

DOLCI E FRUTTA

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
MILLEFOGLIE (SFOGLIA CROCCANTE), LAMPONE, CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE (1,7,8)	€ 8
CROSTATINA DI FRAGOLE, CONFETTURA DI LAMPONI E CREMA CHATILLY (1,3,7)	€ 8
CREMOSA DI MANDORLE E CARAMELLO SALATO (1,3,7)	€ 8
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8
TORTINO AL CIOCCOLATO (1,7,8)	€ 8
DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATE VALRHONA, BERNARDI E DOMORI (1,7,8) (50G)	€ 8
GELATO AL LIMONE E CONFETTURA DI LAMPONI (15)	€ 8
COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE (15,8)	€ 8

COPERTO € 3
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA € 3

NOTA BENE: NELLA NOSTRA ENOTECA POTETE ACQUISTARE TUTTI PRODOTTI TRASFORMATI, OLIO, VINO, PASTA,CONFETTURE, LEGUMI E ALTRO

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA, IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

* PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE O IN SEDE A -20 CONGELATO O SURGELATO PER LASCIARE INTEGRE LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE NATURALI

* IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PIRATICAMENTE CRUDO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 835/2004, ALLEGATO 3, SEZIONE 8, CAPITOLO 3, LETTARA D, PUNTO 3; (PER INFORMAZIONE CHIEDERE AL TITOLARE O AI CAMERIERI DI SALA)



1 – GLUTINE



2 – CROSTACEI



3 – UOVA



4 – PESCE



5 – ARACHIDI



6 – SOIA



7 – LATTICINI



8 – FRUTTA A GUSCIO



9 – SEDANO



10 – SENAPE



11 – SESAMO



12 – ANIDRIDE SOLFOROSA



13 – LUPINI



14 – MOLLUSCHI



15



16



17



MENÙ



MENÙ LIBERAMENTE CHEF

BACCALA’ SCOTTATO SU CREMA DI CIPOLLA E VERDURE DI CAMPO (*15,4,7)

MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO,
MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)

MEZZI PACCHERI CON RICCIOLA POMODORINI, CAPPERI E OLIVE (1,14,7)

RISOTTO CON PATATE E COZZE (*15,14,2,7)

MAZZANCOLLA AL TIMO (*2,4)

MILLESFOGLIE, CONFETTURA DI LAMPONI E CREMA CHANTILLY (1,3,7)

€ 50 P.P. COPERTO E BEVANDE ESCLUSE

MENÙ MARE D’ESTATE

TARTARE DI PESCATO CON AVOCATO E NEBULIZZAZIONE DI GIN (4)

SCMPI CRUDI, TORCINELLI GRIGLIATI, GOCCE DI AGRETTO DI MONTEVERTINE, DEMI GLACE DI LAMPONI
E SALSA DI ZUCCA (2)

RISOTTO D’AMARE (CON COZZE, SEPPIA, GAMBERO ROSSO, MANDORLE E SCORZA DI LIME) (2,7,14,15)

TAGLIOLINO DI GRANO SARACENO CON GAMBERI VIOLA E SALSA DI ZUCCA (1,2,7)

PESCATRICE CON LARDO DI COLONNATA RUCOLA E SALSA DI PISELLI (*15,4)

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)

€ 80 P.P. ESCLUSO COPERTO E BEVANDE

Percorsi di abbinamento cibo-vino/cocktails/altre bevande

Percorso in abbinamento experience 6 calici € 66 p.p.

Percorso in abbinamento simple 6 calici € 36 p.p.

N.B. i menù devono essere scelti da tutti i commensali che
compongono il tavolo

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (* 15,4)	€ 25
TARTARE DI PESCATO CON AVOCADO E NEBULIZZAZIONE DI GIN (* 15,4)	€ 28
DEGUSTAZIONE DI CRUDI (2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI E TAGLIATELLE DI SEPPIE)	€ 30
FRUTTI DI MARE CRUDI (6 NOCI E 2 OSTRICHE DEL SALENTO)(14)	€ 25
OSTRICA GILLARDEAU	AL PZ € 8
OSTRICA DEL SALENTO	AL PZ € 5

ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SEPPIA IN CROSTA, SALSA DI PISELLI, ZUCCHINA, STRACCIATELLA E GEL DI LIME E TÈ VERDE (1,3,14,7,3)	€ 16
SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (*15,2)	€ 24
POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE AL SALE E SALSA DI ZUCCA (*15,14,18)	€ 18
BACCALA’ SCOTTATO SU CREMA DI CIPOLLA E VERDURE DI CAMPO (*15,4,7)	€ 16
CALAMARO RIPIENO DI PATATE E CAROTE SU CREMA DI PISELLI (*15,14,7)	€ 18
INSALATA DI MARE A MODO NOSTRO (SEPPIA, SCAMPO, POLPO E GAMBERO) (2,14)	€ 26
COZZE ALLA MARINARA (14)	€ 16
FLAN DI PATATE, ZUCCHINE, SALSA DI CAPRINO CAPRINO E MANDORLE (15,17,3,7,8)	€ 10
CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA AL FORNO IN AGRODOLCE CON MANDOPRLE E VINCOTTO	€ 10
MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)	€ 10
ZUCCHINA RIPIENA DI PATATE E PISELLI (17,7)	€ 10

PRIMI

FUSILLONI CON CALAMARI E COZZE (*1,7,14)	€ 16
TROCCOLI DI GRANO ARSO AL RAGÙ DI SEPPIA E POLPO (*1,7,14)	€ 16
RISOTTO CON PATATE E COZZE (*15,14,2,7)	€ 16
RISOTTO D’AMARE (CON COZZE, SEPPIA, GAMBERO ROSSO, MANDORLE E SCORZA DI LIME) (2,7,14,15)	€ 25
TRENETTE ALLE CICALI E VONGOLE(1,2,7)	€ 16
TUBETTONI RIGATI CON OMBRINA, SENAPI, CAPPERI E POMODORO	€ 16
TROCCOLI ALL’ASTICE (MINIMO 2 PORZIONI E SUCCESSIVI MULTIPLI DI 2) (1,2,7)	A PORZIONE € 30

IL PESCE

PESCATO DEL GIORNO IN VETRINA SERVITO CON LE RICETTE CLASSICHE (GRIGLIA, SALE E AL FORNO)	L’ETTO € 7
OMBRINA IN CROSTA DI SFOGLIA, FINOCCHIETTO, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7)	€ 18
FRITTURA DI SEPPIE, TRIGLIE E ALICI CON CONFETTURA DI PESCHE (*1,2,4,14)	€ 25
SPIGOLA CON POMODORI SECCHI E VERDURE DI CAMPO (*2,4)	€ 18
FILETTO DI ROMBO CON FUNGHI CARDONCELLI, PATATE E VERDURE DI CAMPO (*2,4)	€ 25
SEPPIE E MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA CON SALSA DI ARANCE (*2,14)	€ 20

LA CARNE

GUANCIA DI MAIALINO AL NERO DI TROIA CON VERDURE DELL’ORTO (*15,12,9)	€ 20
CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO E VERDURE DELL’ORTO (12,15)	€ 20
FILETTO DI MAIALINO CON CREMA DI PATATE AL SALE, DEMI GLACE E VERDURE DELL’ORTO (15)	€ 20
TORCINELLI ALLA GRIGLIA	€ 15

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA 15,7)	€ 16
------------------------------------	------