

ANTIPASTI

Bruschetta calda pomodoro e basilico	9
Prosciutto crudo di Parma con Burrata di Gioia del Colle	12
Purea di fave e cicoria selvatica	10
Bruschetta Porta Rossa : cime di rapa, stracciatella e pomodori secchi	12
Tris di latticini Pugliesi : Burrata, stracciatella e nodino con pomodorini Pachino	12
Tortino di patate e zucca su crema al Parmigiano Reggiano dop	10
Insalata di polipo* con olive e pomodorini	12
Tartare di salmone fresco con crudità di verdure	15
Impepata di cozze alla Tarantina	10
Alici marinate con pane croccante all'olio extravergine	9
Gamberetti tiepidi con zucchine julienne e crema di pomodoro	12

PRIMI PIATTI (Disponibile pasta senza glutine, 25 minuti , + 2,00 €)

Troccoli con polpette e sugo Pugliese	12
Orecchiette alle cime di rapa	11
Orecchiette Gargano con pomodorini, rucola e cacioricotta	11
Orecchiette pomodoro piccante e Burrata	11
Gnocchi fatti in casa alla crema di gorgonzola e radicchio	10
Tagliolini alla crema di zafferano con salsiccia e burrata	13
Cicatelle al ragout di carni bianche e olio tartufato	12
Risotto al Primitivo di Manduria e salsiccia	12
Risotto alla Milanese	11

PRIMI PIATTI MARE

Rigatoni PORTA ROSSA : zuppa di pomodoro e scampi con Rigatoni Rummo 25 per persona - minimo 2 pax

Cavatelli con cozze, fagioli e pomodorini Pachino 12

Carbonara di mare 12

Spaghetti con pomodorino Pachino e Gamberoni * 15

Troccoli ai frutti di mare e crostacei 15

SECONDI PIATTI

Involentino di nonna Nenella con polpette al sugo Pugliese 14

Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini 20

Filetto di manzo Piemontese extra qualità con carciofi e patate (per 2 pax) 50

Tartare di filetto di manzo Piemontese con le sue varianti 20

Tagliata di manzo (a scelta con : rucola e Grana O cubotti di zucca al forno) 22

Zuppa di pesce del Gargano (secondo il pescato) 18

Salmone fresco alla crema di limone con insalata di finocchi 16

Salmone al pepe nero con spinaci saltati all'olio Evo 16

Trancio di Orata fresca al forno con carciofi, pomodorini e sfoglie di patate 18

Frittura imperiale con verdure in tempura 18

Coperto € 3

Acqua € 3

Bibite € 3

Caffè € 2

alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici per preservare intatte le loro qualità. La lista degli allergeni è visionabile su richiesta in cassa