



CALDERISI

M A R E

Ciao Ciao – benvenuti al Calderisi Mare!

Al ristorante in spiaggia della Masseria Calderisi siamo orgogliosi di poter servire deliziosi prodotti freschi e sostenibili.

Tutte le nostre verdure, le uova, la carne, il pesce ed i formaggi sono di origine locale, provenienti dal nostro orto, dalle vicine fattorie o dai paesini limitrofi.

Trascorrete le migliori ore della giornata, ascoltando il canto delle cicale, sorseggiando un drink sotto l'ombrellone e gustando gelati artigianali, snack leggeri e pizze preparate nel forno a legna dal nostro Chef Pietro. Immersi nel "dolce far niente" godetevi questo ozio fino al tramonto.

Ciao Ciao – welcome to Calderisi Mare!

At Masseria Calderisi's beach restaurant, we're proud to serve delicious, fresh and sustainable food. All of our vegetables, eggs, meats, fish and cheese are locally sourced, either from our own garden, the neighbouring farms, or the local village.

With the hum of cicadas in your ears, spend the golden hours of the day enjoying drinks under the shade of the umbrellas, or indulging in homemade ice cream, light snacks and fresh pizza from our head chef, Pietro. In Italian we say, dolce far niente – 'enjoy sweet idleness until the sun goes down'.

Servizio (per persona)
Service charge (per person)

€3

LIGHT PLATES

CLASSIC CAPRESE (v)

pomodoro, mozzarella & basilico

garden tomatoes, local mozzarella & fresh basil ⁽⁷⁾

€15

FENNEL SALAD (v)

insalata di finocchi, arancia & olive

fennel, orange slices & black olives

€14

COURGETTE SALAD

zucchine grigliate con straccetti di merluzzo & mentuccia

grilled courgette with cubes of local cod fish & mint ⁽⁵⁾

€16

CANNED SARDINES

sardine, burro piccante & pane tostato

canned sardines in olive oil, spicy butter & grilled rustic bread ^(5, 2, 7, 11)

€19

COUSCOUS SALAD (v)

cous cous con verdure alla griglia, menta, feta & mandorle caramellate

couscous with grilled garden vegetables, mint, feta cheese

& honey glazed almonds ^(7,9,10)

€16

TARTARE DI TONNO

tartare di tonno alla mediterranea
red tuna tartare mediterranean style ⁽⁵⁾

€16

FRIED CALAMARI

calamari fritti & mayonese al limone
crispy fried local calamari & homemade lemon mayonnaise ^(4,8,12)

€18

TUNA STEAK

tonno scottato & cipolle in agrodolce
seared tuna & sweat and sour onions ⁽⁵⁾

€22

GIOIA MARE BURGER

carne locale, pomodoro della masseria, cipolle caramellate, formaggio & patatine
local meat, fresh garden tomatoes, caramelized onions, cheese & hand cut fries ⁽⁸⁾

€18

PASTA

ORECCHIETTE CRUDAIOLA (v)

orecchiette con pomodoro fresco & basilico

orecchiette with fresh tomatoes & basil

€14

CAVATELLI SCAMPI

cavatelli con scampi & salsa al pomodoro

cavatelli with local scampi & tomato sauce ^(1,3)

€22

TAGLIOLINI VONGOLE

tagliolini con vongole veraci & pomodorino

tagliolini with fresh wild clams & cherry tomatoes ^(1,4,8)

€20

PIZZA

Preparate con l'impasto fatto in casa dallo chef Pietro le nostre pizze sono condite alla perfezione e arricchite con squisiti ingredienti dei nostri orti. Dal forno a legna vengono servite croccanti e filanti in pochi minuti.

Our pizzas are made using chef Pietro's homemade dough, tossed to perfection and laden with delicious homegrown and local ingredients. Freshly cooked to order in our wood fired oven, they are served crispy and oozing in minutes.

MARGHERITA (v)

mozzarella, salsa di pomodoro & basilico fresco

local mozzarella, garden tomato sauce & fresh basil ^(2,7)

€10

CALABRESE

mozzarella, salsa di pomodoro & salame piccante

local mozzarella, garden tomato sauce & spicy apulian salami ^(2,7)

€12

ROMANA

mozzarella, salsa di pomodoro, acciughe & origano fresco

local mozzarella, garden tomato sauce, anchovies & fresh oregano ^(2,5,7)

€12

PIZZA

BRESAOLA

base ciccio, bresaola, rucola & grana

white pizza, bresaola, rocket salad & parmesan cheese^(2,7)

€15

ORTOLANA (v)

mozzarella, salsa di pomodoro & verdure grigliate

local mozzarella, garden tomato sauce & grilled garden vegetables^(2,7)

€13

GIOIA MARE

pizza bianca, stracciatella, zucchine grigliate & tartare di tonno

white pizza, local stracciatella, grilled courgette & fresh tuna tartare^(2,5,7)

€17

CICCIO CAPRESE (v)

pizza bianca, mozzarella, pomodoro fresco & basilico

white pizza, local mozzarella, fresh garden tomatoes
& fresh basil^(2,7)

€10

DOLCE

GELATO

selezione di gelati & sorbetti artigianali
selection of homemade ice-cream & sorbets
ask for our flavours ^(4,7,10)

€8

FRESH FRUIT

composta di frutta fresca di stagione
seasonal mixed fresh fruits

€8

TIRAMISÙ ^(4,7)

€8

REFRESH

acqua panna, s. pellegrino, ferrarelle 75cl

€5

TUTTI FRUTTI (SUCCHI DI FRUTTA BIO)

mela, ananas, arancia, mirilli

TUTTI FRUTTI (BIO FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE)

apple, pineapple, orange, blueberry

€5

coca zero, coca cola, fanta, sprite

€5

thé freddo bio al limone

ice tea bio lemon

€5

ALCOHOLIC

birra artigianale B31 lager
apulia craft beer from gravina lager

€6

nastro azzurro

€5

nastro azzurro zero

€5

corona

€5

aperol/campari spritz

€10

WINES

belstar

prosecco valdobbiadene doc

€25

calice/ by glass

€8

FRANCIACORTA

ca' del bosco

cuvée prestige

chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%

€70

CHAMPAGNE

veuve cliquot brut

€110

ruinart rosé

€180

WINES

BIANCHI DI PUGLIA WHITE WINES FROM APULIA

i pastini

faraone 2022 bio

verdeca

€20

calice/by glass

€8

formaresca

chardonnay 2022

€25

a·mano

fiano 50% greco 50% 2022

€30

tenute rubino

salende 2022

vermentino

€30

WINES

ROSATI DI PUGLIA ROSÉ WINES FROM APULIA

cantine san marzano

framari 2022

primitivo

€30

calice/by glass

€8

formaresca

calafuria 2022

negroamaro

€30

tenute rubino

oltremé 2022

susumaniello

€30

aiello

chakra 2022

primitivo

€30

WINES

ROSSI DI PUGLIA RED WINES FROM APULIA

formaresca

neprika 2021

primitivo

€25

calice/by glass

€8

cantine san marzano

pumo 2021

negroamaro

€25

tenute rubino

lamo 2020

ottavianello

€30

palamà

metiusco 2021

negroamaro 60% primitivo 20% malvasia nera 20%

€30

COFFEE

espresso

€2

cappuccino

€3

espressino

€3

thè

€4

espresso shakerato

€5

affogato al caffè

€6

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Celery, (2) Cereals gluten free, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide.

We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.