



Caro Ospite,

Grazie per essere qui!

Nelle prossime pagine troverai tante proposte gustose, preparate con cura e passione.

Siamo a tua completa disposizione per qualsiasi domanda o esigenza.

In caso di allergie o intolleranze, ti invitiamo a consultare l'elenco degli allergeni indicati nel menù ed in corrispondenza delle pietanze o a chiedere al nostro staff.

Gli alimenti contrassegnati con asterisco sono alimenti surgelati.

Se l'esperienza è stata di tuo gradimento, ci farà molto piacere leggere una tua recensione. E se hai suggerimenti per migliorare, li accoglieremo con gratitudine: ci aiutano a crescere ogni giorno.

Buon appetito!

Coperto € 2,00

La password WIFI è **Calaefuci2025**

“I prodotti contrassegnati con () possono essere congelati all'origine o sottoposti a congelamento.”*

Cala & Fuci – Menu



Un buon inizio...

- Acciughe del Cantabrico €9,50 (4)
- Tartare di Tonno 120g €13,00 (4)
- Tartare di Salmone 120g €12,00 (4)



Sfizi e Taglieri

- Pannelle → piccola €4,00 | media €5,50 *
- Tortillas con guacamole €3,00 (1)
- Capocollo originale di Martina Franca con Burratina €8,00 (7)
- Tagliere salumi €15,00
- Tagliere formaggi €15,00 (7)
- Tagliere misto (salumi + formaggi) €15,00 (7)
- Patatine rustiche con buccia → piccola €3,50 | media €5,50 *
- Polpette assortite (carne / friarelli & mozzarella / vegetariane) €6,00 *
(3,6,7,10,11,12)
- Frisella al pomodoro €4,50 — aggiunta ingredienti €2,00 (1)
- Aperitivo tris: olive, taralli & anacardi €2,50 (1,8)
- Rustico leccese €3,00 * (1,3,6,7,8,10)
- Wurstel in sfoglia €3,00 * (3,7,8,10)
- Arancine: prosciutto e mozzarella / ragù / nduja / norma €3,50 (1,5,6,7,8,9)
- Arancina gorgonzola e speck €3,90 (1,5,6,7,8,9)

INSALATE CALA & FUCI

Fresche, colorate e preparate con ingredienti selezionati. Perfette per chi ama leggerezza e gusto.

 **€9,50**

1. Insalata Mediterranea

Misticanza, pomodorini, olive, feta, cetrioli, cipolla rossa, origano e olio EVO.

➡ Fresca, colorata e tipicamente estiva.

(7)

2. Insalata Caprese 2.0

Pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, crema di peperoni e crumble di tarallo.

➡ Un twist gourmet su un grande classico italiano.

(1,7)

3. Insalata Wellness

Riso venere, avocado, edamame, pomodorini, semi misti, carote julienne e salsa allo yogurt.

➡ Equilibrata e “healthy”, ideale per chi cerca leggerezza.

(6,7,11)

4. Nordica

Misticanza, salmone affumicato, noci, Philadelphia e salsa allo yogurt.

👍 Cremosa, equilibrata e irresistibile.

(4,7,8)

Extra speciali per eventuale aggiunta:

- tartare tonno/salmone 80g* €6,00 (4)
- burrata/bufala €4,00 (7)
- salmone affumicato €4,00 (4)

Le classiche:

- **Insalata caprese** €9,00 (7)
- **Insalata di mare** €9,50 (4,9)



Primi & Secondi Cala & Fuci

Piatti preparati al momento con ingredienti freschi e selezionati.

Perfetti per chi ama i sapori autentici del Mediterraneo.



Primi Piatti



Verificare disponibilità giornaliera – a partire da **€9,00**



Secondi Piatti

Tonno Scottato

con contorno di zucchine, carote, olio EVO e granella di pistacchio



€14,50 (4)



Polpo Grigliato

con contorno di pomodori e melanzane grigliate, olio EVO e limone



€14,50 (4)



Tutti i piatti sono preparati espressi per garantirti freschezza e gusto autentico.



Poke Bowls

Poke (riso bianco giapponese oppure nero venere) €9,90 – con:

- **Proteine animali 60g** 🐟 una a scelta tra

→ tonno (4)

→ salmone (4)

→ polpo (4)

→ gamberi (4)

→ insalata di mare (4)

*doppia proteina + €4,00

- **Proteine vegetali** 🌱
(edamame)

- **Superfood & Healthy Fats** 🥑
(avocado, frutta secca - 2)

- **Semi & Algae** 🌊
(semi vari - 8, alghe nori, alghe wakame)

Panini & Pucce Gourmet

Scegli se desideri Panino o Puccia (1,6,10)

- **Mare:** tartare tonno, stracciatella, basilico, capperi, granella di pistacchio, olio EVO, pepe nero €10,90/11,90 (4,8)
- **Mare Mosso:** tonno scottato, zucchine poverella, cipolla caramellata, pomodori secchi, maionese arancia €9,50/10,50 (4)
- **Terra:** prosciutto di Parma, bufala, insalata, funghi muschio €8,50/9,50 (7)
- **Spaziale:** mortadella, stracciatella, insalata, pomodori secchi, granella di pistacchio €7,50/8,50 (7)
- **Sesto Senso:** capocollo di Martina, stracciatella, pomodori secchi, confettura di fichi €8,50/9,50 (7)
- **Vegetariano:** melanzane e zucchine grigliate, burrata, maionese al basilico, pomodori secchi €7,50/8,50 (7)
- **Norvegia:** tartare salmone, guacamole, zucchine poverella, misticanza €9,50/10,50 (4)
- **Tentacolo:** polpo grigliato, zucchine poverella €8,50/9,50 (4)
- **Piccantella:** spianata calabra, caciocavallo, crema di peperoni, nduja (7) €7,50/8,50
- **Salutista:** bresaola, grana a scaglie, rucola fresca, olio EVO e limone (7) €8,50/9,50 (7)
- **Leggera:** fesa di tacchino, mozzarella, insalata, maionese al basilico (7) €7,50/8,50

**Puccia senza glutine + €1,00*

- **Panino o Puccia Classica Salentina** €6,00/7,00

– un salume a scelta, emmental o mozzarella o caciocavallo, sottoli e sottaceti

– ingredienti extra €2,00



PINSE CALA & FUCI

(1,10,13)

1. Pinsa Salmone – €13,00 (4,7)

Salmone affumicato, burrata, rucola, pepe nero, olio EVO.

2. Pinsa Mortadella – €11,00 (7)

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio.

3. Pinsa Bresaola – €12,00 (7)

Bresaola, burratine, rucola, olio EVO.

4. Pinsa Caponata – €11,00

Caponata di verdure siciliana.

5. Pinsa Pesto – €11,00 (2,7,8)

Pesto di pistacchio, gamberi, mozzarella fiordilatte.

6. Pinsa Cantabrico – €15,00 (4,7)

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, pepe nero.



QUALCOSA DI DOLCE

Delizie artigianali e sapori autentici del Sud — il modo perfetto per concludere il tuo pasto da **Cala & Fuci**.



Vere Granite Siciliane

Mandorla (8) €4,00 | Fichi bianchi (1,12) €4,00 | Melone (1) €4,00 | Pistacchio (8) €4,00



Spumoni Salentini (1,3,7,8)

Mandorla & Fichi | Nocciola & Cupeta | Pistacchio → da €5,00



Panna Cotta o Budino al Cioccolato

Di produzione locale, a cura di un caseificio artigianale €4,50 (7)



Vero Cannolo Siciliano con Ricotta di Pecora (1,7)

Mini €3,50 | Medio €4,00 | Grande €4,50



Puccia Dolce con Nutella e Granella di Nocciole

€5,00 (1,2,3,6,7,10)



Soufflé al Cioccolato

€5,00 (1,3,7)



Tiramisù della Casa

€5,00 (1,3,7)



Torta Ricotta e Pere

€4,00 (1,3,7,8)



Cheesecake ai Frutti di Bosco

€6,00 (S.G.S.L)



Tortino di Mele e Mandorle con Crema al Caramello Salato

€6,00 (S.G.S.L)



Tiramisù

€6,00 (S.G.S.L)



Dolci preparati con ingredienti di qualità e tutta la passione del Sud.

S.G.S.L. = senza glutine senza lattosio



Bevande

- Acqua: 1L €2,50 – 0,5L €1,30
- Coca Cola / Fanta / Succo ACE / Schweppes Limone (bicchiere) €2,50
- Crodino/Campari/Cocktail San Pellegrino €3,00
- Succhi vari / Tè €2,50



Birre

- Messina cristalli di sale alla spina grande (0,4l) €5,00 – piccola (0,2l) €3,00
- Peroni 33cl €2,50 – Ichnusa non filtrata 33cl €3,00
- Peroni senza glutine 33cl €3,50 – Moretti Rossa 33cl €3,00 – Moretti Zero 33cl €3,00 – Birra Limone 33cl €3,00



Vini & Drinks

Bottiglia/Calice

- **Vini bianchi:** Falanghina €16,00/4,00 – Malvasia €15,00/4,00
- **Vini rossi:** Negroamaro €15,00/4,00 – Primitivo €15,00/4,00
- **Rosati:** Negroamaro €15,00/4,00
- **Bollicine:** Ribolla Gialla €16,00/4,00 – Prosecco Valdobbiadene €16,00/4,00
- **Long Drinks:** Spritz, Limoncello Spritz, Gin Lemon, Gin Tonic €5,00



Caffè

- Caffè €1,20 – Deca €1,30 – Leccese €1,80



Carta Liquori – Cala & Fuci

Digestivi & Amari

- **Amari (Leon, Capo) – €3,00**
- **Nocino (Padre Peppe) – €3,00**
- **Liquirizia – €3,00**
- **Limoncello – €3,00**
- **Mirto – €3,00**

Distillati

- **Grappa 903 (bianca o barricata) – €3,00**
- **Vodka Absolut – €3,00**
- **Rum Pampero Aniversario – €4,00**
- **Whisky Yumeko – €5,00**
- **Whisky Laphroaig 10 Years – €6,00**



Dear Guest,

Thank you for being here!

In the following pages, you will find many tasty proposals, prepared with care and passion.

We are at your complete disposal for any questions or needs.

In case of allergies or intolerances, please consult the list of allergens indicated in the menu and next to each dish, or ask our staff.

Items marked with an asterisk are frozen products.

If you enjoyed the experience, we would be very happy to read your review. And if you have suggestions for improvement, we will gratefully welcome them: they help us grow every day.

Enjoy your meal!

Cover charge € 2,00

The WIFI password is **Calaefuci2025**

“Products marked with () may be frozen at origin or subjected to freezing.”*

Cala & Fuci – Menu



A Good Start...

- Cantabrian Anchovies €9.50 (4)
- Tuna Tartare 120g €13.00 (4)
- Salmon Tartare 120g €12.00 (4)



Snacks & Boards

- Panelle → small €4.00 | medium €5.50 *
- Tortillas with guacamole €3.00 (1)
- Traditional Capocollo from Martina Franca with Burratina €8.00 (7)
- Cold Cuts Board €15.00
- Cheese Board €15.00 (7)
- Mixed Board (cold cuts + cheeses) €15.00 (7)
- Rustic skin-on fries → small €3.50 | medium €5.50 *
- Assorted Meatballs (meat / friarielli & mozzarella / vegetarian) €6.00 *
(3,6,7,10,11,12)
- Tomato Frisella €4.50 — extra toppings €2.00 (1)
- Aperitif Trio: olives, taralli & cashews €2.50 (1,8)
- “Rustico Leccese” €3.00 * (1,3,6,7,8,10)
- Wurstel in puff pastry €3.00 * (3,7,8,10)
- Arancini: ham & mozzarella / ragù / ‘nduja / norma €3.50 (1,5,6,7,8,9)
- Arancino with gorgonzola & speck €3.90 (1,5,6,7,8,9)



CALA & FUCI SALADS

Fresh, colorful, and prepared with selected ingredients. Perfect for those who love lightness and flavor.

€ €9.50



1. Mediterranean Salad

Mixed greens, cherry tomatoes, olives, feta cheese, cucumbers, red onion, oregano, and extra virgin olive oil.

→ Fresh, colorful, and typically summery.

(7)



2. Caprese 2.0

Beef tomatoes, Campania Buffalo Mozzarella (PDO), basil, bell pepper cream, and tarallo crumble.

→ A gourmet twist on a true Italian classic.

(1,7)



3. Wellness Salad

Venere black rice, avocado, edamame, cherry tomatoes, mixed seeds, julienned carrots, and yogurt dressing.

→ Balanced and healthy — ideal for those seeking lightness.

(6,7,11)



4. Nordic Salad

Mixed greens, smoked salmon, walnuts, Philadelphia cream cheese, and yogurt dressing.

👉 Creamy, balanced, and simply irresistible.

(4,7,8)

Special extras:

- tuna/salmon tartare 80g* €6,00 (4)
- burrata/buffalo mozzarella €4,00 (7)
- smoked salmon €4,00 (4)

The classics:

- **Caprese Salad** €9,00 (7)
- **Seafood Salad** €9,50 (4,9)



Cala & Fuci – Main Courses

Freshly prepared dishes made with selected ingredients.

Perfect for those who love the authentic flavors of the Mediterranean.



First Courses



Please check daily availability – starting from **€9.00**



Seared Tuna

Served with zucchini, carrots, extra virgin olive oil, and pistachio crumble



€14.50 (4)



Grilled Octopus

Served with grilled tomatoes and eggplants, extra virgin olive oil, and lemon



€14.50 (4)



All dishes are freshly prepared to guarantee authentic taste and freshness.



Poke Bowls

Poke (Japanese white rice or Venere black rice) €9.90 – with:

- Animal proteins 60g 🐟 choice of:
 - tuna (4)
 - salmon (4)
 - octopus (4)
 - shrimp (4)
 - seafood salad (4)

* doubled protein + €4.00
- Vegetable proteins 🌱
(edamame)
- Superfoods & Healthy Fats 🥑
(avocado, nuts - 2)
- Seeds & Algae 🌊
(various seeds – 8, nori seaweed, wakame seaweed)



Gourmet Panini & Puccia

Choose: Panino or Puccia (1,6,10)

- **Mare:** tuna tartare, stracciatella, basil, capers, crushed pistachio, EVO oil, black pepper €10.90/11.90 (4)
- **Mare Mosso:** seared tuna, zucchini, caramelized onion, sun-dried tomatoes, orange mayo €9.50/10.50 (4)
- **Terra:** Parma ham, buffalo mozzarella, lettuce, mushrooms €8.50/9.50 (7)
- **Spaziale:** mortadella, stracciatella, salad, sun-dried tomatoes, crushed pistachio €7.50/8.50 (7)
- **Sesto Senso:** capocollo from Martina, stracciatella, sun-dried tomatoes, fig jam €8.50/9.50 (7)
- **Vegetariano:** grilled eggplants & zucchini, burrata, basil mayo, sun-dried tomatoes €7.50/8.50 (7)
- **Norvegia:** salmon tartare, guacamole, zucchini, mixed greens €9.50/10.50 (4)
- **Tentacolo:** grilled octopus, zucchini €8.50/9.50 (4)
- **Piccantella:** spicy Calabrian salami, caciocavallo, roasted pepper cream, 'nduja (7) €7.50/8.50
- **Salutista:** bresaola, parmesan shavings, fresh arugula, EVO oil and lemon (7) €8.50/9.50 (7)
- **Leggera:** turkey breast, mozzarella, lettuce, basil mayo (7) €7.50/8.50

**Gluten-free Puccia + €1.00*

- **Classic Salento Panino or Puccia** €6.00/7.00

– one cold cut of your choice, emmental or mozzarella or caciocavallo, pickles & preserves

– extra ingredients €2.00



CALA & FUCI PINSE

1. Salmon Pinsa – €13.00 (4,7)

Smoked salmon, burrata, arugula, black pepper, extra-virgin olive oil.

2. Mortadella Pinsa – €11.00 (7)

Mortadella, stracciatella, pistachio crumble.

3. Bresaola Pinsa – €12.00 (7)

Bresaola, mini burrata, arugula, extra-virgin olive oil.

4. Caponata Pinsa – €11.00

Sicilian vegetable caponata.

5. Pesto Pinsa – €11.00 (2,7,8)

Pistachio pesto, shrimp, fresh fiordilatte mozzarella.

6. Cantabrian Pinsa – €15.00 (4,7)

Stracciatella, Cantabrian anchovies, black pepper.

What is “Pinsa”?

Pinsa is an ancient Roman-style flatbread, light and incredibly digestible.

Its dough is made from a mix of wheat, and it rises for up to 72 hours.

Thanks to this long fermentation, Pinsa is **crispy on the outside, soft inside, and much lighter** than traditional pizza.

It's a delicious and healthier alternative, perfect to enjoy at any time of day! 🍕 ✨



SOMETHING SWEET

Authentic southern delights — the perfect way to end your meal at **Cala & Fuci**.



Authentic Sicilian Granita

Almond (8) €4,00 | White figs (1,12) €4.00 | Melon (1) €4.00 | Pistachio (1) €4.00



Salento-style Spumoni Ice Cream - ice cream (1,3,7,8)

Almond & Fig | Hazelnut & Brittle | Pistachio → from €5.00



Panna Cotta or Chocolate Pudding

Locally made by an artisanal dairy €4.50 (7)



Traditional Sicilian Cannolo with Sheep's Ricotta (1,7)

Mini €3.50 | Medium €4.00 | Large €4.50



Sweet Puccia with Nutella and Crushed Hazelnuts

€5.00 (1,2,3,6,7,10)



Chocolate Soufflé

€5.00 (1,3,7)



Tiramisu

€5.00 (1,3,7)



Ricotta and Pear Cake

€4.00 (1,3,7,8)



Wild Berry Cheesecake

€6,00 (G.F.L.F.)



Apple and Almond Cake with Salted Caramel Cream

€6,00 (G.F.L.F.)



Tiramisu

€6,00 (G.F.L.F.)

✨ Desserts prepared with quality ingredients and all the passion of Southern Italy.

G.F.L.F. = Gluten Free, Lactose Free

Drinks

- Water: 1L €2,50 – 0.5L €1,30
- Coca Cola / Fanta / ACE Juice / Schweppes Lemon (glass) €2.50
- Crodino / Campari/Cocktail San Pellegrino €3.00
- Other Juices / Tea €2,50

Beers

- Messina “Salt Crystals” draft large (0.4) €5,00 – small (0.2) €3,00
- Peroni 33cl €2.50 – Ichnusa Unfiltered 33cl €3,00
- Peroni Gluten Free 33cl €3.50 – Moretti Rossa 33cl €3,00 – Moretti Zero 33cl €3,00

Wines & Drinks

Bottle/Glass

- White wines: Falanghina €16,00/4,00 – Malvasia €15,00/4,00
- Red wines: Negroamaro €15,00/4,00 – Primitivo €15,00/4,00
- Rosé wines: Negroamaro €15,00/4,00
- Sparkling: Ribolla Gialla €16,00/4,00 – Prosecco Valdobbiadene €16,00/4,00
- Long Drinks: Spritz, Limoncello Spritz, Gin Lemon, Gin Tonic €5,00

Coffee

- Coffee €1,20 – Decaf €1.30 – “Leccese” Coffee €1.80



Liquor Menu – Cala & Fuci

Digestifs & Amari

- **Amari (Leon, Capo) – €3.00**
- **Nocino (Padre Peppe) – €3.00**
- **Licorice Liqueur – €3.00**
- **Limoncello – €3.00**
- **Myrtle Liqueur – €3.00**

Spirits

- **Grappa 903 (white or aged) – €3.00**
- **Vodka Absolut – €3.00**
- **Rum Pampero Aniversario – €4.00**
- **Whisky Yumeko – €5.00**
- **Whisky Laphroaig 10 Years – €6.00**