

Primi & Vini

MENU

Alimentazione sana, equilibrata e rispettosa dell'ambiente
HEALTHY EATING AND RESPECT FOR NATURE



ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di tonno pesca e burrata <i>Yellow tale tuna tartare peach pistachio soy sauce orange vinaigrette and burrata</i>	€ 14
Polpo scottato in acqua propria <i>Lightly boiled octopus, green salad, Polignano cucumber, cherry tomatoes, lemon and orange vinaigrette</i>	€ 13
Calamaro tiepido menta e lime <i>Calamari with Polignano potatoes, mint, lime and olive oil</i>	€ 13
Terra di Puglia – Capocollo di Martina Franca, burratina, ricottina con cotto di fichi, frisella con pomodoro secco <i>Martina Franca Capocollo, burrata, ricotta cheese with fig reduction, frisella with dried tomatoes</i>	€ 13
Insalata del contadino – Cetriolo di Polignano, cipolla rossa di Acquaviva, pomodoro ramato, rucola, olio evo sale e pepe. <i>Polignano cucumber, red onion from Acquaviva, fresh tomatoes, arugola, olive oil, salt and pepper</i>	€ 11
Insalata gourmet – Insalata mista melone Cantalupo mela verde ciliegine di latte dressing agli agrumi olio Evo bio <i>Mixed green salad, melon, green apple, cherry tomatoes, cucumber, mozzarella, citrus dressing</i>	€ 12
Bruschetta con burrata e acciuga all'olio Evo <i>Two slices of toasted Altamura bread desalinated anchovy, burrata, olive oil, organ</i>	€ 7
Bruschetta al pomodoro e basilico <i>Two slices of toasted Altamura bread, tomato cubes, basil, organ, olive oil</i>	€ 5



Primi & Vini

MENU

Alimentazione sana, equilibrata e rispettosa dell'ambiente
HEALTHY EATING AND RESPECT FOR NATURE



PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti cernia pomodoro cappero leccino
*Spaghetti grouper, cherry tomatoes, capers leccino, olives
parsley, olive oil, salt, and pepper* € 14

Orecchiette cozze e caciocavallo
*Semolina flour pasta, mussels, tomato puree, melted
caciocavallo cheese* € 14

Paccheri al ragù di polpo e Primitivo
*Semolina flour pasta, octopus, Primitivo wine, rustic tomato
sauce, basil* € 14

Cavatelli rana pescatrice e zucchine
*Semolina flour pasta, monkfish, zucchini, mint, lemon, garlic,
onion, white wine* € 14

Girasoli di ricotta con ragù di carne
*Ricotta stuffed ravioli with meat ragù cooked with
Negroamaro wine* € 16

Orecchiette con cime di rapa
*Freshly made pasta with cime di rapa, anchovies, hot pepper,
garlic, olive oil* € 13

Mezzelune di ricotta e spinaci crema di burrata e noci
*Ravioli stuffed with ricotta and spinach served with a cream
sauce of burrata and walnuts* € 15

Orecchiette al pomodoro e basilico
*Freshly made pasta, tomatoe sauce, onion, garlic, olive oil,
basil* € 12

Nidi di cicoria su crema di fave di Carpino
*Boiled chicory on a bed of mashed beans, olive oil, garlic and
chilli pepper* € 12



Primi & Vini

MENU

Alimentazione sana, equilibrata e rispettosa dell'ambiente
HEALTHY EATING AND RESPECT FOR NATURE



SECONDI / MAIN COURSES

Bistecca di Tonno grigliata
Grilled Yellowtail tuna steak, olive oil, salt, pepper and seasonal salad, lemon € 18

Polpo al Negroamaro con patata di Polignano in pignatta
Octopus cooked in Negroamaro wine with potatoes, onion, garlic, parsley, chilli pepper, tomato € 16

Spigola in crosta di sale marino
Fillet of sea bass cooked on sea salt served with garden vegetables € 16

Filetto di manzo in riduzione di Nero di Troia
Beef steak, Nero di Troia reduction sauce with baked Polignano potatoes and vegetables € 18



Primi & Vini

MENU

Alimentazione sana, equilibrata e rispettosa dell'ambiente
HEALTHY EATING AND RESPECT FOR NATURE



DESSERT

Cannolo di ricotta scomposto <i>Open cannoli with ricotta cheese, chocolate and pistachio</i>	€ 7
Tiramisù <i>Mascarpone cheese, savoiardi biscuits, eggs, coffee, cocoa powder</i>	€ 8
Budino alla mandorla di Toritto e caffè <i>Almond milk pudding with chopped almonds, corn flour, sugar and coffee foam</i>	€ 7
Panna cotta e cotto di fichi <i>Panna cotta. Choise of topping (fig reduction, chocolate, caramel or berry syrup)</i>	€ 7
Budino al cioccolato con coulisse di frutti di bosco <i>Dark chocolate pudding with lemon infused berries</i>	€ 7
Gelato al fior di latte con caramello salato <i>Vanilla ice cream with salted caramel</i>	€ 7
Bavarese al pistacchio e cioccolato <i>Bavarese with pistachio and chocolate</i>	€ 8

