

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

Alici fritte, rapa rossa, panna acida

Deep fried crumbed anchovies, beetroot and sour cream

Cozze ripiene tradizionali

Traditional Stuffed mussels in tomato sauce

Ziti, genovese di polpo, capperi disidratati

Ziti with octopus genovese sauce & cappers

Cefalo scottato, il suo fondo bruno, fagiolini e purè di patate

Mullet fillet, roasted demi glace, green beans and potatoes puree

Panna cotta al limone, lime e menta

Lemon pannacotta, lime and mint syrup

65 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

30 pp



SETTE PORTATE

7 courses menu

**Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi,
erbe di scoglio e limone GF**

Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns and herbs from the rocks and lemon

Gamberi bianchi marinati al lime, verdure e aguachile GF

Lime marinated prawns, cucumber and red onion aguachile

Pasta mista estiva, crema di patate e cozze, rucola

Summer's pasta mista, potatoes e mussels cream & rocket

Riso, datterino giallo, polpa e bottarga di cefalo GF

Rice, yellow tomatoes, gray mullet and fish roe

Seppia sporca, bietola, stracciatella GF

Inked cuttle fish, chard and stracciatella

Polpo fritto, percocha acidula al finocchietto, vino rosso

Deep fried octopus, sour peach & red wine

Sorbetto alla pesca, meringhe al basilico e mascarpone

Peach sorbet, basil meringue and mascarpone cheese

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 crudi Raw Seashells platter	25 GF
Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi, erbe di scoglio e limone Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns and herbs from the rocks and lemon	22 GF
Gamberi bianchi marinati al lime, aguachile Lime marinated prawns, cucumber and red onion aguachile	18 GF
Alici fritte, rapa rossa, panna acida, menta Deep fried crumbed anchovies, beetroot and sour cream	17
Cozze ripiene come vuole la tradizione Traditional Stuffed mussels in tomato sauce	16
Acqua sale, uovo ccbt e salicornia Acquasale Egg & salicornia	16 VG

primi / first course

Ziti, genovese di polpo, capperi disidratati Ziti pasta with octopus genovese sauce & cappers	20
Pasta mista estiva, crema di patate e cozze, rucola Summer's pasta mista, potatoes e mussels cream & rocket	18
Riso, datterino giallo, polpa e bottarga di cefalo Rice, yellow tomatoes, gray mullet and fish roe	18 GF
Fusillone, polpa di granchio blu, birra del Gargano, arancia Fusilloni with crab, beer & orange	20
Troccoli foglie, fiori e zucchine, fonduta di cacio ricotta di capra Troccoli, zucchini leaves and flowers, goat cheese cream	16 VG

secondi / second course

Seppia sporca, bietola, straciatella Inked cuttle fish, chard and straciatella	20 GF
Polpo fritto, percoca acidula al finocchietto, vino rosso Deep fried octopus, sour peach & red wine	22
Cefalo scottato, il suo fondo bruno, fagiolini e purè di patate Mullet fillet, roasted demi glace, green beans and potatoes puree	18
Gamberi viola arrosto, bisque, friggirelli e catalana di pomodori e cipolla Grilled red prawns, bisque souce, green peppers, tomato and onion salad	24 GF
Melanzana ripiena al cucchiaino, fonduta di canestrato e basilico Eggplantburgher, tomato sauce & canestrato cheese fondue	16 VG

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

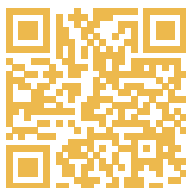
BAR

Caffè Espresso Lavazza Terra Brasile	2
Amari e liquori	4
Grappe e distillati vedi qr code	

Coperto / Service	3
-------------------	---

VG vegetarian GF gluten free LF lactose free

menu digitale
e lista distillati



I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantirvi qualità e sicurezza.

The fresh fish products, administered raw, are subjected to rapid reduction of the temperature on site to guarantee quality and safety.

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.
In the preparation of some dishes there may be products frozen by origin.

Si prega di comunicare preventivamente eventuali intolleranze o allergie alimentari. La lista degli allergeni è consultabile su gentile richiesta.

Please let us know in advance if you have any food allergies and intolerances, or particular needs. The allergenes list can be consulted on specific request.

