

CRUDI DI MARE

RAW FISH STARTERS

Scacchiere di tonno, salmone e ricciola con scampo , gambero rosso , cicale e sepiolina. € 22,00
Fish board: tuna, salmon and amberjack with shrimp, red prawn, sea cricket and little squid.

Frutti del mare Adriatico con tagliatella di seppia e margherita di cozze nere. € 18,00
Raw seafood from Adriatic Sea with ribbons of cuttlefish and black mussels margherita*.

Twin set Caviale da 10g e alici del mar Cantabrico. € 36,00
Caviar 10gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set with sour cream and saltine.

Twin set Caviale da 30g e alici del mar Cantabrico. € 75,00
Caviar 30gr and anchovies from the Cantabrian Sea twin set with sour cream and saltine

Degustazione di 6 ostriche Francia ed Irlanda con vinaigrette di aceto e cipolla rossa. € 30,00
6 Oysters' tasting from France and Ireland with red onion and vinegar vinaigrette

*It's a typical Apulian receipt: raw black mussels, extra virgin olive oil, vinegar, garlic and parsley.

COPERTO EURO 3,00

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"

GLI ANTIPASTI

RAW FISH STARTERS

Tentacolo di polpo arrosto, vellutata di zucca e amaretto di Saronno. € 14,00
Roast octopus tentacle, pumpkin cream and Amaretto di Saronno.

Cocktail di gamberi e pasta sfoglia al The matcha giapponese . € 16,00
Prawn cocktail and puff pastry with Japanese Macha tea.

Filetto di merluzzo, ceci neri e pancetta. € 13,00
Cod fillet, black chickpeas and bacon.

L'Ostrica in tempura nera, con favetta e cicoria . € 18,00
Oyster in black tempura with favetta and chicory.

L'uovo pochè all'acqua sale di scampo e carciofo . € 17,00
Poached egg, cooked in salt water of shrimp and artichoke.

La parmigiana di melanzana in crosta. € 10,00
Eggplant parmigiana in crust.

COPERTO EURO 3,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”

I PRIMI

FIRST COURSES

Risotto alle cime di rapa , stracciatella, acciuga e tartara di gambero rosa (min per 2). € 18,00
Turpin top risotto, Stracciatella, anchovy and pink shrimp tartare (minimum of 2 persons).

Spaghetti quadrato al fungo cardoncello con vongole e triglie. € 17,00
Square-cut spaghetti with Cardoncelli mushrooms, clams and red mullets.

Tubetto alle cozze con pescatrice , ceci neri, limone e prezzemolo. € 16,00
Tubes with mussels, monkfish, black chickpeas, lemon and parsley.

Il tortello farcito al baccalà, vellutata di cipollotto e pistacchio. € 17,00
Salt cod tortellino with a spring onion cream and pistachio.

La linguina di Campofilone ai crostacei e crema di burrata. € 20,00
Campofilone linguini with crustaceans and burrata cream.

Agnolotti in salsa Aurora e noci. € 12,00
Ravioli in aurora sauce.

COPERTO EURO 3,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”

I SECONDI

SECOND COURSES

Ricciola con cipolla rossa di Tropea e couscous di verdura con patata viola. € 25,00
Amberjack with red onion, couscous with vegetables and purple potato (vitellotte).

La seppia all'uovo cotto e carciofi in casseruola . € 20,00
Egg cuttlefish and artichokes casserole.

Fritturina di calamaro, gambero e merluzzo . € 18,00
Frying of squid, shrimp and cod.

Il pescato del giorno. € QUOTAZIONE GIORNALIERA
Catch of the day. € DAILY PRICE

La selezione dei crostacei. € QUOTAZIONE GIORNALIERA
Selection of crustaceans. € DAILY PRICE

Il filetto alla Wellington. € 24,00
Beef Wellington.

COPERTO EURO 3,00

DESSERT

DESSERT

Sorbetto di gelato alla frutta.

Fruit sorbet.

€ 8,00

Sfoglia croccante alle mandorle perlate, crema chantilly e caramello.

Crunchy sweet dough with Chantilly cream, almond pralines and caramel.

€ 10,00

Castagnaccio, pera al vino rosso e gelato alla cannella .

Chestnut cake, pear in red wine and cinnamon ice cream.

€ 10,00

Tortino caldo al pane di Altamura, cioccolato bianco e arancia amara.

Warm Altamura bread cake with white chocolate and bitter orange.

€ 10,00

Tiramisù cremoso e caffè .

Creamy tiramisu and coffee.

€ 10,00

Babà, crema bianca e mandarino con gocce di lampone.

Baba, white cream and tangerine with raspberry drops.

€ 10,00

COPERTO EURO 3,00

MENU DEGUSTAZIONE CHEF E SOMMELIER (MIN PER 2)

OUR CHEF AND SOMMELIER (MINIMUM OF 2 PERSONS)

La bruschetta con “priccoprac” di verdure aceto e olio.

Toasted bread with Apulian pickled vegetables, vinegar and oil.

Il battuto di gambero rosso , nocciole e melissa.

Mince of red prawn, hazelnuts and balm.

Ostriche in tempura al nero di seppia, vellutata di zucca e amaretto di Saronno.

Oyster in black tempura with favetta and chicory.

Risotto alle cime di rapa , stracciatella, acciuga e tartara di gambero rosa.

Turpin top risotto, Stracciatella, anchovies and pink shrimp tartare.

Tubetto con ceci neri e vongole, limone e prezzemolo.

Tubes with mussels, monkfish, black chickpeas, lemon and parsley.

Ricciola con cipolla rossa di Tropea e couscous di verdura con patata viola.

Amberjack with red onion, couscous with vegetables and purple potato (vitellotte).

Il sorbetto.

Fruit sorbet.

Castagnaccio, pera al vino rosso e gelato alla cannella.

Chestnut cake, pear in red wine and cinnamon ice cream.

Abbinamento cibo-vino incluso.

Matching wine every two courses.

COPERTO EURO 3,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”

€ 140,00 PER PERSONA

€140,00 PER PERSON

MENU DEGUSTAZIONE PUGLIA

TRADITIONAL APULIAN FLAVOURS

Favetta e cicoria, pane caldo e olio extra vergine.

Favetta and chicory, warm bread with extra virgin olive oil.

Orecchiette alle cime di rapa, acciuga e pane fritto.

Orecchiette with turnip tops, anchovies and breadcrumbs.

La seppia all'uovo, carciofo in casseruola.

Egg cuttlefish and artichokes casserole.

Tortino caldo al pane di Altamura, cioccolato bianco e gelato alla vaniglia.

Warm Altamura bread cake with white chocolate and bitter orange.

€ 65,00 PER PERSONA

€65,00 PER PERSON

COPERTO EURO 3,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN MENU

A mano libera dello chef 5 portate.

Favetta and chiA chef selection of delicious 5-course.

€ 60,00 PER PERSONA
€60,00 PER PERSON

COPERTO EURO 3,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”