



Menu

IL SAPORE DEL TEMPO , LA PUREZZA DEL PRESENTE.

Siete i benvenuti in un luogo dove Radici, Purezza e L'arte di ricevere si incontrano ogni giorno.

PICCOLE CERIMONIE

MOMENTI DA CELEBRALE

"Ci sono traguardi che meritano di essere onorati con il sapore autentico di casa e l'eccellenza di una cucina che sa guardare al futuro. Che sia il primo passo di un Battesimo, la gioia di una Comunione, il traguardo di una Laurea o il calore di un Anniversario, nel nostro ristorante ogni evento diventa un racconto unico. Non offriamo solo una sala, ma un'esperienza sartoriale: Menu su Misura: La cucina pugliese reinterpretata in chiave contemporanea, creata insieme a voi per stupire ogni palato. Atmosfera Intima: Uno spazio dove il design moderno incontra il calore della nostra terra, ideale per accogliere i vostri affetti più cari. Cura del Dettaglio: Dalla scelta delle materie prime alla mise en place, nulla è lasciato al caso. Affidateci i vostri ricordi. Noi ci metteremo il gusto, la passione e quella semplicità che rende ogni momento straordinario."

PREMIUM 30€ Per chi cerca il massimo del gusto in un'unica proposta. Questa selezione include la nostra esclusiva carrellata di antipasti un secondo piatto di carne con contorno e caffè. Materie prime eccellenti ad un prezzo vantaggioso. (Prezzo a persona. Bevande e coperto esclusi) Offerta valida per un minimo di 2 persone.

Degustazione di antipasti al centro tavola: Prosciutto crudo di Faeto, primo sale , Insalatina di polpo* con patate ,insalata di seppia* e verdure in agro dolce, Alici al pane profumato e crema di burrata, Carpaccio di pesce Marlin affumicato con insalatina di cavolo rosso fermentato,spiedino di totano e agrumi,gamberi rosa

"Un'esperienza conviviale pensato per chi vuole scoprire l'anima della nostra cucina. Una carrellata di piccoli assaggi, dove i prodotti del territorio vengono reinterpretati con estro e modernità."



Entrecôte di Manzo, rucola, scaglie di caciocavallo e pomodoro ciliegino

"Controfiletto di manzo, scottato alla griglia e servito su un letto di rucola fresca e pomodorini ciliegino dolci. Il piatto è impreziosito da scaglie di caciocavallo Pugliese, che donano nota sapida e aromatica. Un secondo piatto completo fresco e intramontabile."

Insalata mista di stagione

Caffè espresso

Atipasti

Capocollo di Martina Franca, burratina di masseria, carciofini in olio

€ 11.00

"la purezza della nostra terra in un piatto."



Allergeni: Latte, Anidride solforosa

Parmigiana di melanzana 2.0

€ 12.00

"Una rivisitazione della classica parmigiana di melanzane , scomposta e reinterpretata. La croccantezza della melanzana incontra un'armonia di tre salse : l'essenza del pomodoro, la cremosità del parmigiano e la freschezza del basilico. Un viaggio tra tradizione e innovazione , dove ogni colore racconta un ingrediente."



Allergeni: Latte

Selezione di salumi : Capocollo di Martina Franca, soppressata , salame felino, pancetta arrotolata, prosciutto crudo di Faeto

€ 12.00

"L'ARTE Norcina. Selezione curata di salumi tipici provenienti dai migliori laboratori artigianali di Martina Franca. Un antipasto ricco di storia, ideale da condividere e accompagnare con un buon Vino negramaro"



Il paniere del casaro

€ 11.00

Dal produttore alla tavola, portiamo nel piatto la vera tradizione pugliese. Solo latte locale trasformato con sapienza: nodini freschi, burrate, caciotta mista al peperoncino, caciotta al primitivo, caciocavallo stagionato in grotta



Allergeni: Latte

Insalata di polpo*, seppia*, macedonia di patate, olive leccine e verdure croccanti in agro dolce

€ 12.00

"Il mare incontra la terra in questa saporita combinazione. La morbidezza del polpo e della seppia , si sposa con delicatezza delle patate , la nota decisa delle olive e l'intensità del pomodoro secco. Un antipasto genuino che profuma di sole e di puglia



Allergeni: Molluschi

Tagliatella di Seppia* in "CBT" Cottura a bassa temperatura, con insalatina di arance, filetti di mandorle, finocchio al ghiaccio e olio al limone

€ 12.00

"l'estrema morbidezza della seppia , ottenuta grazie alla cottura lenta a bassa temperatura , incontra la freschezza croccante dei finocchi. Il piatto è completato da un'insalata di arance , filetti di mandorle e un'emulsione di olio e limone . Un antipasto contemporaneo, fresco e profumatissimo



Allergeni: Frutta a guscio, Molluschi

Degustazione di antipasti al centro tavola

Prosciutto crudo di Faeto, primo sale , Insalatina di polpo* con patate ,insalata di seppia* e verdure in agro dolce, Alici al pane profumato e crema di burrata, Carpaccio di pesce Marlin affumicato con insalatina di cavolo rosso fermentato,spiedino di totano e agrumi,gamberi rosa marinati

€ 13.00 (L'ordine si intende minimi per 2 persone)

"Un'esperienza conviviale pensato per chi vuole scoprire l'anima della nostra cucina. Una carrellata di piccoli assaggi, dove i prodotti del territorio vengono reinterpretati con estro e modernità."



Allergeni: *Glutine, Uova, Pesce, Latte, Frutta a guscio, Molluschi*

Primi Piatti

Tortelli di ricciola al profumo di lemongrass,pesto di pistacchio, cuore di burrata

€ 13.00

"Pochi ingredienti, massima espressione. Tortelli artigianali con cuore di ricciola, serviti con la cremosità della stracciatella e crema di pistacchio. Un piatto pensato per chi cerca la sostanza del pesce fresco in un abbinamento armonioso e raffinato."



Allergeni: *Uova, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

Chicche di Patate, pesce spada*, vongole* e pomodoro ciliegino semi dry

€ 14.00

Una nostra rivisitazione del classico primo di mare: la delicatezza dello gnocco di patate incontra la sapidità delle vongole e la consistenza del pesce spada. Il pomodorino semi -dry è il tocco dello chef che salta il sapore mediteranno



Allergeni: *Glutine, Pesce, Anidride solforosa, Molluschi*

Capunti, crema delicata di fagioli cannellini, cozze, scaglie di caciocavallo pugliese e colata allo zafferano

€ 13.00

Un piatto che racconta la nostra terra: la pasta tipica incontra la cremosità dei fagioli e la sapidità delle cozze. Il tutto è impreziosito dal profumo dello zafferano e dal carattere delle scaglie del caciocavallo. Un'armonia di sapori decisi e avvolgenti



Allergeni: *Glutine, Anidride solforosa, Molluschi*

Orecchiette di Semola, Capocollo di Martina Franca, duetto di pomodoro, cuore di burrata e olio aromatico al basilico € 13.00

"La tradizione della semola incontra il prestigio del Capocollo di Martina Franca in un gioco di consistenze e sapori. Accompagnate da un duetto di pomodorini, le orecchiette incontrano al centro un cuore cremoso di burrata e vengono rifinite con un profumatissimo olio al basilico. Un piatto che racchiude l'anima della nostra terra in ogni boccone

Allergeni: *Glutine, Latte, Anidride solforosa*

Capunti, salsiccia Zampina, funghi cardoncelli della Murgia, fonduta pugliese e polvere di tarallo € 14.00

"La tradizione si fa creativa in questo gioco di consistenza: la morbidezza dei Capunti di semola , la sapidità della zampina e la carnosità del fungo Cardoncello. La dolcezza della fonduta pugliese lega gli ingredienti , mentre la polvere di tarallo regala una chiusura croccante e moderna."



Allergeni: *Glutine, Latte, Anidride solforosa*

Secondi Piatti

Pesce Spada* al forno in crosta di zucchini, pane ammollicato alla salentina e gambero* lardellato € 15.00

"Una rivisitazione della cucina di mare pugliese: pesce spada tenerissimo sotto una pioggia di zucchine grattugiate e pane profumato. Il gambero lardellato ne esalta il gusto e la sua croccantezza . Un incontro di sapori autentici e consistenza diverse , tra mare e tradizione contadina."



Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Latte*

Tentacolo di polpo* in doppia cottura, verdura di stagione e millefoglie di patate € 14.00

"Polpo croccante fuori e tenero dentro, esaltato dalla freschezza delle verdure di stagione. La millefoglie di patate di patate, completa il piatto offrendo una struttura raffinata e una ricetta intramontabile".



Allergeni: *Glutine, Latte, Molluschi*

Frittura di mare* (anelli, ciuffi di calamaro e mazzancolle) € 13.00

"Ciuffi di calamaro e mazzancolle avvolti in una panatura delicata e fritti ad arte.



Allergeni: *Glutine, Crostacei, Molluschi*

Bombette di Martina Franca, riduzione al primitivo di Manduria e soffice di patate

€ 14.00

"Il simbolo della Valle d'Itria incontra il calore del nostro vino rosso più amato. Involchini di capocollo fresco con cuore fondente, serviti su un soffice di patate e rifiniti con una riduzione artigianale al primitivo di Manduria. Un piatto avvolgente, dove la sapidità della carne sposa la dolcezza del vino."



Allergeni: Latte, Anidride solforosa

Filetto di Suino Scottato, funghi cardoncelli, crumble di taralli e jus di viello

€ 13.00

"La tenerezza del suino incontra la carnosità del fungo cardoncello in un abbraccio di sapori. IL piatto è impreziosito da un fondo di carne "jius di vitello" che dona profondità e sapidità, mentre il crumble di tarallo pugliese dona un contrasto croccante inaspettato e piacevole."

Allergeni: Glutine, Latte, Anidride solforosa

Entrecôte di Manzo, rucola, scaglie di caciocavallo e pomodoro ciliegino

€ 16.00

"Controfiletto di manzo, scottato alla griglia e servito su un letto di rucola fresca e pomodorini ciliegino dolci. Il piatto è impreziosito da scaglie di caciocavallo Pugliese, che donano nota sapida e aromatica. Un secondo piatto completo fresco e intramontabile."



Allergeni: Latte

Contorni

Patatine fritte

€ 5.00

Patatine fritte.



Patate al forno

€ 5.00

Patate al forno.



Insalata mista di stagione

€ 4.50

Insalata mista di stagione.



Verdure alla griglia

€ 6.00

"Verdure fresche di stagione, un contorno vivace e salutare che sprigiona i profumi della nostra terra , perfetto per accompagnare sia i piatti di carne che di pesce".



Insalata caprese

€ 8.00

"L'incontro perfetto tra la cremosità della mozzarella fior di latte e la consistenza succosa dei pomodori ramati maturati al sole. Completa con sale Maldon origano e basilico e un filo del nostro olio extravergine d'oliva. Un classico intramontabile fresco e leggero."



Allergeni: *Latte*

Insalata mediterranea

€ 8.00

"Il gusto della semplicità: filetti di tonno , misticanza croccante, pomodorino ciliegino e olive leccine si incontrano in un mix di sapori e colori.



Allergeni: *Pesce*

Frittini

Polpette della Casa

€ 6.50 (10 pz)

"Le nostre polpette sono preparate artigianalmente, seguendo la ricetta di famiglia, con un'impasto selezionato di carne di vitello e suino, pane raffermo, uova e aromi e formaggio. Fritte in olio bollente fino ad ottenere una doratura perfetta, sono cricchanti fuori e morbidissime dentro."

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Panzerottini, pomodoro e mozzarella

€ 5.50 (8 pz)

"Un classico intramontabile della tradizione pugliese. Piccoli panzerotti realizzati con un impasto soffice e leggero, farciti con cuore filante di mozzarella e pomodoro. Uno tira l'altro."



Allergeni: *Glutine, Latte*

Crocchette di patate

€ 6.00 (8 pz)

"Tutta la semplicità di una volta in una crocchetta artigianale. La consistenza vellutata della patata, incontra una crosticina croccante, creando un contrasto perfetto. Un classico della nostra cucina."



Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Patatine fritte

€ 5.00



Allergeni: Glutine

Gran fritto

€ 11.00 (Consigliato
per 2 persone)

" non solo il solito fritto , ma un percorso tra i sapori autentici della nostra cucina. Una selezione di polpette , panserottini , crocchette e patatine. ideale per chi vuole assaggiare un po' di tutto"



Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Dolci

Semifreddo al Torroncino e salsa ai frutti di bosco

€ 7.00

"Una nuvola di dolcezza artigianale che racchiude il cuore croccante e aromatico del torrone mandorlato. La sua cremosità è vivacizzata da una salsa densa di frutti di bosco, che dona una nota acidula e profuma in perfetto equilibrio. Un classico elegante e rinfrescante."



Allergeni: Uova, Latte, Frutta a guscio

Tortino al Cioccolato crema alla vaniglia e cristalli di sale Maldon

€ 7.00

"L'abbraccio caldo del cioccolato fondente, incontra la freschezza della crema alla vaniglia. Un dessert che gioca sui contrasti. La dolcezza della crema viene bilanciata dalla sapidità del sale Maldon, capace di sprigionare tutta l'intensità del cacao. Un finale di carattere, raffinato e moderno



Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Il nostro bacio

€ 6.50

"La semplicità degli ingredienti: una morbida mousse alla gianduia incontra la profondità del fondente e la croccantezza delle nocciole tostate e vaniglia



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Flûte al limone

€ 4.50

"Il nostro sorbetto classico al limone. Fresco, digestivo e senza grassi. Il fine pasto perfetto per dopo pranzo o una cena di mare o di terra"



Frutta mista di stagione

€ 6.00

"Assortimento di frutta fresca di stagione, pulita e tagliata al momento. Una proposta semplice, genuina e ricca di vitamine."



Piccoli ospiti

Orecchiette al pomodoro

€ 8.00

"La semplicità che piace a tutti: pasta condita con sugo di pomodoro fresco, profumato al basilico e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Un piatto sano genuino e fatto con amore."



Allergeni: *Glutine, Latte*

Farfalle al pesto delicato

€ 8.00

"il classico del sapore del Mediterraneo a misura di bambino. Pasta condita con pesto leggero di basilico, Una ricetta semplice, profumata e priva di aglio."



Allergeni: *Glutine, Latte*

Cotoletta di pollo

€ 9.00

"Petto di pollo impanato e fritto fino a diventare croccante e dorato. Servito con patatine fritte."



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Hamburger

€ 9.00

"un morbido Hamburger di scottona, cotto alla griglia. Accompagnato con patate al forno per un pasto completo e saporito."

Acque e bibite

Acqua Orsini naturale

€ 3.50

"Un' acqua oligominerale di estrema purezza , che sgorga dal cuore dell' Alta Murgia. Leggera , equilibrata e servita in vetro per preservarne l'essenza cristallina"

Acqua frizzante Orsini

€ 3.50

"Un' acqua oligominerale di estrema purezza , che sgorga dal cuore dell' Alta Murgia. Leggera , equilibrata e servita in vetro per preservarne l'essenza cristallina"

Coca cola

€ 3.00

Fanta

€ 3.00

Acqua tonica Lurisia

€ 3.50

"L' eccellenza italiana racchiusa in una bollicina fine e persistente. (Presidio Slow Food), offre un gusto amaricante equilibrato e profumi agrumati"

Caffè , amari e distillati

Caffè espresso Ninfole

€ 1.20

"Tradizione e territorio. Lo storico aroma di Taranto dal 1921. Un caffè dal carattere deciso e persistente, che racchiude tutta la passione della torrefazione artigianale pugliese. Note aromatiche cioccolato e pane tostato"

Espresso decaffeinato Ninfole

€ 1.50

Miscela pregiata dal gusto pieno e vellutato. L'alternativa ideale che conserva infatti aroma e cremosità del caffè tradizionale

Amaro del capo	€ 3.50
Amaro del salento	€ 4.00
Jagermeister	€ 3.50
Limoncello	€ 3.50
Grappa 903 bianca	€ 4.00
Grappa 903 barrique	€ 4.00
Amaro Lucano	€ 3.50
Nocino	€ 4.00
Montenegro	€ 3.00

Servizio e accoglienza

Servizio e accoglienza	€ 2.50
-------------------------------	--------

"include il nostro pane pane artigianale di grano duro , la cura della tavola e l'attenzione del nostro personale per garantirvi la migliore esperienza. Vi ringraziamo per aver scelto di condividere il vostro tempo con noi: la vostra presenza è ciò che dà vita alla nostra passione."

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Prodotti a base di Soia

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico