

LEUCALTA
RISTORANTE E PIZZERIA

*Da quassù,
dove il cielo incontra il mare,
Leuca si svela in tutta la sua verità.*

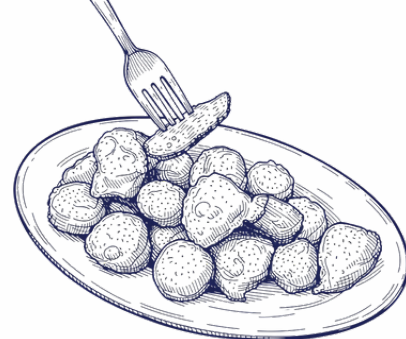
*Nel silenzio della parte alta,
accanto al Faro e al Santuario,
nasce un luogo dove ogni piatto
racconta*

*la terra, il mare e la tradizione
che ci ha cresciuti.*

*Benvenuti a Leucalta,
dove il gusto ha sempre
qualcosa da dire.*



ANTIPASTI



CRUDO D' AMARE

Scampi*, Gamberi* viola, duetto di tartare Tonno* e Pesce Spada*, tagliatelle di Seppia*, conditi con Agrumi, Finocchio, Pepe rosa, Olio EVO e Sale nero
Prawns, purple Shrimp*, Tuna* and Swordfish* tartare duo, Cuttlefish* ribbons, dressed with Citrus, Fennel, pink Peppercorns, Oil, and black Salt*

25€ a persona - per person

DELIZIE DI MARE

Polpo* tenero, Seppie*, Cozze*, Mazzancolle*, Patate, Sedano e Carote
Tender Octopus, Cuttlefish*, Mussels*, Prawns*, Potatoes, Celery, and Carrots*

18€

LA TARTARE

Tartare di Tonno* (250 g), marinato agli Agrumi con Olio EVO, Sale nero e Finocchietto

Tuna tartare (250 g), marinated with citrus Fruits, Oil, black Salt and Fennel*

23€

IL NOSTRO TAGLIERE

Prosciutto Crudo San Daniele, Capocollo di Martina Franca, Speck, Salame piccante, Grana padano e Caciotta leccese

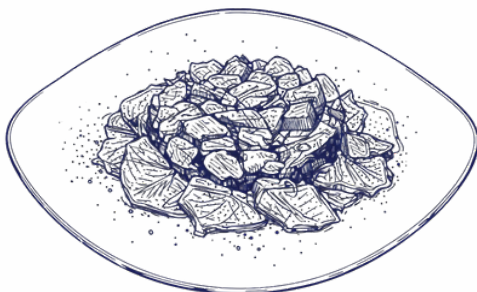
San Daniele Prosciutto, Capocollo from Martina Franca, Speck, spicy Salami, Grana Padano, and Leccese Caciotta cheese

14€ - 24€ per due - for two

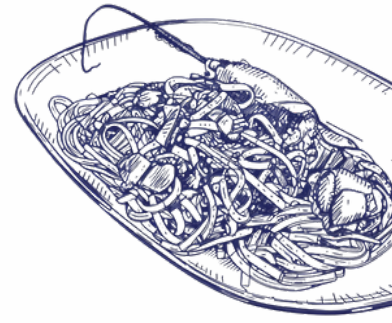
TESORI DEL LEUCALTA

Pittule salentine (bocconcini di pasta fritta liscia o farcita), crocchette di Patate profumate alla Menta, Arancini di Riso, quadrotti di Polenta ai Funghi
Fried dough balls, Mint Potato croquettes, Rice croquettes, Mushroom Polenta

16€



PRIMI



NODI DEL MARE

Linguine con mezzo Astice*, Pomodorini saltati, Prezzemolo, Aglio e Olio EVO
(minimo 2 persone o multipli di 2)

Linguine with half Lobster, Tomatoes, Parsley, Garlic and Oil
(minimum 2 people or multiples of 2)*

23€

RISOTTO DEL PESCATORE

Risotto mantecato con Cozze, Mazzancolle*, Seppia*, Calamari* e Pomodorini saltati
Creamy Risotto with Mussels, Prawns, Cuttlefish*, Squid* and sautéed Tomatoes*

20€

FUSILLONE MARE E ORTO

Fusilloni trafilati al bronzo con crema di cime di Rapa, Vongole, Aglio e Olio EVO
Fusilloni with Broccoli Rabe Cream, Clams, Garlic and Oil

17€

RIFLESSI DI SCOGLIO

Linguine con Cozze, Vongole, Mazzancolle*, Calamari* con Pomodorini e Prezzemolo
Linguine with Mussels, Clams, Shrimps, Squid*, Tomatoes and Parsley*

19€

LINGUINE LEUCALTA

Linguine con Salsiccia di Suino nostrano, Pistacchio di Bronte e Stracciatella Pugliese
Linguine with local Pork Sausage, Bronte Pistachio and Stracciatella Cheese

€19

**Prodotto congelato secondo normativa. Surgelato solo in assenza di prodotto fresco.*

**Frozen product as required by law. Frozen only when fresh is unavailable.*



SECONDI



FRITTO DI MARE

Calamari, Gamberi e Paranza (pesce di piccolo taglio)
(solo Calamari, supplemento 3€)
Squid, Shrimp and Paranza (mixed fried fish)
(only Squids, supplement 3€)

20€

PESCATO ALLA GRIGLIA

In base alla disponibilità del giorno.** Rivolgersi al personale in sala.
*Grilled fish depending on daily availability.** Ask the staff.*

€6/hg

PESCATO ALL' AMO

In base alla disponibilità del giorno.** Rivolgersi al personale in sala.
*Grilled fish depending on daily availability.** Ask the staff.*

€8/hg

FILETTO DEL MEDITERRANEO

Filetto di Pesce Spada* scottato servito con Patate, Pomodorini, Capperi e Cipolla
Grilled Swordfish fillet with Potatoes, Capers, cherry Tomatoes and Onion*

18€

TRANCIO REALE

Filetto di Tonno pinna gialla*, Finocchi e Arancia in insalata
Seared bluefin Tuna fillet with Fennel and Orange salad

18€

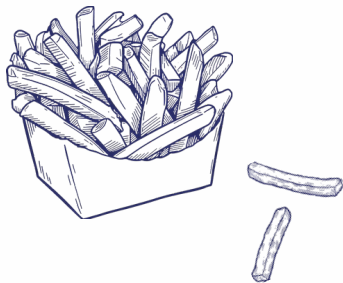
FILETTO ALL' ITALIANA

Filetto di Manzo con Rucola, scaglie di Grana, Aceto balsamico e Sale nero
Beef fillet with Arugula, Grana Padano, balsamic Vinegar and black Salt

22€

**Prodotto abbattuto secondo normativa.

**Product slaughtered according to regulations.



CONTORNI

Patatine Fritte
French Fries

8,00€

Insalata mista
Mixed Salad

8,00€

Insalata verde
Simple Salad

7,00€

Verdure della casa
Seasonal Vegetables

12,00€

Verdure grigliate
Grilled vegetable platter

10,00€

“I nostri contorni seguono il ritmo delle stagioni.”

*Selezioniamo ogni giorno ingredienti freschi,
per offrire gusto e autenticità nel piatto.*



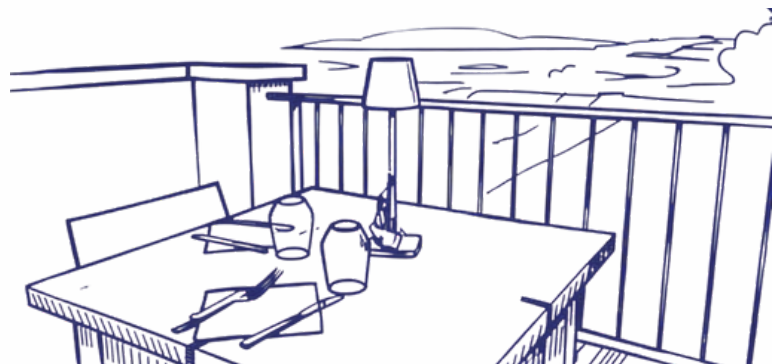
COPERTO

Sala interna
Cover charge for the indoor area

2€

Terrazze
Cover charge for the terraces

3€



PIZZERIA



MARGHERITA 7,00€

Pomodoro, Fior di latte, Olive, Basilico
Tomatoes, Mozzarella, Olives, Basil

NAPOLI 8,50€

Pomodoro, Fior di latte, Alici, Capperi, Olive
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives

TONNO E CIPOLLA 9,50€

Pomodoro, Fior di latte, Tonno e Cipolla di Tropea
Tomatoes, Mozzarella, Tuna and Tropea Onion

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,00€

Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi champignon
Tomatoes, Mozzarella, cooked Ham and button Mushroom

CRUDAIOLA 11,00€

Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto crudo, Grana Padano e Rucola
Tomatoes, Mozzarella, Prosciutto, Grana Padano and Arugula

4 FORMAGGI 10,50€

Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Scamorza affumicata, Emmental
Tomatoes, Mozzarella, Italian blue Cheese, smoked Scamorza, Emmental

CHIPS 9,50€

Pomodoro, Fior di latte, Patatine fritte
Tomatoes, Mozzarella, French fries

ITALIANA 11,00€

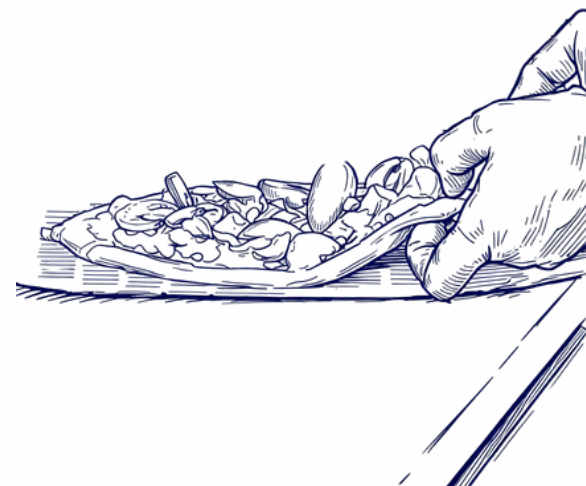
Pomodorini, Fior di latte, Grana Padano e Rucola
Tomatoes, Mozzarella, Grana Padano and Arugula

DIAVOLA 9,50€

Pomodoro, Fior di latte, Salame piccante
Tomatoes, Mozzarella, spicy Salami

*Menu allergeni disponibile su richiesta al nostro personale.

*Allergen menu available upon request from our staff.



PIZZERIA

BUFALA 10,50€

Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico
Tomatoes, buffalo Mozzarella, Basil

CAPRICCIOSA 11,00€

Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi, Capperi e Acciughe
Tomatoes, Mozzarella, cooked Ham, olives, Artichokes, Capers, Anchovies

VEGETARIANA 11,50€

Pomodoro, Fior di latte, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Carciofi, Funghi champignon, Cipolla, Capperi
Tomatoes, Mozzarella, Peppers, Zucchini, Aubergines, Artichokes, button Mushrooms, Onions, Capers

4 STAGIONI 10,50€

Pomodoro, Fior di latte, Carciofi, Funghi, Olive, Prosciutto cotto
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, Olives, cooked Ham

FUMÈ 10,50€

Pomodoro, Fior di latte, Speck, Scamorza affumicata
Tomatoes, Mozzarella, Speck, smoked Scamorza

PAESANA 11,00€

Pomodoro, Fior di latte, cime di Rapa, Salsiccia fresca
Tomatoes, Mozzarella, Turnip tops and fresh Sausage

MARE E MONTI 12,50€

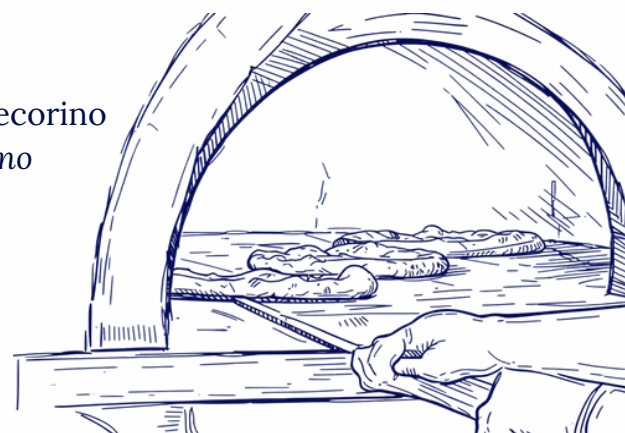
Pomodoro, Fior di latte, Funghi porcini, Gamberetti*
Tomatoes, Mozzarella, button Mushroom and Shrimps

MERIDIONALE 11,00€

Pomodoro, Fior di latte, Nduja salentina, Cacioricotta
Tomatoes, Mozzarella, Nduja, Cacioricotta

GRECO ROMANA 11,50€

Pomodoro, Fior di latte, Pancetta, Cipolla di Tropea, Pecorino
Tomatoes, Mozzarella, Bacon, Tropea Onion and Pecorino



PIZZE SPECIALI

LEUCALTA 17,00€

Fior di latte, crema di Zucca gialla, Tonno, Stracciatella, sbriciolata di Tarallo
Mozzarella, Pumpkin cream, Tuna, Stracciatella, crumbled Tarallo

LA REGINA 16,00€

Fior di latte, Mortadella, Burrata Pugliese su letto di Rucola e granella di Pistacchio
Mozzarella, Mortadella, Apulian Burrata, Arugula, chopped Pistachios

LA PUGLIESE 18,00€

Fior di latte, Pomodori secchi, Capocollo di Martina Franca, Burrata Pugliese, Rucola e granella di Noci
Mozzarella, sun-dried Tomatoes, Capocollo from Martina Franca, Apulian Burrata, Arugula, Walnuts

SFIZIOSA 18,00€

Fior di latte, Salmone affumicato, scorza di Limone, Pepe, Zucchine
Mozzarella, smoked Salmon, Lemon zest, Pepper, Zucchini

VISTA MARE 20,00€

Pomodoro, fior di latte, Cozze, Vongole, Calamari* e Gamberetti*
Mozzarella, Tomato, Mussels, Clams, Squids and Shrimps

RAFFINATA 18,00€

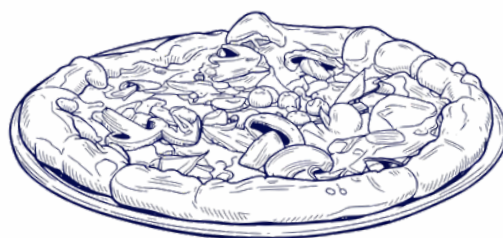
Fior di latte, Capocollo di Martina Franca, Stracciatella, Rucola, Pomodorini
Mozzarella, Capocollo from Martina Franca, Stracciatella, Arugula, cherry Tomatoes

DELIZIOSA 19,00€

Fior di latte, crema di Zucca gialla, Speck, Burrata Pugliese, Rucola, Noci
Mozzarella, Pumpkin cream, Speck, Apulian Burrata, Arugula, Walnuts

PAJARA 18,00€

Fior di latte, Scamorza, Patate al forno speziate, Pancetta, Pomodorini e Basilico
Mozzarella, Scamorza cheese, Seasoned roasted potatoes, Pancetta (Italian bacon), Tomatoes and Basil



Caffetteria



Caffè	1,50€
Caffè in ghiaccio	2,50€
Decaffeinato	1,80€
Espressino	2,00€
Cappuccino	2,50€
Cappuccino decaffeinato	3,00€
Caffè corretto	3,00€
Amaro nazionale	4,00€
Grappa	4,50€
Whiskey	6,00€
Rum	6,00€

Cocktail

Aperol o Campari Spritz	7,00€
Mojito	9,00€
Negroni	9,00€
Negroni sbagliato	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Gin Lemon	8,00€
Bellini	8,00€
Puccini	8,00€
Rossini	8,00€

Alla spina

Birra Terrona bionda	
20 cl 4,50€ 40 cl 8,00€ 50 cl 10,00€	
Birra Terrona IPA	
20 cl 5,00€ 40 cl 9,00€ 50 cl 12,00€	
Birra Terrona doppio malto	
20 cl 4,50€ 40 cl 8,00€ 50 cl 10,00€	
Vino bianco frizzante	
50 cl 8,00€ 1 L 14,00€	

DOLCI

I nostri dolci,
frutto di una attenta selezione
quotidiana tra le migliori
proposte artigianali e
creazioni della nostra cucina,
variano secondo la
disponibilità del giorno.
Il personale è a disposizione
per illustrarvi la proposta
odierna.



Bevande

Acqua 0,75 CL	2,00€
Bibite in lattina	3,50€
Crodino	4,00€
Schweppes lemon	4,00€
Schweppes tonica	4,00€
Sanbitter	4,00€
Cocktail Sanpellegrino	4,00€
Succo di frutta	3,00€
Calice di prosecco	4,50€
Calice di vino	4,00€
Nastro azzurro 33cl	3,50€
Beck's 33cl	3,50€
Tennent's 33cl	5,00€
Paulaner Weisse 50cl	7,00€
Ichnusa 50cl	6,00€
Peroni Nastro Azzurro 66cl	7,00€
Birra analcolica 33cl	4,00€



LEUCALTA
RISTORANTE E PIZZERIA

Restiamo in contatto!

Seguiteci anche sui nostri canali social per scoprire novità, piatti del giorno e vivere con noi ogni sfumatura del gusto:

Follow us on social media and stay connected with our flavours:



