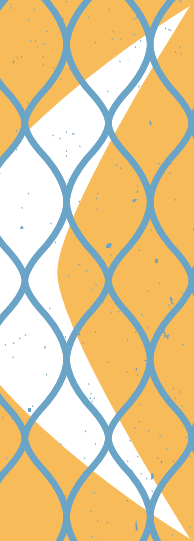
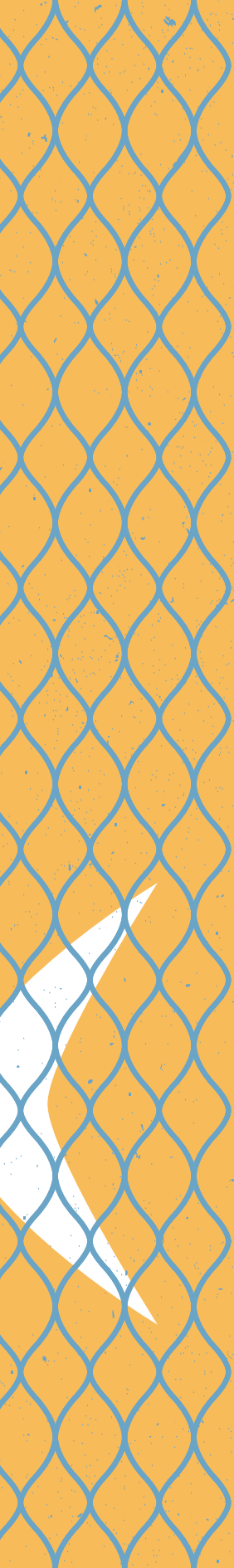


MENU DI PRIMAVERA

AL  
TRA  
BUC  
CO



## PER COMINCIARE / TO START

Calice di Metodo Classico pugliese	7
Calice di Franciacorta	10
Calice di Champagne	12
Signature Cocktail	14

## CINQUE PORTATE

5 courses menu

**Selezione di carpaccio, seppioline,  
gamberi crudi, agrumi e puntarelle GF**  
Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns, citrus and chicory's sprout

**Mazzancolle gratin, salsa agli agrumi**  
Baked prawns, citrus sauce

**Bottoni, gambero rosso, bisque & rosmarino**  
Prawns stuffed pasta, bisque and rosemary

**Trancio di pescato e il suo contorno GF**  
Fish fillet and its side dish

**Trabuccomisù**

**70 per ospite**

## abbinamento / pairing

**Degustazione vini guidata** **30 pp**  
Wine pairing

*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

<b>Plateau di ostriche e crostacei</b> Oysters & shellfish platter	30 GF LF
<b>Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi crudi, agrumi e puntarelle</b> Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns, citrus and chicory's sprout	24 GF LF
<b>Mazzancolle gratin, salsa agli agrumi</b> Baked prawns, citrus sauce	24
<b>Cozze ripiene tradizionali</b> Traditional stuffed mussels, tomato sauce & basil	16
<b>Alici fritte, rapa rossa, panna acida e menta</b> Fried anchovies, beetroot, sour cream & mint	18
<b>Uovo cbt, asparagi, acquasale</b> Low-temperature cooked Egg and asparagus acquasale	16 GF VG LF

### primi / first course

<b>Risotto, frutti di mare crudi e cotti, prezzemolo e limone</b> Seafood risotto with parsley & lemon zest	22 GF
<b>Trocchi al ragù di polpo e fonduta di pecorino</b> roccoli with octopus ragù & pecorino	20
<b>Bottoni, gambero rosso, bisque &amp; rosmarino</b> Prawns stuffed pasta, bisque and rosemary	24
<b>Orecchiette alle cime di rapa, pan fritto</b> Orecchiette with broccoli, fried bread	16 VG LF

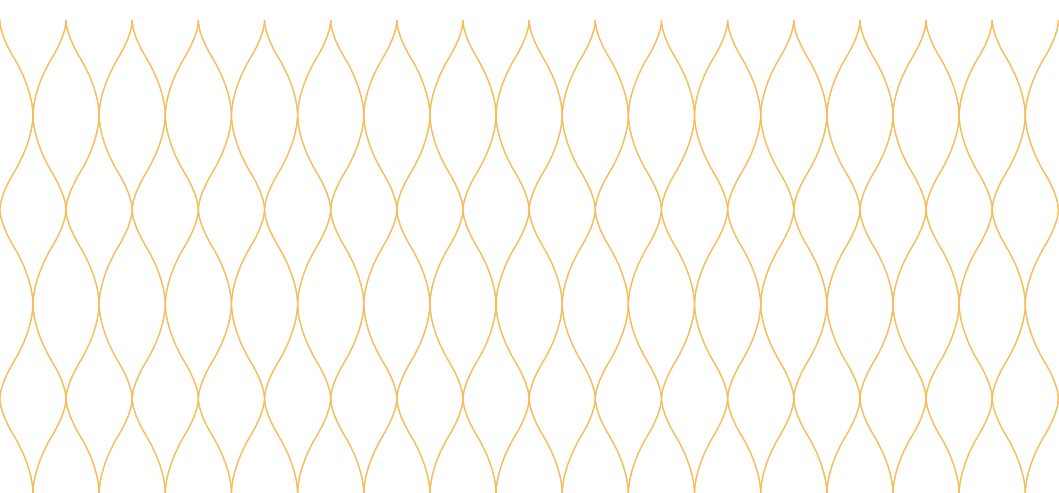


## secondi / second course

<b>Seppia sporca, spinaci, stracciatella</b> Inked cuttlefish, spinach and stracciatella cheese	22 GF
<b>Fritto di paranza, calamaretti, verdure in tempura e maionese al limone</b> Crispy fried fish, calamari, tempura veggies with maio	22
<b>Trancio di pescato e il suo contorno</b> Seared fish fillet and its side dish	24 GF LF
<b>Polpette di zucchine e carote su crema di peperone giallo e rosso</b> Zucchini and carrot patties, yellow & red pepper cream	16 VG
<b>Pescato del giorno e la sua miglior cottura</b> Catch of the day and its best cooking	8 / hg rivolgersi al personale di sala contact the dining room staff
<b>Contorno del giorno</b> Today's side dish	6 VG GF LF

## DOLCI / DESSERTS

<b>Trabuccomisù</b>	9
<b>Consistenze di fragola e cialda al cioccolato bianco</b> Strawberry sorbet and white chocolate chips	9 GF
<b>La piccola pasticceria</b> Finger pastries	7
<b>I formaggi del Gargano e le loro confetture</b> Local cheese selection	8 GF



## BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	3
Birra del Gargano 33cl	6
Soft drinks	5

### 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.*

