

MENU'



Antipasti

-
- Tartare di Gamberi e Scampi con Pomodorino, Pistacchio e Burratina € 18,00
 - Tagliere di Capocollo di Martina Franca e Salame con Formaggi e Caciocavallo Affumicato Fuso al Tartufo € 16,00
 - Tentacoli di Polpo Fritto con Purea di Patate Viola e Tortino alla Menta € 16,00
 - Parmigiana Scomposta con Concassè di Ciliegino, Stracciatella Affumicata e Basilico € 15,00

Primi Piatti

-
- Raviolacci Variegati al Limone con Gamberi, Spuma di Fior di Latte e Rucola Fritta € 18,00
 - Tagliolino al Nero di Seppia con Seppia, Zucchine, Limone e Menta € 18,00
 - Trofie al Basilico con Melanzane, Salsiccia, Pesto alle Mandorle e Ricotta € 16,00
 - La Tipica Puglia a Tavola (proposta dello Chef) € 16,00

Secondi Piatti

-
- Costata di Manzo alla Brace ai Sapori della Valle D'Itria e Sali Aromatici € 40,00 al kg
 - Coniglio Ripieno Cotto a Bassa Temperatura con Strapazzata di Patate al Timo e Melanzane a Funghetto € 18,00
 - Scigno d'Orata con Pasta Kataify e Salsa Guacamole € 20,00
 - Trancio di Pesce Spada con Pomodoro, Polvere di Olive e Capperi Soffiati € 18,00

Dessert

-
- Pasticciotto Leccese con Amarena e Mantecato al Pistacchio € 6,00
 - Sospiro al Pistacchio e Chantilly con Gelato alla Vaniglia e Gocce di Olio D'Oliva € 6,00
 - Trilogia di Sorbetto con Anguria alla Menta € 6,00
 - Lingotto di Cioccolato e Frollino con Panna allo Zenzero e Caramello € 6,00

Coperto

€ 2,50

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare re intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

