

MENU D'AUTUNNO

**AL
TRA
BUC
CO**

PER COMINCIARE / TO START

Calice di Metodo Classico pugliese	7
Calice di Franciacorta	10
Calice di Champagne	12
Classic Premium Cocktail	12

CINQUE PORTATE

5 courses menu

**Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppioline,
gamberi bianchi ed erbe di scoglio GF LF**
Raw fish carpaccio, cuttlefish and raw prawns, herbs & lemon

Cozze ripiene tradizionali
Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil

Troccoli ai lupini, datterino rosso e bottarga di cefalo LF
Troccoli with lupins, red datterino tomatoes and mullet bottarga

Trancio di pescato e il suo contorno GF LF
Fish fillet and its side dish

Trabuccomisù LF

70 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata 35 pp
Wine pairing

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo
the tasting menu must be the same for the whole party*

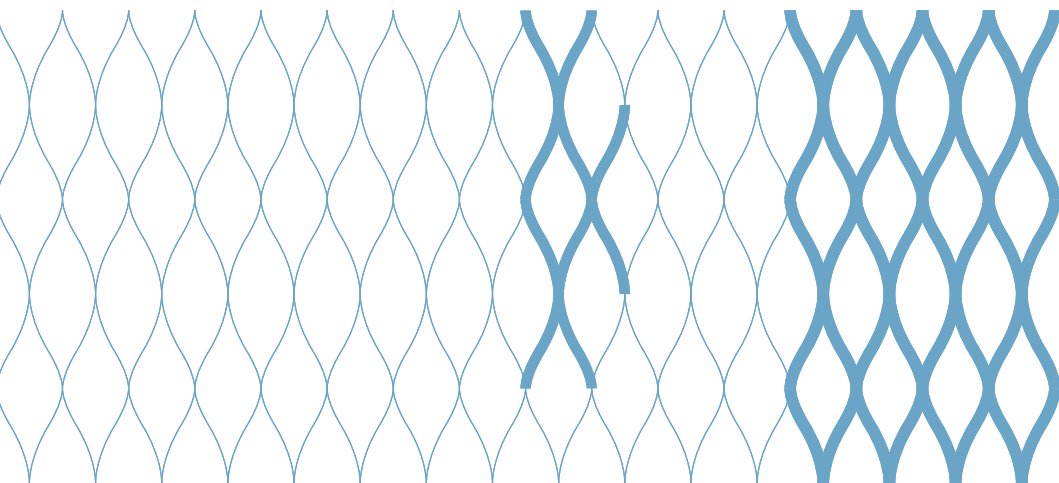
ALLA CARTA / À LA CARTE

antipasti / starters

Plateau di ostriche e crostacei Oysters & shellfish platter	24 GF
Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppioline, gamberi bianchi ed erbe di scoglio Raw fish carpaccio, cuttlefish and raw prawns, herbs & lemon	25 GF LF
Cozze ripiene tradizionali Traditional stuffed mussels in tomato sauce and basil	17
Insalata di polpo, cavolo viola, melograno Octopus, red cabbage, and pomegranate salad	20 GF LF
Uovo CBT, funghi porcini, spuma di canestrato e polvere di olive Sous-vide egg, porcini mushrooms, Canestrato cheese foam, and olive powder	18 VG GF

primi / first course

Risotto, frutti di mare crudi e cotti, prezzemolo e limone Seafood risotto with parsley & lemon zest	24 GF
Troccoli ai lupini, datterino rosso e bottarga di cefalo Troccoli with lupins, red datterino tomatoes and mullet bottarga	20 LF
Pasta mista, verza, fagioli e cozze fritte Mixed pasta, savoy cabbage, beans, and fried mussels	18 LF
Orecchiette, pomodoro bruciato, stracciatella e olio al basilico Orecchiette, burnt tomato, stracciatella and basil oil	16 VG

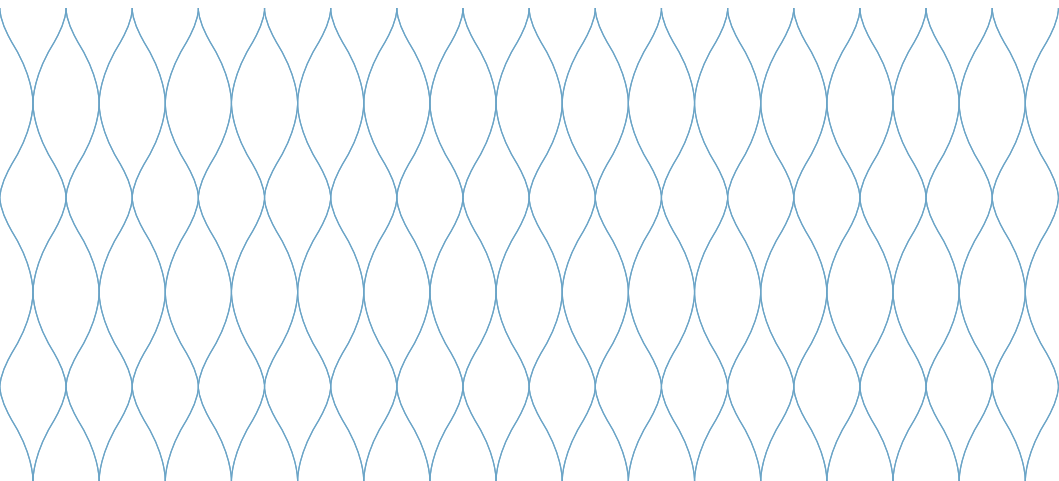


secondi / second course

Seppia CBT, crema di patate, funghi cardoncelli Cuttlefish, potato cream, king oyster mushrooms	24 GF
Fritto di paranza, calamari e verdure Mixed fried catch of the day, calamari, and assorted small vegetables	23 LF
Trancio di pescato e il suo contorno Fish fillet and its side dish	24 GF LF
Parmigiana di melanzane Eggplant Parmigiana	16 VG
Pescato del giorno e la sua miglior cottura Catch of the day and its best cooking	8 / hg rivolgersi al personale di sala contact the dining room staff
Contorno del giorno Today's side dish	6 VG GF LF

DOLCI / DESSERTS

Trabuccomisù	10 LF
Scomposta di pera nashi e cioccolato Deconstructed nashi pear and chocolate	12 VG LF
Millefoglie, ricotta e mosto di fichi Millefoglie, ricotta and fig must	12
Pasticceria secca della tradizione Traditional dry pastries	8 GF LF
I formaggi del Gargano e le loro confetture Local cheese selection	8 GF



BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	3
Birra del Gargano 33cl	6
Soft drinks	5

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia	6/7
Vino oltre confine	7

Bar

Caffè Espresso Lavazza Tierra Brasile	2
Amari e liquori	4/5
Grappe e distillati	rivolgersi al personale di sala

Coperto / Service	3
-------------------	---

VG vegetarian GF gluten free LF lactose free

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantirvi qualità e sicurezza.
The fresh fish products, administered raw, are subjected to rapid reduction of the temperature on site to guarantee quality and safety.

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.
In the preparation of some dishes there may be products frozen by origin.

Si prega di comunicare preventivamente eventuali intolleranze o allergie alimentari. La lista degli allergeni è consultabile su gentile richiesta.
Please let us know in advance if you have any food allergies and intolerances, or particular needs. The allergenes list can be consulted on specific request.

