

DOLCI

Tiramisù della Casa	€ 4,00
Panna cotta della Casa	€ 3,00
Tartufo bianco e nero (affogato + 1,00 €)	€ 3,00

Caffè	€ 1,50
-------	--------

AMARI & AFFINI

Jefferson	€ 5,00
Jägermeister	€ 3,00
Petrus	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
Amaro Del Capo	€ 3,00
Amaro Lucano Menta	€ 3,00
Fernet Brancamenta	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Amaro Lucano Menta	€ 3,00
Mirto F.lli Vena	€ 3,00
Norcino F.lli Vena	€ 4,00
Grappa Batocca (barrique)	€ 4,00
Grappa Passione Bianca	€ 3,00

RUM

Bumbu XO	€ 6,00
Damaisseau (agricolo)	€ 5,00
Vlement Vieux	€ 8,00
Barcelò Imperial	€ 5,00
Barcelò Imperial Porto Cask	€ 7,00

Coperto € 2,00

COMUS

pizza & cucina

COMUS

pizza & cucina

*“Cercheremo di soddisfare ogni vostra esigenza
e far sì che un semplice pasto resti per voi una felice esperienza.”*

Lo staff

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:
pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

** alcune portate potrebbero subire delle variazioni a seconda della disponibilità/reperibilità delle materie prime garantendo comunque la qualità delle stesse.

 392 556 2446

 comuslecce@gmail.com

 Via Enrico Fermi 18, 73100 Lecce, Italy





392 556 2446



comuslecce@gmail.com



Via Enrico Fermi 18, Lecce, Italy

I ROSSI

Diecianni Malvasia Nera - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 20,00
Diecianni Primitivo - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 20,00
Diecianni - Negroamaro - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 20,00
Cupone - <i>Salice Salentino Riserva (Feudi di Guagnano)</i>	€ 27,00
Pietrafinita - <i>Primitivo di Manduria (Feudi di Guagnano)</i>	€ 40,00
Nero di Velluto - <i>Negroamaro Salento (Feudi di Guagnano)</i>	€ 40,00
Black Hole - <i>Frizzante biologico naturale (Tenuta De Maio)</i>	€ 24,00
Verso Sud - <i>Susumaniello Puglia (I Pastini)</i>	€ 27,00
Philonianum - <i>Susumaniello Salento (Tenute Luspada)</i>	€ 25,00
Lirica - <i>Primitivo di Manduria (Produttori di Manduria)</i>	€ 21,00
Nèprica - <i>Negroamaro (Tormaresca)</i>	€ 21,00
Locone - <i>Caabernet Sauvignon (Tenuta Bocca di Lupo)</i>	€ 38,00
Sessantanni - <i>Primitivo di Manduria (Cantine San Marzano)</i>	€ 45,00
Timo - <i>Vermentino (Cantine San Marzano)</i>	€ 15,00
Il Pumo - <i>Negroamaro (Cantine San Marzano)</i>	€ 15,00



COMUS

pizza & cucina

PIZZE CLASSICHE

Marinara (pomodoro, aglio e origano)	€ 5,00
Margherita (pomodoro e fior di latte)	€ 5,50
Napoli (pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe e origano)	€ 6,00
Diavola (pomodoro, fior di latte, ventricina, peperoncino)	€ 7,00
Würstel (pomodoro, fior di latte, würstel)	€ 7,00
Crudo (pomodoro, fior di latte, crudo)	€ 8,00
Quattro Stagioni (pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, cotto e olive)	€ 8,00
Quattro Formaggi (pomodoro, fior di latte, gorgonzola, fontina, emmenthal e provola)	€ 8,50
Prosciutto e Funghi (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi)	€ 8,00
Tonno e Cipolla (pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla)	€ 7,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico)	€ 8,00
Peter Pan (pomodoro, fior di latte, würstel e patatine)*	€ 7,00
Ortolana (pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni)	€ 8,00
Affumicata (pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata e speck)	€ 8,00
Funghi e Salsiccia (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia e grana)	€ 8,50
Gustosa (pomodoro, fior di latte, emmenthal, tonno, capperi e olive)	€ 8,00
Salentina (pomodoro, fior di latte, rape e salsiccia)	€ 8,00

PIZZE GOURMET

Angel (fior di latte, gorgonzola e pesto di noci)	€ 9,00
Carpaccio (fior di latte, bresaola, rucola e grana)	€ 10,00
Caprese (fior di latte, pomodorini, rucola e grana)	€ 8,00
La Genovese (fior di latte, pesto di basilico, scamorza affumicata e speck)	€ 9,00
La Grica (pomodoro, fior di latte, crocchette di patate e burrata)	€ 13,00
Alice (fior di latte, mortadella, burrata e granella di pistacchio)	€ 12,00
Cacio & Pepe (fior di latte, cacio e pepe)	€ 12,00
Rif (fior di latte, cipolla di Tropea, granella e pesto di pistacchio)*	€ 12,00
Comus (fior di latte, salsa al tartufo, caciocavallo e granella di pistacchio)	€ 12,00

ANTIPASTI

Insalata di Mare *	€ 15,00
Ca, beretti in salsa cocktail *	€ 10,00
Fave e cicorie	€ 8,00
Frittino Misto (crocchette, polpette di carne, pittule, arancini, verdure pastellate) */**	€ 8,00
Burratina e Capocollo	€ 9,00
Bufala e Bresaola	€ 9,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti Cacio e Pepe	€ 10,00
Ciceri e tria	€ 8,00
Linguine allo scoglio	€ 16,00
Ravioli ripieni di burrata e gambero rosso	€ 20,00
Spaghetti alla chitarra di Gragnano con le cozze	€ 12,00
Linguine alle Vongole	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Grigliata mista di carne	€ 16,00
Tagliata di Entrecôte (pomodorini, grana, rucola e glassa di aceto balsamico)	€ 18,00
Frittura mista di pesce (calamari e gamberi) *	€ 16,00
Polpo grigliato con patate ed olive taggiasche *	€ 18,00
Polpo alla pignata con pane fritto *	€ 16,00
Seppia o Spada alla griglia con rucola e pomodorini *	€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 4,00
Patatine fritte *	€ 4,00
Insalata verde o mista	€ 3,00
Verdure grigliate	€ 6,00

BEVANDE

Acqua (naturale/frizzante) 0,75 lt	€ 3,00
Acqua (naturale/frizzante) 0,50 lt	€ 1,00
Coca Cola / Fanta / Sprite 0,33 lt	€ 3,00
Limonata / Chinotto / Gazzosa 0,27 lt	€ 3,00
Birra alla spina artigianale Terrona 20 cl	€ 3,00
Birra alla spina artigianale Terrona 20 cl	€ 5,00
Nastro Azzurro 33 cl	€ 3,00
Nastro Azzurro 66 cl	€ 4,00
Beck's 33 cl	€ 3,50
Beck's 66 cl	€ 4,50
Bjorne	€ 5,00
Tennent's	€ 4,00

VINI DELLA CASA
BIANCO / ROSSO / ROSATO

Calice	€ 3,00
cl. 50	€ 4,00
1 Litro	€ 7,00

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Rosè - <i>Brut millesimato Treviso (Montelvini)</i>	€ 28,00
Cuvée Dell'Erede - <i>Treviso Extra Dry (Montelvini)</i>	€ 18,00
Blanc De Blancs - <i>Chardonnay Brut (Brut Dargent)</i>	€ 18,00
Rosé Maison - <i>Pinot noir Rosé (Brut Dargent)</i>	€ 18,00
Qsatèn - <i>Franciacorta Satèn millesimato (Quadra)</i>	€ 50,00
Bepin De Eto - <i>Valdobbiadene Extra Dry millesimato (Bepin de Eto)</i>	€ 50,00
Aka Charme - <i>Primitivo Rosato Salento (Produttori di Manduria)</i>	€ 21,00

BIANCHI

Diecianni Chardonnay - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 23,00
Cuccimanné - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 20,00
Drosia - <i>Negroamaro Puglia (Tenuta Corallo)</i>	€ 18,00
Maremosso - <i>Bombino Bianco Bombino Bianco Frizzante (Torrevento)</i>	€ 12,00
Terrazze della Luna - <i>Gewurztraminer (Cavit)</i>	€ 15,00
Santimedici - <i>Verdeca (Castel di Salve)</i>	€ 19,00
Zin - <i>Fiano Salento (Produttori di Manduria)</i>	€ 21,00
Timo - <i>Vermentino (Cantine San Marzano)</i>	€ 15,00
Il Pumo - <i>Chardonnay (Cantine San Marzano)</i>	€ 15,00

ROSATI

Rosarò - <i>(Feudi di Guagnano)</i>	€ 20,00
Pietrafinita - <i>Primitivo di Manduria (Feudi di Guagnano)</i>	€ 40,00
Le Rotaie - <i>Susumaniello Valle D'Itria (I Pastini)</i>	€ 27,00
Five Roses - <i>Negroamaro (Leone De Castris)</i>	€ 22,00
Askos - <i>Susumaniello (Masseria Li Veli)</i>	€ 30,00
Aka - <i>Primitivo (Produttori di Manduria)</i>	€ 18,00
Pungirosa - <i>Bombino Nero (Rivera)</i>	€ 18,00
Tramari - <i>Rosé di Primitivo (Cantine San Marzano)</i>	€ 18,00
Il Pumo - <i>(Cantine San Marzano)</i>	€ 15,00



