e dessert secondo la disponibilità della casa</b> <small>Desserts available based on daily selection</small>	€*
--	----

## BEVANDE Drinks, Coffee & Spirits

<b>Acqua microfiltrata</b> <small>Microfiltered Water</small>	€2
<b>Coca cola /coca cola 0 fanta /sprite 0,33 cl.</b> <small>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite</small>	€3
<b>Lemonsoda /chinotto 0,33cl</b> <small>Lemonsoda / Chinotto (0.33L)</small>	€2.50
<b>The limone/ pesca 0,33 cl</b> <small>Lemon or Peach Iced Tea (0.33L)</small>	€2.50
<b>Coca cola /fanta Grande</b> <small>Large Coca-Cola / Fanta</small>	€5

\*prezzo variabile // Price varies

## BIRRE Beers

<b>Nastro Azzurro, Heineken, Beck's (0.33L)</b>	€3
<b>Corona / Tennent's (0.33L)</b>	€4

## COCKTAILS & APERITIVO

Cocktails & Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	€6
<b>Cocktail base</b> <small>Classic Cocktail</small>	€8
<b>Cocktail analcolico</b> <small>Non-Alcoholic Cocktail</small>	€6

## CAFFETTERIA Coffee & Hot Beverages

<b>Caffè</b> <small>Espresso</small>	€1.20
<b>Caffè decaffeinato</b> <small>Decaffeinated Coffee</small>	€1.50
<b>Caffè americano</b> <small>American Coffee</small>	€2.80
<b>Caffè corretto</b> <small>Espresso with Liquor</small>	€1.80
<b>Cappuccino</b> <small>Cappuccino</small>	€2
<b>Espressino</b> <small>Espressino</small>	€1.80

## DIGESTIVI Liqueurs & Spirits

<b>Amaro</b> <small>(Digestive Liqueur)</small>	€4
<b>Distillato</b> <small>Distilled Spirits</small>	€5

## INFO

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale. Disposizioni regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Per informazioni relative alla eventuale presenza di allergeni nelle pietanze, rivolgersi al personale di sala, il quale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e dettaglio aggiuntivo. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menu. Inoltre tutti gli ingredienti presenti in questo menù e considerati allergeni, sono accuratamente specificati al fine di ridurre al minimo eventuali problematiche nei confronti di soggetti a rischio.

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

## INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. Consumo a Crudo – il prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di congelamento secondo quanto riportato dalla normativa vigente.

Lo Staff



"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 3."

\*

\*Prodotto surgelato e/o congelato di qualità garantita

\*\***EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**VANNO COMUNICATE AL PERSONALE**

In caso di necessità richiedere al personale l'informativa degli allergeni



FISH INTENDED TO BE CONSUMED RAW OR ALMOST RAW UNDERWENT PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT FOLLOWING THE REQUIREMENT OF THE EC REGULATION 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3

\*

\*Deep-frozen and / or frozen product of guaranteed quality

\*\***Any food allergies must be communicated to the staff**

Portaterra significa casa, tradizione e mare. È il luogo dove i sapori autentici del Salento incontrano la magia del tramonto, dove ogni piatto racconta una storia e ogni momento diventa un ricordo da custodire. Portaterra è più di un ristorante: è un'esperienza che sa di mare, passione e convivialità.

**CHIEDI AL NOSTRO  
STAFF PER QUALSIASI  
ESIGENZA O RICHIESTA**



Seguici sui nostri canali ufficiali e taggaci nelle tue storie

**SEGUICI SU**  
*Instagram*  
E **TAGGACI** NELLE TUE STORIE



METTI **"MIPIACE"** SU  
**facebook**



LASCIACI UNA  
**RECENSIONE** SU  
**Google**

