



Il ristorante ed il lounge bar del Boutique Hotel San Lorenzo, sono dedicati al Santo Patrono di Polignano a Mare, San Vito.

“ Sand Veit” è il termine dialettale con cui viene chiamato il Santo, dalla gente del posto. La festa patronale si svolge nei giorni di 14, 15, e 16 Giugno.

La sera del 14 Giugno vi è la caratteristica regata a mare, durante la quale a bordo di una zattera il Santo viene trasportato dalla località San Vito costeggiando tutta la costa polignanese fino allo scoglio dell'erecita.

La zattera fa rientro a Cala Paguro da dove la statua viene portata in processione fino al rione Gelso dove è attesa dal Sindaco che consegna le chiavi della città.

Durante i tre giorni di festeggiamenti nelle piazze e tra le vie del paese si riversa l'intera comunità tra un susseguirsi di eventi religiosi, ricreativi e gastronomici.

The restaurant and lounge bar of the Boutique Hotel San Lorenzo, are dedicated to the Patron of Polignano a Mare, San Vito. "Sand veit" is the dialectal term which the saint is called by the locals.

The patronal feast takes place on the days of 14th 15th, and 16th of June.

On the evening of June 14th Junèthere is the characteristic Regatta on sea.

The statue of the Saint moves on a raft from the village of San Vito along the coast of Polignano up to the rock“Scoglio dell'Eremita”.

The raft returns to Cala Paguro where the statue is carried in procession up to Gelso district where the Mayor delivers the keys of the city.

During the three days of festivities in the squares and in the streets of the town it takes place religious, recreational and gastronomic events.



Menu degustazione

Antipasto

Starter
BELSTAR COUVÉE ROSE'

Primi Piatti

First courses
PAOLO LEO BATTIGIA CHARDONNAY IGP SALENTO 2018

Secondi Piatti

Second courses (Seafood)
PAOLO LEO CALALUNA FIANO IGP SALENTO 2018
Second courses
PAOLO LEO NEGROAMANTE SALENTO IGP 2016

Dessert

MADRIGALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG 2016

Menu' di 5 portate con 4 vini in abbinamento
Menu' of 5 courses with 4 wines in combination

€ 60,00



Lunedì

Entrée

Crostone con pomodoro, mozzarella, rucola, basilico e cacio ricotta

Altamura toasted bread with tomato, mozzarella cheese, rocket, basil and cacio ricotta cheese

Primi piatti

Caserecce al ragu' di polpo di paranza

Caserecce typical pasta with octopus stew

Fave, cicorie e pane raffermo

Broad beans, chicory and stale bread

Secondi piatti

Pesce spada alla griglia al salmoriglio e capperi di Polignano

Grilled swordfish with salmoriglio sauce (made with lemon, origan, parsley, salt, pepper) and Polignano capers

Millefoglie di vitellino con pomodoro al basilico, bufala, rucola e grana

Millefoglie veal meat with basil flavored tomato, buffalo mozzarella, rocket and grana cheese

Dessert



Martedì

Entrée

Centrifuga di cantalupo con veli di prosciutto crudo
Cantaloupe jelly with raw ham

Primi piatti

Gnocchetto di patate, mazzancolle e asparagi selvatici
Potato gnocchi with shrimp and wild asparagus

Strascinate di farro con crudaiola di pomodoro, cacio e polpette
Spelt Strascinate pasta with tomato crudaiola, cacio cheese and typical polpette

Secondi piatti

Fritto di pescato del giorno
Fried of the day's catch

Zampina alla griglia di Sannicchiele
Grilled Zampina of Sannicchiele meat

Dessert



Mercoledì

Entrée

Mousse di tonno su crostone di pane di Altamura
Tuna mousse on Altamura toasted bread

Primi piatti

Pacchero all'astice con lemongrass e filetti di zuccina
Paccheri pasta with lobster with lemongrass and zucchini strips
Orecchiette e cime di rape
Orecchiette pasta with cime di rapa (turnip greens)

Secondi piatti

Turbante di spigola con crema di patate allo zafferano
Sea bass fish turban with saffron flavored potato cream

Carrellata mista di carni ai carboni
Mixed grilled meats

Dessert



Giovedì

Entrée

Crostone di pane di Altamura con salmone affumicato,
formaggio fuso al limone, rucola
Altamura bread with smoked salmon, melted lemon cheese, rocket

Primi piatti

Tubetti alle cozze alla moda tarantina
Tubetti pasta with chili peppers mussels soute

Zuppetta di ceci, cardoncelli e cavatelli
Chickpeas, cardoncelli mushrooms and cavatelli pasta soup

Secondi piatti

Polpo alla luciana in pignata
Stew octopus with tomato, potato and onion
Tagliata di angus con misticanza di verdure di stagione
Angus meat with seasonal vegetables mix

Dessert



Venerdì

Entrée

Capocollo di Martina Franca con cocomeri e pecorino
Capocollo of Martina Franca with watermelons and pecorino cheese

Primi piatti

Linguine al pesce spada con julienne di zucchine e ciliegino
Linguine pasta with swordfish, zucchini julienne and Ciliegino tomato

Risotto con fiori di zucca, mentuccia mantecato alla crescenza e speck disidratato
Risotto with courgette flowers, mint, Crescenza cheese and dried speck

Secondi piatti

Calamaro ripieno cotto a bassa temperatura
Stuffed squid cooked at low temperature

Carrellata mista di carni ai carboni
Mixed grilled meat

Dessert



Sabato

Entrée

Fettuccine di mare con insalata di finocchi all'arancio
Cuttlefish with orange flavored fennel salad

Primi piatti

Tegame alla barese, riso, patate e cozze
Bari-style pan, rice, potatoes and mussels

Cavatelli al pesto di basilico e tartare di patate
Cavatelli with basil pesto and potato tartare

Secondi piatti

Gamberoni locali in panura aromatica
Local prawns in aromatic breadcrumbs

Polletto ruspante nostrano alla diavola
Free-range spicy chicken

Dessert



Domenica

Entrée

Crostone di salmone marinato al pepe rosa
Toasted Altamura bread with pink pepper marinated salmon

Primi piatti

Cavatelli con pescatrice al timo e barbabietola
Cavatelli pasta with thyme and beetroot flavored monkfish

Crespelle di grano arso con funghi cardoncelli su crema al
caciocavallo
Burnt wheat Crespelle pasta with cardoncelli mushrooms on caciocavallo cream

Secondi piatti

Zuppa di pesce
Fish soup

Tagliata di angus con misticanza di verdure
Angus meat with a vegetables mix

Dessert