

menu degustazione

proposte al calice

brut rosè	(metodo classico)	leone de castris	€ 6,00
animante	(franciacorta)	barone pizzini	€ 8,00
brut blanc de noir	(champagne)	maurice grumier	€ 10,00

chiacchierando

melanzana , pomodoro galatino, burrata d'Andria e origano	2015
gin tonic con mandorle	2017
riso carnaroli, canestrato pugliese, pepe nero, salsiccia "infumata" e olive dolci	2018
amuse bouche "panzerotto"	
vitello quinto quarto in doppia cottura e millefoglie di patata	2015
dessert	

50,00 € per persona (vini esclusi); 70,00 € per persona con abbinamento vini (3 etichette)

conversando

calamaro con mandorle di toritto, limone e rucola	2015
segreto di maialino , caciocavallo podolico e profumo di tartufo	2013
gin tonic con mandorle	2017
cappellaccio , gambero rosso, ricotta e cime di rapa	2018
amuse bouche "ostrica"	
dentice in crosta di pane, sedano, rapa e perle di balik	2015
dessert	

70,00 € per persona (vini esclusi); 100,00 € per persona con abbinamento vini (4 etichette)

filosofando

insalata crostacei crudi, sashimi e panna acida	2017
capasanta , spinaci, champonzu e capocollo di Martina Franca	2018
gin tonic con mandorle	2017
tubettino , scampi, ceci neri della murgia e zenzero	2016
amuse bouche "ostrica"	
triglia , alghe, cardoncelli e pecorino	2017
filetto d'asino panato al fumo (secondo disponibilità)	2016
dessert con percorso di degustazione	

90,00 € per persona (vini esclusi); 130,00 € per persona con abbinamento vini (5 etichette)