

---

# MENU

## tapas

tagliere di salumi e formaggi	30
tortillas di zuccina con fresh cream_ 4 PZ	6
polpette al sugo della tradizione pugliese_ 2 pz	6
hummus di ceci tiepido con pane carasau & paprika dolce	6
falafel di ceci e melanzane con crema di yogurt greco alle erbe_ 2 pz	6
tartare di manzo podolico con baguette tostata al rosmarino _ 2 pz	9
crocchette di patate e jamon & peperoni alla brace_ 2 pz	8
tartare di cavolfiore (veg) con crackers integrali_ 2 pz	7
tartare di tonno con colatura di alici e panzanella _ 2 pz	10
capuccino di lenticchie, patate e zucca, sale di presciutto e gamberi kataifi_ 2 pz	8
polpo croccante con maionese, paprica e lime_ 2 pz	8
arrosticini abruzzesi_ 4 pz	6
saganaki di caciocavallo con tzaziki	6
zucchine ripiene con pomodori camone caramellati_ 4 pz	6

---

## main course base

panzerotto di maialino lucano e mostarda di fichi, curcuma e mosto d'uva	16
orecchia di elefante BIO Querceta, crema bernese e verdure di stagione_ 600gr	30
tajin marocchino	18
bauletto di tonno in crosta di taralli con caponatina in agrodolce	16
baccalà in olio cottura, cavolfiori bianchi, mousse di soia, anacardi	16
mousse di zucca al cartoccio con pinoli tostati, crostini di pane e salvia (Veg)	12
terrina di porri con mousse di zucca e anacardi tostati	12
gnocco di semola con capperi olive leccine e pomodoro confit	12

---

## Dolci fatti in casa

mimosa al cuor di chantilly	8
mocaccina con cioccolato aromatizzato al caffè	8
cheasecake con frutti di stagione	8
due di cioccolato con crumble alle mandorle con salsa al lampone	8
churros con salsa al cioccolato fondente	8

**Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala**

coperto\_3