



la vecchia caserma
GALLIPOLI

I NOSTRI CRUDI RAW SEAFOOD

- Tartare di Tonno, Polvere di Capperi, Julienne di Sedano Croccante e Arancia** € 18
Tuna Tartare, Caper Powder, Crunchy Celery Julienne and Orange
- Tartare di Gamberi Rosa, Stracciatella, Crumble di Tarallo Pugliese e Basilico** € 15
Pink Shrimp Tartare, Stracciatella, Apulian Tarallo Crumble and Basil
- Stella di Gamberi Viola di Gallipoli (6 pz.)** € 22
Coposition of Gallipoli Purple Shrimps (6 pcs.)
- Fantasia di Crudi (veli di seppia, 2 gamberi viola, sashimi di orata e carpaccio di tonno)** € 28
Raw Fish Essentials (cuttlefish veils, 2 purple prawns, sea bream sashimi and tuna carpaccio)
- Frutti di Mare (secondo disponibilità)** € 1.50 al pz.
Seafood Mix (subject to availability)

I NOSTRI ANTIPASTI APPETIZERS

- Parmigiana di Mare Bianca con Pesce Spada, Scamorza e Menta** € 12
White Seafood Parmigiana with Swordfish, Scamorza and Mint
- Pepata di Cozze Aromatizzata al Timo** € 14
Peppered Mussels Flavored with Thyme
- Alici Marinate con Pomodorini e Frisella Sbriciolata** € 12
Marinated Anchovies with Cherry Tomatoes and Crumbled Frisella
- Tagliere di Salumi e Formaggi Nostrani** € 12
Platter of cold cuts and local cheeses
- Burrata Salentina su Letto di Crema di Rucola e Petali di Capocollo Croccante** € 22
Salento Burrata on Rocket Cream and Crunchy Capocollo Petals
- Panzerotti, Polpette e Pittule della Mamma (15pz.)** € 12
Fried mix with Panzerotti croquettes, Meatballs and Mum's Pittule (15pcs.)
- Cozze Ripiene e Fritte (secondo disponibilità - 10pz.)** € 12
Stuffed and Fried Mussels (subject to availability - 10pcs.)



la vecchia caserma
GALLIPOLI

I NOSTRI SECONDI MAIN COURSES

TONNO SCOTTATO su letto di cavolo rosso marinato al balsamico <i>Seared Tuna on Balsamic Vinegar Marinated Red Cabbage</i>	€ 18
FILETTO DI BRANZINO AL GRATIN con insalata e pomodorini <i>Sea Bass Fillet au gratin with Salad and Cherry Tomatoes</i>	€ 17
PESCE SPADA AI FERRI con rucola e pomodorini <i>Grilled Swordfish with Rocket and Cherry Tomatoes</i>	€ 18
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI <i>Fried Mix with Squid and Prawns</i>	€ 17
TAGLIATA DI POLLO con insalata e patatine <i>Chicken Cutlet with Salad and French Fries</i>	€ 16
PESCATO DEL GIORNO (al sale o grill) <i>Catch of the Day (in salt or grilled)</i>	€/etto

I NOSTRI CONTORNI SIDEDISHES

VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled Vegetables</i>	€ 8
PATATINE FRITTE <i>French Fries</i>	€ 6
INSALATA MISTA <i>Mixed Salad</i>	€ 6
INSALATONE IN CASERMA (tonno fresco, pomodorini, dadini di formaggio e misticanza) <i>The Caserma's Grand Salad with Fresh Tuna, Cherry Tomatoes, Cheese Cubes and Misticanza</i>	€ 15

I NOSTRI DOLCI DESSERTS

SPUMONE SALENTINO ALLA CUPETA <i>Salentine Artisanal Ice-cream 'Spumone' with almond crunch</i>	€ 6
TORTA DEL GIORNO <i>Homemade Cake or Pie of the Day</i>	€ 7
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO <i>Chocolate Soufflé</i>	€ 6
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon Sorbet</i>	€ 4

BEVANDE DRINKS

ACQUA 75 cl. <i>Still or Sparkling Water 75cl.</i>	€ 2.50
COCA COLA	€ 3
COCA ZERO	€ 3
FANTA	€ 3
LEMON SODA	€ 3
CEDRATA <i>Still or Sparkling Water 75cl. Still or Sparkling Water 75cl.</i>	€ 3



la vecchia caserma
GALLIPOLI

VINI ROSATI ROSÉ WINES

- 12 E MEZZO VARVAGLIONE** € 18
(Negroamaro, Alcol 12,5%) abbinamenti: verdure, salumi, frittiture, antipasti mare
To go with vegetables, cold cuts, fried food, sea appetizers
- AKA PRODUTTORI DI MANDURIA** € 25
(Primitivo, Alcol 12,5%) abbinamenti: pizza, risotti, salumi
To go with pizza, risotto, cold cuts
- CALAFURIA** € 28
(Negroamaro, Alcol 12%) abbinamenti: piatti base pesce, antipasti, carni bianche
To go with fish-based dishes, appetizers, white meats
- APOLLONIO SUSSUMANIELLO** € 22
(Sussumaniello, Alcol 12%) abbinamenti: pesce, crostacei, formaggi
To go with fish, crustaceans, cheeses

VINI ROSSI RED WINES

- CANTELE NEGROAMARO** € 22
(Malvasia, Alcol 12,5%) abbinamenti: verdure, salumi, frittiture
To go with vegetables, cold cuts, fried food
- NEPRICA PRIMITIVO** € 25
(Primitivo, Alcol 14%) abbinamenti: formaggi, pesti, cozze
To go with cheeses, pestoes, mussels
- SALICE SALENTINO** € 30
(90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera, Alcol 14%)
abbinamenti: carni rosse
To go with red meats

VINI BIANCHI WHITE WINES

- 12 E MEZZO VARVAGLIONE** € 18
(Malvasia, Alcol 12,5%) abbinamenti: verdure, frittiture, salumi
To go with vegetables, fried food, cold cuts
- ALICE PRODUTTORI DI MANDURIA** € 25
(Verdeca, Alcol 13%) abbinamenti: orata, crudi di mare, primi di pesce
To go with sea bream, raw seafood, fish-based first courses
- ZIN PRODUTTORI DI MANDURIA** € 25
(Fiano, Alcol 13%) abbinamenti: secondi di pesce, piatti agrumati
To go with fish-based main courses, citrusy dishes
- APOLLONIO CHARDANNOY** € 22
(Chardonnay, Alcol 12%) abbinamenti: latticini, crudi di mare, antipasti di pesce
To go with dairy products, raw seafood, fish-based appetizers
- TERESA MANARA** € 30
(Chardonnay, Alcol 13%) abbinamenti: zuppe, risotti, pesce alla griglia
To go with soups, risotto, grilled fish



la vecchia caserma
GALLIPOLI

VINI WINES

CALICE DELLA CASA
Wine of the house

€ 6

BOLLICINE SPARKLING WINES

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO

€ 25

CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA

€ 40

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE BRUT

€ 150

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

JUPILER (Belga - Lager)

0,25 cl € 3

0,50 cl € 6

TENNET'S SUPER

0,25 cl € 3

0,50 cl € 6

LEFFE ROSSA

0,25 cl € 3.50

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

ICHNUSA 33 cl (Italia - Lager)

€ 6

SCIAROCK 33 cl (Gallipoli - IPA)

€ 7