



# Antipasti

## **CUORE DI FIOR DI LATTE**

CON MELONE CANTALUPO SU CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI  
ALL'OLIO DI BASILICO PROFUMATO AL LIME € 15

## **CRUDO DI PROSCIUTTO**

CON FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA E  
MENTA RIDUZIONE DI BALSAMICO E MANDORLE TOSTATE € 13

## **SEPIE ARROSTITE**

SU CREMA AFFUMICATA DI MELANZANE AL DRESSING DI LAMPONI € 14

## **TORTINO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE**

SU ZUPPETTA DI POMODORO GIALLO AL FORNO  
CON STRACCETTI DI CAPOCOLLO LEGGERMENTE AFFUMICATO € 12

## **RAZZA CHIODATA AGLIO E OLIO E PREZZEMOLO**

SU CREMA DI PEPERONI VARIEGATA € 14

## **ACQUA E SALE A "MODO NOSTRO"**

CON PRIMO SALE ALLE OLIVE LECCINE € 12





# Primi Piatti

**SPAGHETTO DI GRANO ARSO CON FRIGGITELLI CROCCANTI**  
SU CREMA DI PECORINO DOLCE E GRANELLA DI PANE ARROSTITO  
AL PROFUMO DI AGLIO E ACCIUGA SALATA € 14

**CAVATELLINI DI GRANO DURO MANTECATI CON COZZE E SEPPIA**  
SU GUAZZETTO DI POMODORINO DOLCE ALLA RUCOLA PESTATA € 14

**GNOCCHETTO DI PATATE AL PROFUMO DI LIMONE**  
CON RAGU' DI PESCATRICE E POLVERE DI ALGA SPIRULINA € 15

**TAGLIOLINI FRESCHI CON FAGIOLINI, CACIO RICOTTA, POMODORINO INFORNATO**  
SU CREMA DI PEPERONI GIALLI € 13

**RAVIOLI DI CICORIA E PATATE MANTECATO ALLA RICOTTA DI MASSERIA**  
PROFUMATA AGLI AGRUMI € 14



Bina

RISTORANTE DI PUGLIA



# Secondi Piatti

**INVOLTINO DI SGOMBERO CON SCAMORZA AFFUMICATA**  
E GRATIN DI PANE CASERECCIO SU CREMA DI PATATE ALLA MENTA € 18

**MILLEFOGLIA DI PESCE SPADA CON FIOR DI LATTE ,MELANZANA GRIGLIATA**  
E POMODORO RAMATO SU CREMA DI FIORI DI ZUCCA CON POLVERE DI PEPERONE CRUSCO € 18

**ROLLATINA DI SCAMONE DI MANZO IN Crosta DI PANE RIPIENO DI MOZZARELLA**  
CON GUANCIALE SU CREMA DI POMODORO VERDE LEGGERMENTE PICCANTE €18

**PETTO DI POLLO RUSPANTE IN FARCIA DI PATATE E CICORIE**  
IN FASCIA DI CAPOCOLLO E CREMOLATA DI OLIVE LECCINE ,LIMONE E DATTERINO CONFIT € 16

**TONNO DI CONIGLIO AL FORNO CON CAPPERI LIMONE**  
E POMODORO GIALLO AL PROFUMO DI ORIGANO FRESCO € 18



Bina

RISTORANTE DI PUGLIA



# Desserts

**ZUPPETTA DI VERDURA E FRUTTA MARINATA ALLO SCIROPPO DI CANNELLA E ARANCIO  
CON GELATO DI LIMONE AVVOLTO NELLA GRANELLA DI MERINGHE DI MANDORLE € 7**

**DELIZIA DI LIMONE CON CREMA E AMARENA  
CON GLASSA AL PISTACCHIO DI BRONTE € 7**

**TORTINO AL PROFUMI DI AGRUMI E CILIEGIE DELLA FERROVIA  
MARINATE SU COMPOSTA DI ALBICOCCA E MENTA € 7**

**CARPACCIO DI ANANAS ALLO SCIROPPO DI LIME  
CON SPUMONE ARTIGIANALE MARTINESE € 7**

**TIRAMISÙ € 6**



*Bima*

RISTORANTE DI PUGLIA



# Menù degustazione Il vegetariano

ACQUA E SALE A "MODO NOSTRO"  
ON PRIMO SALE ALLE OLIVE LECCINE

TAGLIOLINI FRESCHI CON FAGIOLINI, CACIORICOTTA, POMODORO INFORNATO  
SU CREMA DI PEPERONI GIALLI 1,14

TORTINO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE  
SU ZUPPETTA DI POMODORO GIALLO AL FORNO

ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA  
MARINATA ALLO SCIROPPO DI CANNELLA E ARANCIO  
CON GELATO AL LIMONE  
AVVOLTO NELLA GRANELLA DI MERINGHE ALLE MANDORLE

€ 50 a persona

Menù servito uguale per tutti i commensali

Coperto € 2,50

RISTORANTE DI PUGLIA

Bina



# Menù degustazione

## Tradizione della valle d'Itria

CAPOCOLLO CON FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA  
E MENTA, RIDUZIONE DI BALSAMICO E MANDORLE TOSTATE

RAVIOLI DI CICORIA E PATATE MANTECATI ALLA RICOTTA DI MASSERIA  
PROFUMATA AGLI AGRUMI

TONNO DI CONIGLIO AL FORNO CON CAPPERI, LIMONE E POMODORO GIALLO  
AL PROFUMO DI ORIGANO FRESCO

DELIZIA DI LIMONE CON CREMA E AMARENA CON GLASSA DI PISTACCHIO

€ 55 a persona

Menù servito uguale per tutti i commensali

Coperto € 2,50



RISTORANTE DI PUGLIA



# Menù degustazione

## Selezione dell'adriatico

SEPIE ARROSTITE SU CREMA AFFUMICATA DI MELANZANA  
AL DRESSING DI LAMPONI

GNOCCHETTO DI PATATE AL PROFUMO DI LIMONE  
CON RAGU DI PESCATRICE E POLVERE DI ALGA SPIRULINA

MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA CON FIOR DI LATTE, MELANZANA GRIGLIATA  
E POMODORO RAMATO SU CREMA DI FIORI DI ZUCCHINA  
CON POLVERE DI PEPERONE DI CRUSCO

CARPACCIO DI ANANAS ALLO SCIROPPO DI LIME CON SPUMONE ARTIGIANALE

€ 60 a persona

Menù servito uguale per tutti i commensali

Coperto € 2,50

Bimba

RISTORANTE DI PUGLIA



# dalla Tradizione...

## ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI €20  
della tradizione Murgese con frittella di pasta lievitata

MILLEFOGLIE DI MELANZANA €15  
su coulis di pomodoro fresco e basilico

## PRIMI

PUREA DI FAVE €10  
con cicorielle campestri

ORECCHIETTE AL RAGÙ €14  
con braciole d'asino

## SECONDI

BRACIOLE D'ASINO €15  
al ragù e crostoni di pane casereccio

STRACETTO DI MANZO €22  
ai ferri con fiori di sale e insalata verde

# RISTORANTE DI PUGLIA

Bima