

MENU D'AUTUNNO

**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

**Insalata di polpo, cavolo viola, cipolla agrodolce,
salsa al melograno GF**
Octopus salat, red cabbage, red onion and pomegranade sauce

Cozze ripiene come vuole la tradizione
Traditional stuffed mussels in tomato souce and basil

Ziti spezzati, seppia, porcini e olio al prezzemolo
Ziti whith cuttlefish and porcini mushrooms, parsley oil

Filetto di Leccia amia alla mugnaia e insalata fresca
Leccia amia fillet, white wine, lemon and fresh salad

**Sorbetto e composta di fichi, cremoso al mascarpone
e croccante al cocco**
Fog sorbet and jam, mascarpone cheese crema and coconut crumble

65 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata
Wine pairing

30 pp



SETTE PORTATE

7 courses menu

**Selezione di carpaccio, sepioline, gamberi crudi,
frutta lattofermentata GF**

Raw fish carpaccio, cuttlefish, pink prawns & lactofermented fruits

Coto-leccia, giardiniera agrodolce e maionese al limone

Breaded and fried leccia cutlet, sweet and sour giardiniera and lemon mayo

Riso, alici, sponsale, capperi e stracciatella GF

Riso, salty anchovies, green onion, cappers and stracciatella cream

Pasta mista al cucchiaio, canocchie, ceci e cicoria

Mixed pasta, mantis shrimps, cheekpeas and cicory

Seppia, patate e lampascioni fritti

Cuttle fish, potatoes and fried lampascioni onion

Cefalo scottato, cicoria, cardoncelli e polenta fritta GF

Grey mullet fillet, cicory, cardoncelli mushrooms and fried polenta

Gelato all'elicriso, savoiardo al caffè e pera nashi

Helichrysum icecream, coffee biscuit, nashi pear

Piccola pasticceria

Finger pastry

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

Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi crudi, frutta lattofermentata	22 GF
Raw fish carpaccio, cuttlefish, pink prawns & lactofermented fruits	
Coto-leccia, giardiniera agrodolce e maionese al limone	17
Breaded and fried leccia cutlet, sweet and sour giardiniera and lemon mayo	
Insalata di polpo, cavolo viola, cipolla agrodolce, salsa al melograno	18 GF
Octopus salad, red cabbage, onion, pomegranate sauce	
Cozze ripiene come vuole la tradizione	16
Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil	
Zucca, olive nere, olio all'alloro	16 GF VG
Pumpkin, black olives & bay leaf oil	

primi / first course

Ziti spezzati, seppia, porcini e olio al prezzemolo	20
"Ziti" with cuttlefish and porcini mushrooms, parsley oil	
Riso, alici, salsiccia, capperi e stracciatella	18 GF
Riso, salty anchovies, green onion, capers and stracciatella cream	
Pasta mista al cucchiaio, canocchie, ceci e cicoria	18
Mixed pasta, mantis shrimps, chickpeas and cicory	
Troccoli, fonduta di caciocavallo podolico, olive nere	16 VG
Troccoli pasta, caciocavallo cheese cream & dried black olives	

secondi / second course

Filetto di Leccia amia alla mugnaia e insalata fresca	22
Leccia amia fillet, white wine, lemon and fresh salad	
Seppia, patate e lampascioni fritti	20
Cuttle fish, potatoes and fried lampascioni onion	
Cefalo scottato, cicoria, cardoncelli e polenta frita	18 GF
Grey mullet fillet, cicory, cardoncelli mushrooms and fried polenta	
Fava-fel, fonduta di pecorino, cipolla agrodolce e menta	16 VG
Broad beans, pecorino cheese fondue, sweet and sour onion	

DOLCI / DESSERTS

Pigna cremosa, zabaione ai capperi, terra mandorle e cacao	9 GF
Aleppo pinecone cream, capper's zabaione with almond and cocoa crumble	
Gelato all'elicriso, savoiardo al caffè e pera nashi	9
Helichrysum icecream, coffee biscuit, nashi pear	
Sorbetto e composta di fichi, cremoso al mascarpone e croccante al cocco	9
Fog sorbet and jam, mascarpone cheese crema and coconut crumble	
Dolce carruba, albicocca, caramello salato	9 GF
Carob cake with apricot jam and salted caramel	
La piccola pasticceria	6
Finger pastry	

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 menu	

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

VG vegetarian GF gluten free LF lactose free

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.

