

DOLCI E FRUTTA

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
MILLEFOGLIE DI SFOGLIA CROCCANTE, LAMPONE, CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE (1,7,8)	€ 8
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8
CHEESE CAKE AL CARAMELLO SALATO E MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
CREMOSA RICOTTA, CONFETTURA DI ARANCE E OLIO EVO (1,8,10,7)	€ 8
COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE (15,8)	€ 8
CASSATA ARTIGIANALE GELATO (1,8,10,7)	€ 8
CROCCANTE ALLA NOCCIOLA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO (15,16)	€ 8
DESSERT SENZA GLUTINE E LATTOSIO AL PISTACCHIO (15,16)	€ 8
DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATE (1,7,8)	€ 8

COPERTO € 3
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA € 3

NOTA BENE: NELLA NOSTRA ENOTECA POTETE ACQUISTARE TUTTI PRODOTTI TRASFORMATI,
OLIO, VINO, PASTA,CONFETTURE, LEGUMI E ALTRO

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO
ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE
GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI,
ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA, IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER
ULTERIORI INFORMAZIONI.

* PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE O IN SEDE A -20 CONGELATO O SURGELATO PER
LASCIARE INTEGRE LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE NATURALI

* IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PIRATICAMENTE CRUDO
VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME
ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 835/2004, ALLEGATO 3, SEZIONE 8,
CAPITOLO 3, LETTARA D, PUNTO 3; (PER INFORMAZIONE CHIEDERE AL TITOLARE O AI
CAMERIERI DI SALA)



1 – GLUTINE



2 – CROSTACEI



3 – UOVA



4 – PESCE



5 – ARACHIDI



6 – SOIA



7 – LATTICINI



8 – FRUTTA A GUSCIO



9 – SEDANO



10 – SENAPE



11 – SESAMO



12 – ANIDRIDE SOLFOROSA



13 – LUPINI



14 – MOLLUSCHI



15



16



17



MENÙ



MENÙ DEGUSTAZIONE
LIBERAMENTE CHEF

ANTIPASTO

SEPPIA IN CROSTA DI PANE, SALSÀ DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA
E GEL DI LIME E TÈ VERDE(*7,9,13,8,3)

FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, CREMA DI CAPRINO E MANDORLE (15,17,3,7,8)

PRIMI

RISOTTO ALLA ZUCCA E STRACCIATELLA (15,7)

TROCCOLI DI GRANO ARSO CON GRANCHIO E VONGOLE (*1,2,7)

SECONDO

CODA DI ROSPO, LARDO DI COLONNATA E RUCOLA (*15,4,7)

DESSERT

CREMOSA DI RICOTTA CON CONFETTURA DI ARANCE E OLIO EVO (1,7,8)

€ 45 p.p. bevande e coperti esclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE
D’A..MARE

ANTIPASTO

TARTARE DI OMBRINA CON TARTUFO NERO (*15,4)

BACCALA’ SCOTTATO SU CREMA DI FAVE E VERDURE DI CAMPO (*15,4,7)

PRIMI

MEZZE MANICHE ALLO SCORFANO (1,4,7)

RISOTTO D’A...MARE (*1,7,14)

SECONDO

SCAMPI E TORCINELLI, SALSÀ DI ZUCCHINE E CONFETTURA DI LAMPONI, FAVA DI CACAO E AGRETTO DI MONTEVERTINE (*2)

DESSERT

CASSATA RIONTINO CON RICOTTA DI VACCINA VIN COTTO E MANDORLE (1,7,8)

€ 75 p.p. bevande e coperti esclusi

N.B. IL MENÙ DEVE ESSERE SCELTO DA TUTTI I COMMENSALI CHE COMPONGONO IL TAVOLO

PERCORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO/DRINK 6 CALICI € 35 P.P.

PERCORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO/DRINK 6 CALICI PLUS € 60 P.P.

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (* 15,4) € 22

TARTARE DI PESCATO CON AVOCADO (* 15,4) € 26

GAMBERI ROSSI SICILIA, SCAMPI CRUDI, TAGLIATELLE DI SEPIE CRUDE (* 15,2) € 29

FRUTTI DI MARE CRUDI (5 NOCI, E 2 OSTRICHE DEL SALENTO) (14) € 26

OSTRICA DEL SALENTO (14) AL PZ € 4

OSTRICA GILLARDEAU (14) AL PZ € 8

ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (*15,2) € 24

POLPO GRIGLIATO, PATATE AL SALE, FAGIOLINI
E SALSÀ ALLE OLIVE NOLCHE (*15,18) € 18

BACCALA’ SCOTTATO SU CREMA DI FAVE E VERDURE DI CAMPO (*15,4,7) € 15

SEPPIA IN CROSTA DI PANE, SALSÀ DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA
E GEL DI LIME E TÈ VERDE(*7,9,13,8,3) € 16

FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, STRACCIATELLA E MANDORLE (15,17,3,7,8) € 10

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA E ERBE AROMATICHE (15,16) € 15

MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO,
MOZZARELLA DI BUFALA, SALSÀ DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1) € 12

PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CODA DI ROSPO CON OLIVE, CAPPERI,
POMODORO SECCO E VERDURE DI CAMPO (1,4,7) € 25

REGINETTE AL RAGÙ DI POLPO (*1,7,18) € 18

TROCCOLI ALLE CICALI E VONGOLE (*1,2,7,14) € 18

RISOTTO D’A...MARE (SEPPIA, GAMBERO ROSSO,MANDORLE E LIME) (*15,14,2,7) € 25

PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO (1,17,7) € 25

IL PESCE

SPIGOLA, SALSÀ ALLA CURCUMA, MAZZANCOLLA E VERDURE DI CAMPO(*15,2,7) € 25

CODA DI ROSPO CON RUCOLA E SALSÀ DI PISELLI (*15,4) € 20

OMBRINA CON FIORE DI ZUCCA, SALSÀ DI CAROTA E CIPOLLA FRITTA (4,7,1) € 20

RICCIOLA IN CROSTA DI SFOGLIA, FUNGHI PLEROS, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7) € 20

ORATA CON FAGIOLINI,PATATE E FIOR DI ZUCCA (4,1,7) € 20

FRITTURA DI SEPIE, CALAMARI IN ABBINAMENTO CONFETTURA DI PESCHE E VERDURINE (*1,2,14) € 26

FRITTURA DI PARANZA* MERLUZZO, TRIGLIE, ALICI E CALAMARI, CONFETTURA DI PESCHE (*1,2,4,14) € 25

SCAMPO, SEPPIA E MAZZANCOLLA ALLA GRIGLIA CON SALSÀ DI ARANCE E ZUCCHINE ALLA POVERELLA(*2,14)€ 18

PESCATO DEL GIORNO IN VETRINA SERVITO CON LE RICETTE CLASSICHE (GRIGLIA, SALE E AL FORNO) € 7 L’ETTO

LA CARNE E LE UOVA

GUANCIA DI MAIALINO AL NERO DI TROIA CON VERDURE DELL’ORTO (*15,12,9) € 20

PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, DEMI GLACE E VERDURE DELL’ORTO (12,8,15) € 20

UOVO POCHÈ CON VERDURE DI CAMPO, PATATE, FUNGO PORCINO E TARTUFO NERO € 19

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA 15,7) € 16