

ENTRATE

Starter

Carpaccio di ricciola marinata con puntarelle,
agrumi a vivo, gel di mandarino e zafferano e foglia d'ostrica

*(Marinated amberjack carpaccio with chicory, citrus,
tangerine and saffron gel, oyster leaf)*



€18

Veli di podolica in bassa temperatura con maionese all'aglio nero,
salicornia in più consistenze e formaggio caprino

*(Podolica sheets cooked at low temperature with black garlic mayo,
salicornia and goat cheese)*



€16

Morbido alle bietole con spuma di canestrato,
polvere di crusco e crumble di frisa

*(Beets soft with Canestrato foam,
crusco pepper dust and "frisa" crumble)*



€15

Fagottino di pane materano con cavolfiore rosticciato,
spuma di cannellini, olio al prezzemolo e pesto al datterino giallo

*(Materian bread bun with roasted cauliflower,
cannellini beans foam, parsley oil, yellow datterini pesto)*



€14

PRIMI
First Courses

Grumo di patata con melanzana di Rotonda, peperone crusco, cardoncelli e battuto di stracciatella



(Potato gnocchi with red eggplant, crusco pepper, cardoncelli mushrooms and stracciatella)

€14

Tagliolino verde con emulsione di cozze, fagioli di sarconi e croccante di mollica speziata



(Green tagliolino with mussels emulsion, Sarconi beans and crunchy spiced breadcrumb)

€16

Bottoni di gambero rosa e la sua bisque, datterino giallo e tapioca alla barbabietola



(Pink shrimp buttons with yellow datterini bisque and beetroot tapioca)

€18

Orecchietta con clorofilla di vignarola, nuglia e crumble di olive infornate



(Orecchiette with Vignarola chlorophyll, "nuglia" salami and baked olives crumble)

€15

SECONDI

Main Courses

Cardoncelli arrosto con lingotto di mais croccante
e burrata al serpillo

*(Roasted cardoncelli mushrooms with crunchy corn bar
and wild thyme burrata)*



€18

Capocollo in BT con melanzana glassata al canestrato
e datterino confit

*(LTC capocollo, eggplant glazed with canestrato cheese
and datterini confit)*



€22

Gota di vitellino con soffice di carote
e polvere di funghi murgiani

(Calf's cheek with carrot soft and Murgia mushrooms dust)



€25

Baccalà al vapore con cremoso di pizzaiola, capperi fritti,
battuto di olive nere e gocce di panna acida

*(Steamed cod with pizzaiola cream, fried capers,
chopped black olives and drops of sour cream)*



€26

DESSERT

Dacquoise alle mandorle, cremoso al limone,
salsa al cioccolato e limone candito



(Almonds dacquoise, lemon cream, chocolate sauce and candied lemon)

€10

Choco-caffè:
mousse al cioccolato con ganache e crumble al caffè



(Chocolate mousse with coffee ganache and crumble)

€10

Selezione di formaggi e confetture home made

(Selection of cheese and homemade jams)

€12

Sfoglia al cioccolato, mousse al mascarpone,
gel di lampone e frutti di bosco freschi



*(Chocolate puff pastry sheet, mascarpone mousse,
raspberry gel and fresh berries)*

€10

DEGUSTAZIONE MARE
"SEA" TASTING MENU

Aperitivo di benvenuto
Welcome appetizer

**Carpaccio di ricciola marinata con puntarelle,
agrumi a vivo, gel di mandarino e zafferano e foglia d'ostrica**

*(Marinated amberjack carpaccio with chicory, citrus,
tangerine and saffron gel, oyster leaf)*



**Tagliolino verde con emulsione di cozze,
fagioli di sarconi e croccante di mollica speziata**

*(Green tagliolino with mussels emulsion, Sarconi beans
and crunchy spiced breadcrumb)*



**Baccalà al vapore con cremoso di pizzaiola, capperi fritti,
battuto di olive nere e gocce di panna acida**

*(Steamed cod with pizzaiola cream, fried capers,
chopped black olives and drops of sour cream)*



**Dacquoise alle mandorle, cremoso al limone,
salsa al cioccolato e limone candito**

(Almonds dacquoise, lemon cream, chocolate sauce and candied lemon)



Piccola Pasticceria
Small pastry

Menù degustazione di quattro portate € 60 per persona
Tasting menu of four courses € 60 per person

Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero
The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table

DEGUSTAZIONE **TERRA**
"EARTH" TASTING MENU

Aperitivo di benvenuto

Welcome appetizer

Veli di podolica in bassa temperatura con maionese all'aglio nero, salicornia in più consistenze e formaggio caprino



(Podolica sheets cooked at low temperature with black garlic mayo, salicornia and goat cheese)

Orecchietta con clorofilla di vignarola, nuglia e crumble di olive infornate



(Orecchiette with Vignarola chlorophyll, "nuglia" salami and baked olives crumble)

Gota di vitellino con soffice di carote e polvere di funghi murgiani



(Calf's cheek with carrot soft and Murgia mushrooms dust)

Sfoglia al cioccolato, mousse al mascarpone, gel di lampone e frutti di bosco freschi



(Chocolate puff pastry sheet, mascarpone mousse, raspberry gel and fresh berries)

Piccola Pasticceria

Small pastry

Menù degustazione di quattro portate € 50 per persona
Tasting menu of four courses € 50 per person

Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero
The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table