

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 & basil

Pasta mista ai frutti di mare, prezzemolo e bottarga di cefalo

Mixed pasta, seafood, parsley & mullet bottarga

Trancio di pescato e il suo contorno GF

Fish fillet & its side dish

Torta carrube, composta di albicocche, caramello salato GF

Carob cake with salted caramel & apricot marmalade

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 fish carpaccio, cuttlefish & prawn with citrus & chicory's sprout

Seppia sporca, spinaci, stracciatella GF

Inked cuttlefish, spinach & stracciatella cheese

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi

Ziti pasta with octopus genovese sauce & capers

Risotto agli asparagi, mazzancolle e zeste di limone GF

Risotto with asparagus, prawns & lemon zest

Mazzancolle arrosto, maionese al limone e carciofi fritti

Seared prawns, fried artichokes & homemade mayonnaise

Fritto di paranza croccante, scapece di zucchine e menta

Crispy fried fish, courgette scapece & mint

Consistenze di fragola e cialda al cioccolato bianco GF

Strawberry sorbet & white chocolate chips

La 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

Plateau di frutti di mare Raw seashells platter	30 GF
Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi crudi, agrumi e puntarelle Raw carpaccio, cuttlefish & raw prawns, citrus & chicory's sprout	22 GF
Seppia sporca, spinaci, straciatella Inked cuttlefish, spinach & straciatella cheese	20 GF
Cozze ripiene come vuole la tradizione Traditional stuffed mussels in tomato sauce & basil	16
Gamberi crudi, ceci, bisque e borragine fritta Raw prawns, chickpeas & fried borage	18
Uovo cbt, asparagi, acquasale Low-temperature cooked Egg & asparagus acquasale	16 GF VG

primi / first course

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi Ziti pasta with octopus genovese sauce & capers	20
Risotto agli asparagi, mazzancolle e zest di limone Risotto, prawns, asparagus & lemon zest	20 GF
Pasta mista, frutti di mare, prezzemolo e bottarga di cefalo Mixed pasta, seafood, parsley & mullet bottarga	18
Troccoli, cime di rapa, fonduta di caciocavallo podolico Troccoli, turnip greens & caciocavallo cream	16 VG

secondi / second course

Mazzancolle arrosto, maionese al limone e carciofi fritti Seared prawns, fried artichokes & homemade mayonnaise	22
Fritto di paranza croccante, scapece di zucchine e menta Crispy fried fish, courgette scapece & mint	20
Trancio di pescato e il suo contorno Fish fillet & its side dish	24
Melanzana ripiena al cucchiaino, fonduta di canestrato e basilico Eggplant patty, tomato sauce & canestrato cheese fondue	16 VG
Pescato del giorno e la sua miglior cottura Catch of the day & its best cooking	8 / hg

rivolgersi al personale di sala
contact the dining room staff

DOLCI / DESSERTS

Pigna cremosa, zabaione ai capperi, terra mandorle e cacao Aleppo pine cone cream, caper's zabaione with almond & cocoa crumble	9 GF
Consistenze di fragola e cialda al cioccolato bianco Strawberry sorbet & white chocolate chips	9 GF
Torta carrube, composta di albicocche, caramello salato Carob cake with salted caramel & apricot marmalade	9 GF
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
-------------------	---

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.

