

ANTIPASTI - APPETIZERS

DUETTO DI POLPETTE DI NONNA BINA
CON PANE, FORMAGGIO
E VERDURINE DI STAGIONE (1,3,7)
GRANDMA BINA'S BREADBALL DUET
WITH BREAD, CHEESE.
AND SEASONAL VEGETABLES (1,3,7)
10,00€

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA MANTECATA ALLA
MENTA CON PANATURA CROCCANTE (1,3,7)
ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH MINT-CREAMED RICOTTA
WITH CRISPY BREADCOAT (1,3,7)
16,00€

TORTINO DI ZUCCHINA SU FONDUTA DI
CACIOCAVALLO PODOLICO (3,7)
ARTICHOKE PIE ON FONDUE
CACIOCAVALLO CHEESE (3,7)
16,00€

TORTINO DI MELANZANE CON SCAMORZA FUMÈ SU COULIS
DI POMODORO FRESCO, BASILICO E CACIORICOTTA (1,7)
EGGPLANT PIE WITH SMOKED SCAMORZA CHEESE ON
FRESHTOMATO CREAM,
BASIL AND CACIORICOTTA CHEESE (1,7)
18,00€

TENTACOLI DI POLPO CON INSALATINA DI STAGIONE, AL
PROFUMO DI AGRUMI (14, 9)
OCTOPUS TENTACLES WITH SEASONAL SALAD, WITH A
CITRUS FLAVORED FRUIT SCENT (14, 9)
20,00€

CAPOCOLLO MARTINESE PRESIDIO SLOW FOOD, CON
BURRATINA, NODINI, CACIOCAVALLO PODOLICO, PECORINO
CANESTRATO E MOSTRARDA (7)
CAPOCOLLO (PORK SALAMI) OF MARTINA FRANCA CITY
(SLOW FOOD PRESIDUM), BURRATINA CHEESE,
MOZZARELLA CHEESE, CACIOCAVALLO CHEESE, PECORINO
CHEESE
AND JAM (7)
25,00€

PRIMI – FIRST DISHES

PUREA DI FAVE CON CICORIELLE CAMPESTRI E CIALDA DI
PANE CASERECCIO (1)
BROAD BEAN PUREE WITH COUNTRYCHICORY AND
HOMEMADE BREAD WAFER (1)
15,00€

STRASCINATE DI SEMOLA CON PANCETTA TRIFOLATA,
ASPARAGI E POMODORO CONFIT (1)
SEMOLINA STRASCINATE WITH SAUTÉED BACON,
ASPARAGUS AND CONFIT TOMATO (1)
15,00€

TORTELLI RIPIENI DI BURRATA AFFUMICATA BRUNOISE DI
VERDURINE SU VELLUTATA DI DATTERINO ROSSO (1,3,7)
SEMOLINA TORTELLI STUFFED WITH SMOKED BURRATA
CHEESE AND VEGETABLE ON YELLOW DATTERINO TOMATO
CREAM (1,3,7)
16,00€

SPAGHETTONE ALL'UOVO CON FAGIOLINI SU VELLUTATA DI
DATTERINO GIALLO E FALDE DI CACIORICOTTA (1,3,7)
EGG SPAGHETTONE WITH GREEN BEANS ON YELLOW
DATTERINO TOMATO CREAM AND CACIORICOTTA WRAPS
(1,3,7)
16,00€

TORTELLI DI SEMOLA CON RIPIENO
DI GAMBERETTI E ARANCIA
SU CREMA DI PISELLI (1,2,3,7)
SEMOLINA TORTELLI WITH FILLING
OF SHRIMP AND ORANGE
ON PEAS CREAM (1,2,3,7)
17,00€

STRASCINATE DI GRANO ARSO AL RAGÙ TRADIZIONALE DI
BRACIOLE D'ASINO (1,9)
STRASCINATE (ORECCHIETTE PASTA) OF BURNT WHEAT
WITH DONKEY RAGU' (1,9)
18,00€

SECONDI – MAIN COURSE

INVOLTINI DI TRIPPA
ALLA CASALINGA CON VERDURINE
E CIALDA DI PANE CASERECCIO (1,9)
TRIBE ROLLS (COW STOMACH) WITH VEGETABLES AND
HOMEMADE BREAD WAFFLE (1,9)
18,00€

BRACIOLE DI ASINO IN RAGÙ
CON CROSTONE DI PANE (1,9)
DONKEY CHOPS IN RAGU' WITH
HOMEMADE BREAD WAFER (1,9)
20,00€

COSCETTE DI CONIGLIO
ALLA CASALINGA (9)
HOMEMADE BONELESS
RABBIT LEGS (9)
20,00€

COSTOLETTA DI VITELLINO
ALLA PIASTRA
GRILLED VEAL CUTLET
20,00€

FILETTO DI ORATA
AL PROFUMO DI AGRUMI (1,4,7)
COD FILLET WITH
A CITRUS FRAGRANCE (1,4,7)
20,00€

SCOTTADITO DI AGNELLO DA LATTE
IN CROSTA DI PANE (1,3,7,11)
AROMATIZZATO ALLE ERBE
LAMB CHOPS IN BREAD CRUST
FLAVORED WITH HERBS (1,3,7,11)
22,00€

CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE AL FORNO
BAKED POTATOES
6,00€

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES
6,00€

FANTASIA DI INSALATA
SALAD FANTASY
6,00€

FRITTURA DI CORNALETTI
FRIED PEPPERS
6,00€