

AL
TRA
BUC
CO

PER COMINCIARE / TO START

Calice di Metodo Classico pugliese	7
Calice di Franciacorta	8
Calice di Champagne	12
Signature Cocktail	10/12

CINQUE PORTATE

5 courses menu

Gamberi crudi, ceci, bisque e borragine fritta GF

Raw prawns, chickpeas & fried borage

Pesce bianco mantecato, salsa pil pil, lampascioni e sedano GF

Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi

Ziti pasta with octopus genovese sauce & cappers

Cefalo, crema di pane, cicoria e bottarga

Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory

Quattro consistenze di fragola

Strawberry sorbet

60 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

30 pp



SETTE PORTATE

7 courses menu

**Selezione di carpaccio, sepioline, gamberi crudi,
verdure croccanti GF**

Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns and fresh vegetables

Alici fritte, rapa rossa e panna acida

Deep fried crumbed sardines, beetroot and sour cream

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte e pepe nero

Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels

Riso, arrosto di cefalo, mosto di fichi GF

Fried rice, roasted mullet fish, figs syrup & sesamy

Seppia sporca, spinaci, stracciatella GF

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella

Mazzancolle arrosto, carciofi fritti, maionese al limone

Seared prawns, home made mayo and fried artichokes

Acquasale dolce agli agrumi, bottarga, pan brioche

Mik & oranges pannacotta, pan brioche & bottarga

Piccola pasticceria

Finger pastries

75 per ospite

abbinamento / pairing

Degustazione vini guidata

Wine pairing

40 pp

*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 frutti di mare Raw seashells platter	25 GF
Selezione di carpaccio, seppioline, gamberi crudi, verdure croccanti Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns and fresh vegetables	20 GF
Pesce bianco mantecato, salsa pil pil, lampascioni e sedano Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni	16 GF
Alici fritte, rapa rossa e panna acida Deep fried crumbed sardines, beetroot and sour cream	16
Gamberi crudi, ceci, bisque e borragine frita Raw prawns, chickpeas & fried borage	17 GF
Uovo cbt, asparagi, acquasale Low-temperature cooked Egg and asparagus acquasale	15

primi / first course

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte e pepe nero Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels	16
Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi disidratati Ziti pasta with octopus genovese sauce & cappers	17
Troccoli, cime di rapa, fonduta di caciocavallo podolico Troccoli, turnip greens wit and caciocavallo cream	16 VG
Riso, arrosto di cefalo, mosto di fichi Fried rice, roasted mullet fish, figs syrup & sesamy	17 GF

secondi / second course

Seppia sporca, spinaci, stracciatella Inked cuttle fish, spinach and stracciatella cheese	20 GF
Mazzancolle arrosto, carciofi fritti, maionese al limone Seared prawns, home made mayo and fried artichokes	22
Cefalo scottato, crema di pane, cicoria, bottarga Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory	17
Carciofo, piselli e fonduta di canestrato Artichokes, green peas and pecorino cream	16 VG

DOLCI / DESSERTS

Pigna cremosa, zabaione ai capperi, terra mandorle e cacao Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble, capper's zabaione	8 GF
Torta carrube, composta di albicocche, caramello salato Carob cake with salted caramel and apricot marmelade	8 GF
Acquasale dolce agli agrumi e bottarga Milk & orange pannacotta, pan brioche & bottarga	8
Quattro consistenze di fragola Strawberry sorbet	7

BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	3
Birra del Gargano 33cl	6
Soft drinks	4

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia	6
Vino del giorno	7

BAR

Caffè Espresso Lavazza Tierra Brasile	2
Amari e liquori	4
Grappe e distillati	vedi qr code

Coperto / Service 2.50

VG vegetarian GF gluten free

menu digitale
e lista distillati



