

AL
TRA
BUC
CO

PER COMINCIARE / TO START

Calice di Metodo Classico pugliese	7
Calice di Franciacorta	8
Calice di Champagne	12
Signature Cocktail	12/14

CINQUE PORTATE

5 courses menu

Gamberi crudi, ceci, bisque e borragine frita

Raw prawns, chickpeas & fried borage

Cozze ripiene come vuole la tradizione

Traditional stuffed mussels in tomato sauce

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi

Ziti pasta with octopus genovese sauce & cappers

Cefalo scottato, crema di fave di Carpino, cicoria e bottarga GF

Mullet fillet, Carpino broad beans cream, bottarga & cicory

Torta carrube, composta di albicocche, caramello salato GF

Carob cake with salted caramel and apricot marmelade

65 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

30 pp



SETTE PORTATE

7 courses menu

**Selezione di carpaccio, sepioline, gamberi crudi,
agrumi e puntarelle GF**

Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns, citrus and chicory's sprouts

**Pesce bianco mantecato, salsa pil pil,
lampascioni e sedano GF**

Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte e pepe nero

Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels

**Riso alla marinara, pomodori gialli e rossi,
alici sottosale e origano GF**

Riso marinara style, yellow and red tomatoes, salted anchovies, origano

Seppia sporca, spinaci, stracciatella GF

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella

Mazzancolle arrosto, carciofi fritti, maionese al limone

Searred prawns, home made mayo and fried artichokes

Quattro consistenze di fragola GF LF

Strawberry sorbet

Piccola pasticceria

Finger pastries

80 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

40 pp

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo
the tasting menu must be the same for the whole party*

ALLA CARTA / À LA CARTE

antipasti / starters

Plateau di frutti di mare Raw seashells platter	25	GF
Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi crudi, agrumi e puntarelle Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns, citrus and chicory's sprouts	22	GF
Pesce bianco mantecato, salsa pil pil, lampascioni e sedano Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni	18	GF
Cozze ripiene come vuole la tradizione Traditional stuffed mussels in tomato sauce	16	
Gamberi crudi, ceci, bisque e borragine frita Raw prawns, chickpeas & fried borage	17	
Uovo cbt, asparagi, acquasale Low-temperature cooked Egg and asparagus acquasale	16	

primi / first course

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte e pepe nero Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels	18	
Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi Ziti pasta with octopus genovese sauce & cappers	20	
Troccoli, cime di rapa, fonduta di caciocavallo podolico Troccoli, turnip greens wit and caciocavallo cream	16	VG
Riso alla marinara, pomodori gialli e rossi, alici sottosale e origano Riso marinara style, yellow and red tomatoes, salted anchovies, origano	18	GF

secondi / second course

Seppia sporca, spinaci, stracciatella Inked cuttle fish, spinach and stracciatella cheese	20	GF
Mazzancolle arrosto, carciofi fritti, maionese al limone Seared prawns, home made mayo and fried artichokes	22	
Cefalo scottato, crema di fave di Carpino, cicoria, bottarga Mullet fillet, Carpino broad beans cream, bottarga & cicory	18	GF
Carciofo, piselli e fonduta di canestrato Artichokes, green peas and pecorino cream	16	VG

DOLCI / DESSERTS

Pigna cremosa, zabaione ai capperi, terra mandorle e cacao Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble, capper's zabaione	9	GF
Torta carrube, composta di albicocche, caramello salato Carob cake with salted caramel and apricot marmelade	9	GF
Quattro consistenze di fragola Strawberry sorbet	9	GF LF
La piccola pasticceria Finger pastries	7	

BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl 3

Birra del Gargano 33cl 6

Soft drinks 4

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia 6

Vino del giorno 7

BAR

Caffè Espresso Lavazza Tierra Brasile 2

Amari e liquori 4

Grappe e distillati vedi qr code

Coperto / Service 3.00

VG vegetarian GF gluten free LF lactose free

menu digitale
e lista distillati



