

Seafood Starters / Entrantes de mar / Meeresvorspeisen / Entrées de la mer

EN - Grilled baby octopus, baba ganoush and toasted Pugliese bread € 18,00

ES - Pulpo pequeño a la parrilla, baba ganoush y pan pugliese tostado

DE - Gegrillter Baby-Oktopus mit Baba Ganoush und geröstetem apulischem Brot

FR - Petit poulpe grillé, baba ganoush et pain des Pouilles grillé

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 4

EN - Tempura king prawns, fava bean purée and crispy Pugliese bread € 18,00

ES - Langostinos en tempura, puré de habas y pan pugliese crujiente

DE - Riesengarnelen im Tempurateig, Favabohnenpüree und knuspriges apulisches Brot

FR - Gambas en tempura, purée de fèves et pain des Pouilles croustillant

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 13

EN - Hesperia seafood starter: gratinated scallop, mussels and razor clams, creamy salt cod and marinated salmon, king prawns in saor style and smoked marlin with buffalo mozzarella from Campania, steamed scampi and octopus salad € 30,00

ES - Entrante de mar Hesperia: vieira gratinada, mejillones y navajas, crema suave de bacalao y salmón marinado, langostinos en saor y marlín ahumado con mozzarella de búfala de Campania, cigala al vapor y ensalada de pulpo

DE - Hesperia Meeresfrüchte-Vorspeise: gratinierte Jakobsmuschel, Miesmuscheln und Schwertmuscheln, cremiger Stockfisch und marinierter Lachs, Riesengarnelen in Saor und geräucherter Marlin mit Büffelmozzarella aus Kampanien, gedämpfter Scampo und Oktopussalat

FR - Entrée de la mer Hesperia : coquille Saint-Jacques gratinée, moules et couteaux, crème légère de morue et saumon mariné, gambas en saor et marlin fumé avec mozzarella di bufala de Campanie, langoustine vapeur et salade de poulpe

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14

Land Starters / Entrantes de tierra / Vorspeisen vom Land / Entrées de la terre

EN - Andria burrata wrapped in gratinated aubergine € 14,00

ES - Burrata de Andria envuelta en berenjena gratinada

DE - Burrata aus Andria im Mantel aus gratinierter Aubergine

FR - Burrata d'Andria en robe d'aubergine gratinée

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 4, 7

EN - Fried burrata, Martina Franca capocollo and cardoncelli mushrooms € 16,00

ES - Burrata frita, capocollo de Martina Franca y setas cardoncelli

DE - Frittierte Burrata, Capocollo aus Martina Franca und Cardoncelli-Pilze

FR - Burrata frite, capocollo de Martina Franca et champignons cardoncelli

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1

EN - Hesperia mixed Pugliese starter: frisella and capocollo from Martina Franca, Andria burrata and stracciatella, artichokes and sun-dried tomatoes in oil, scamorza with smoked pancetta, and traditional meatballs in tomato sauce € 25,00

ES - Entrante mixto pugliese Hesperia: frisella y capocollo de Martina Franca, burrata de Andria y stracciatella, alcachofas y tomates secos en aceite, scamorza con panceta ahumada y albóndigas tradicionales en salsa de tomate

DE - Gemischte apulische Hesperia Vorspeise: Frisella und Capocollo aus Martina Franca, Burrata aus Andria und Stracciatella, Artischocken und getrocknete Tomaten in Öl, Scamorza mit geräuchertem Pancetta und traditionelle Fleischbällchen in Tomatensauce

FR - Assortiment pugliese Hesperia : frisella et capocollo de Martina Franca, burrata d'Andria et stracciatella, artichauts et tomates séchées à l'huile, scamorza avec pancetta fumée et boulettes traditionnelles à la sauce tomate

FR - Assortiment pugliese Hesperia : frisella et capocollo de Martina Franca, burrata d'Andria et stracciatella, artichauts et tomates séchées à l'huile, scamorza avec pancetta fumée et boulettes traditionnelles à la sauce tomate

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 7, 8, 11, 12

Raw Seafood / Crudos de mar / Rohe Meeresfrüchte / Crus de la mer

EN - Mediterranean red prawns and scampi

€ 5,00/cad.

ES - Gambas rojas y cigalas del Mediterráneo

DE - Rote Garnelen und Kaisergranat aus dem Mittelmeer

FR - Crevettes rouges et langoustines de Méditerranée

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 2

EN - Scallops, served raw or baked with herb oil

€ 5,00/cad.

ES - Vieiras, crudas o al horno con aceite de hierbas

DE - Jakobsmuscheln, roh oder im Ofen mit Kräuteröl

FR - Coquilles Saint-Jacques, crues ou au four avec huile aux herbes

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 14

EN - Krystal oysters - Gold Medal, Paris 2025

€ 6,00/cad.

ES - Ostras Krystal - Medalla de Oro, París 2025

DE - Krystal-Austern - Goldmedaille, Paris 2025

FR - Huîtres Krystal - Médaille d'Or, Paris 2025

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 14

EN - Amberjack tartare, toasted almonds, savoury sun-dried tomato jam and Pugliese bread crisp

€ 18,00

ES - Tartar de serviola, almendras tostadas, mermelada salada de tomate seco y crujiente de pan pugliese

DE - Amberjack-Tatar, geröstete Mandeln, pikante Konfitüre aus getrockneten Tomaten und knuspriges apulisches Brot

FR - Tartare de sériole, amandes grillées, confiture salée de tomate séchée et tuile de pain des Pouilles

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 4, 8

EN - Hesperia raw seafood platter with scallop, scampi, red prawns from Mazara, king prawns, Krystal oysters, marinated salmon, tuna tartare and marinated mantis shrimp

€ 35,00

ES - Plateau de crudos Hesperia con vieira, cigala, gambas rojas de Mazara, langostinos, ostras Krystal, salmón marinado, tartar de atún y galera marinada

DE - Hesperia Rohkostplatte aus dem Meer mit Jakobsmuschel, Kaisergranat, roten Garnelen aus Mazara, Riesengarnelen, Krystal-Austern, mariniertem Lachs, Thunfischtatar und mariniertem Fangschreckenkrebs

FR - Plateau de crus Hesperia avec coquille Saint-Jacques, langoustine, crevettes rouges de Mazara, gambas, huîtres Krystal, saumon mariné, tartare de thon et squille marinée

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 2, 4, 14

** Availability may vary during fishing closures / La disponibilidad puede variar durante la veda / Die Verfügbarkeit kann während der Schonzeiten variieren / La disponibilité peut varier pendant les fermetures de pêche.*

Raw Meat / Crudos de carne / Rohes Fleisch / Viandes crues

EN - Beef tartare, caramelised onion compote, marinated egg yolk and mustard drops

€ 20,00

ES - Tartar de ternera, compota de cebolla caramelizada, yema de huevo marinada y gotas de mostaza

DE - Rindertatar, Kompott aus karamellisierten Zwiebeln, mariniertes Eigelb und Senftupfen

FR - Tartare de boeuf, compotée d'oignon caramélisé, jaune d'oeuf mariné et touches de moutarde

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 10

Seafood First Courses / Primeros platos de mar / Erste Gänge mit Fisch und Meeresfrüchten / Premiers plats de la mer

EN - Bronze-drawn bavette with clams and Cabras grey mullet bottarga, in a harmony of the sea € 20,00

ES - Bavette trefiladas al bronce con almejas y bottarga de mujol de Cabras, en armonía marina

DE - Bronzegezogene Bavette mit Venusmuscheln und Meeräschen-Bottarga aus Cabras, in maritimer Harmonie

FR - Bavette tréfilées au bronze, palourdes et poutargue de mullet de Cabras, en harmonie marine

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 4, 6, 7, 10, 14

EN - Troccoli pasta with pistachio cream and red prawn tartare € 20,00

ES - Troccoli con crema de pistacho y tartar de gamba roja

DE - Troccoli mit Pistaziencreme und Tatar von roter Garnele

FR - Troccoli à la crème de pistache et tartare de crevette rouge

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 8

EN - Fusilloni with mussels, chickpea hummus, pecorino and lemon € 20,00

ES - Fusilloni con mejillones, hummus de garbanzos, pecorino y limón

DE - Fusilloni mit Miesmuscheln, Kichererbsen-Hummus, Pecorino und Zitrone

FR - Fusilloni aux moules, houmous de pois chiches, pecorino et citron

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 7, 14

EN - Prawn-filled panciotti, shellfish bisque, beetroot, almond milk and rice crisps € 20,00

ES - Panciotti rellenos de gambas, bisque de crustáceos, remolacha, leche de almendras y crujientes de arroz

DE - Mit Garnelen gefüllte Panciotti, Krustentierbisque, Rote Bete, Mandelmilch und Reischips

FR - Panciotti farcis aux crevettes, bisque de crustacés, betterave rouge, lait d'amande et chips de riz

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 7, 8, 14

EN - Orecchiette with cime di rapa, anchovies, garlic, chilli, crumbled tarallo and anchovy colatura € 15,00

ES - Orecchiette con cime di rapa, anchoas, ajo, guindilla, tarallo desmenuzado y colatura de anchoas

DE - Orecchiette mit Cime di rapa, Sardellen, Knoblauch, Chili, zerbröseltem Tarallo und Sardellen-Colatura

FR - Orecchiette aux cime di rapa, anchois, ail, piment, tarallo émietté et colatura d'anchois

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 4

Land First Courses / Primeros platos de tierra / Erste Gänge vom Land / Premiers plats de la terre

EN - Pugliese strascinate with pancetta, sun-dried tomato and stracciatella

€ 14,00

ES - Strascinate a la pugliese con panceta, tomate seco y stracciatella

DE - Apulische Strascinate mit Pancetta, getrockneter Tomate und Stracciatella

FR - Strascinate à la pugliese, pancetta, tomate séchée et stracciatella

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 4, 6, 7, 10

Seafood Main Courses / Platos principales de mar / Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten / Plats principaux de la mer

EN - Grilled octopus tentacles with aromatic herbs, served on fava bean purée and chicory € 25,00

ES - Tentáculos de pulpo a la parrilla con hierbas aromáticas, sobre puré de habas y achicoria

DE - Gegrillte Oktopustentakel mit aromatischen Kräutern auf Favabohnenpüree und Chicorée

FR - Tentacules de poulpe grillés aux herbes aromatiques, sur purée de fèves et chicorée

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 4

EN - Mixed fry of calamari, king prawns, scampi and vegetables with tartare sauce € 25,00

ES - Fritura mixta de calamares, langostinos, cigalas y verduras con salsa tártara

DE - Gemischte Frittüre aus Calamari, Riesengarnelen, Kaisergranat und Gemüse mit Remouladensauce

FR - Friture mixte de calamars, gambas, langoustines et légumes, sauce tartare

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 2, 3, 4, 7, 14

EN - Fried tuna cubes in black panko, served on saffron potato cream € 25,00

ES - Cubos de atún fritos empanados con panko negro, sobre crema de patata al azafrán

DE - Frittierte Thunfischwürfel in schwarzem Panko auf Safran-Kartoffelcreme

FR - Cubes de thon frits panés au panko noir, sur crème de pommes de terre au safran

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 4, 7

EN - Catch of the day € 7,00 / 100

ES - Pesca del día

DE - Fang des Tages

FR - Pêche du jour

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 4, 12

g

Land Main Courses / Platos principales de tierra / Hauptgerichte vom Land / Plats principaux de la terre

EN - Pugliese bombette with pizzaiola sauce

€ 18,00

ES - Bombette pugliesi con salsa pizzaiola

DE - Apulische Bombette mit Pizzaiola-Sauce

FR - Bombette des Pouilles, sauce pizzaiola

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 4, 7

EN - Lamb chops with potatoes and lampascioni

€ 22,00

ES - Chuletas de cordero con patatas y lampascioni

DE - Lammkoteletts mit Kartoffeln und Lampascioni

FR - Côtelettes d'agneau, pommes de terre et lampascioni

EN - Beef fillet with Caciocavallo fondue

€ 25,00

ES - Solomillo de ternera con fondue de Caciocavallo

DE - Rinderfilet mit Caciocavallo-Fondue

FR - Filet de boeuf, fondue de Caciocavallo

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 7, 12

Side Dishes / Guarniciones / Beilagen / Accompagnements

EN - Oven-roasted potatoes € 4,00
ES - Patatas al horno
DE - Ofenkartoffeln
FR - Pommes de terre au four

EN - Mixed salad € 4,00
ES - Ensalada mixta
DE - Gemischter Salat
FR - Salade mixte

EN - Vegetables of the day € 4,50
ES - Verduras del día
DE - Tagesgemüse
FR - Légumes du jour

House Desserts / Postres de la casa / Hausdesserts */ Desserts maison*

EN - Crispy Hesperia filo pastry with strawberries and mascarpone cream € 7,00

ES - Pasta filo crujiente Hesperia con fresas y crema de mascarpone

DE - Knuspriger Hesperia-Filoteig mit Erdbeeren und Mascarponecreme

FR - Pâte filo croustillante Hesperia, fraises et crème au mascarpone

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 6, 7, 12

EN - Fresh berry cheesecake € 7,00

ES - Cheesecake con frutos rojos frescos

DE - Cheesecake mit frischen Beeren

FR - Cheesecake aux fruits rouges frais

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 7, 8

EN - Pugliese pasticciotto with berry yogurt € 7,00

ES - Pasticciotto pugliese con yogur de frutos rojos

DE - Apulischer Pasticciotto mit Beerenjoghurt

FR - Pasticciotto des Pouilles avec yaourt aux fruits rouges

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 6, 7, 8

EN - Warm chocolate fondant with molten centre, vanilla ice cream and savoury biscuit € 7,00

ES - Coulant de chocolate con corazón fundente, helado de vainilla y galleta salada

DE - Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und salzigem Keks

FR - Moelleux au chocolat au coeur coulant, glace vanille et biscuit salé

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 7

EN - Burrata parcels in fried pastry with honey, walnuts, sprouts and seasonal fruit € 8,00

ES - Saquitos de burrata en masa frita con miel, nueces, brotes y fruta de temporada

DE - Burrata-Päckchen in frittiertem Teig mit Honig, Walnüssen, Sprossen und saisonalem Obst

FR - Écrins de burrata en pâte frite, miel, noix, jeunes pousses et fruits de saison

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 1, 3, 7, 8

EN - Lemon sorbet € 3,00

ES - Sorbete de limón

DE - Zitronensorbet

FR - Sorbet au citron

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 7, 12

EN - Sgroppino € 5,00

ES - Sgroppino

DE - Sgroppino

FR - Sgroppino

Allergens / Alérgenos / Allergene / Allergènes: 7, 12