

menu alla carta

antipasti

vegetariani € 13,00

melanzana, pomodoro galatino, burrata d'Andria e origano 2015

dall'acqua € 17,00

calamaro con mandorle di toritto, limone e rucola 2015

insalata, crostacei crudi, sashimi e panna acida 2017

capasanta, spinaci, champonzu e capocollo di Martina Franca 2018

dalla terra € 16,00

faraona, pistacchio, capperi e yuzu 2017

segreto di maialino, caciocavallo podolico e profumo di tartufo 2013

primi piatti

zuppe € 13,00

lenticchia, oro, nocciola, pancotto 2017

dall'acqua € 16,00

spaghettone, cicala, aglio nero e peperone crusco 2015

tubettino, scampi, ceci neri della murgia e zenzero 2016

cappellaccio, gambero rosso, ricotta e cime di rapa 2018

dalla terra € 14,00

Plin di grano arso, ricotta marzotica, pesto di rucola e gazpacho 2018

riso carnaroli, canestrato pugliese, pepe nero,
salsiccia "infumata" e olive dolci 2018

menu alla carta

secondi piatti

dall'acqua € 24,00

dentice in crosta di pane, sedano, rapa e perle di balik 2015
triglia, alghe, cardoncelli e pecorino 2017
baccalà morro, pomodoro galatino e amaretto 2018

di carne € 21,00

vitello quinto quarto in doppia cottura e millefoglie di patata 2015
filetto d'asino panato al fumo (secondo disponibilità) 2016

degustazione di formaggi € 18,00
puglia e molto altro...

dessert

in singola porzione € 8,00

in percorso degustazione € 10,00

cassata a mò di umami 2013
cannolo croccante con nocciola su crumble frizzante 2015
sfoglia leggera al limone e crema chantilly 2016
tiramisù, marmellata di pesca e aceto al miele 2017
come dire... Montebianco al rum 2018
brulée di patate di Zapponeta, mandorle pralinate e crema di olio EVO 2018

caffè con piccola pasticceria € 3,00

coperto € 5,00 – acqua san pellegrino – panna – ferrarelle € 2,00

Si comunica alla gentile clientela che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento /congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04

Per informazioni riguardo agli ingredienti allergeni contenuti nei piatti, si può consultare l'informativa, chiedendo al nostro personale di sala.