

Stefano Di Gennaro

Alessandro Di Gennaro
Francesco Soldano
Nicola Ricchiuti
Domenico Valente

Domenico Di Gennaro
Saverio Di Gennaro
Michele Lorizzo

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


MICHELIN
2017

APERITIVI

Pas Dosé D'Araprì - Puglia	7
Brut Il Mosnel - Franciacorta	8

CRUDI

Ostriche Gillardeau <i>Allergeni (14)</i>	5€ cad.
Gamberi rossi* <i>Allergeni (2)</i>	8€/etto

ANTIPASTI

Calamaro, finocchio, chorizo <i>Allergeni (14)</i>	16
Tonno rosso, frutti rossi, salicornia <i>(Allergeni 4)</i>	18
Polpo, zucca, arancia <i>Allergeni (14)</i>	16
Triglia fritta, cipolla rossa, rapa rossa, fico d'India <i>Allergeni (1,3,4,5)</i>	16
Uovo, formaggio canestrato, nocciola, tartufo nero <i>Allergeni (3,7,8)</i>	15

PRIMI PIATTI

Spaghetti al cavolo nero, scampi, limone <i>Allergeni (1,2)</i>	17
Tubetti rigati, gallinella, ceci e pinoli <i>Allergeni (1,4,8)</i>	17
Ravioli farciti di cime di rape, cicale di mare <i>Allergeni (1,2,3)</i>	16
Tortelli di ricotta, gamberi rossi*, bisque al moscato di Trani <i>Allergeni (1,2,3,4,7,9,12)</i>	16
Riso ai funghi, fonduta di formaggio ai tre lattini <i>Allergeni (7,8)</i>	17

PESCI

Pescatrice e verdure di stagione <i>Allergeni (4)</i>	21
Baccalà* all'olio, brodo di pomodoro affumicato, olive noliche <i>Allergeni (4)</i>	18
Spigola, cavolfiore, acciughe e pane <i>Allergeni (1,4,6)</i>	20
Sgombro, castagne e lenticchie <i>Allergeni (4,8)</i>	16

CARNI

Dal Gargano al Salento: torcinello di agnello, gambero rosso* <i>Allergeni (2,4)</i>	20
Guancia di vitello, pera al Nero di Troia, topinambur <i>Allergeni (12)</i>	25
Animella di vitello, sesamo nero, carciofo e bergamotto <i>Allergeni (11)</i>	22

DOLCI

La colazione del contadino: biscotto all'olio E.V.O., ricotta, salsa di frutta <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	10
Panna cotta allo yogurt, lampone, gelato all'aneto <i>Allergeni (7,8)</i>	12
Soffice al caffè: spuma bianca al caffè, zabaione, noce pecan, cacao <i>Allergeni (1,3,7,8,12)</i>	13
Cassata <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	12
Crostatina al cioccolato Nyangbo 68%, gelato alla pera <i>Allergeni (3,7,8)</i>	13

Utilizziamo Olio Extra Vergine di Oliva proveniente dal nostro uliveto

Gli ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati/congelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Confidiamo nella vostra discrezione per l'audio dei telefoni cellulari

LE DEGUSTAZIONI

I menù LIBERAMENTE e QUINTESSENZIALE non vengono serviti in contemporanea allo stesso tavolo

LIBERAMENTE

Menù degustazione 6 portate

68

Abbinamento vini al calice cinque etichette

30

Il menù si intende per tutti gli ospiti a tavola



QUINTESSENZIALE

Polpo, zucca, arancia

Triglia fritta, cipolla rossa, rapa rossa, fico d'India

Ravioli farciti di cime di rape, cicale di mare

Sgombro, castagne e lenticchie

Soffice al caffè: spuma bianca al caffè, zabaione, noce pecan, cacao

55

Abbinamento vini al calice quattro etichette

24

Il menù si intende per tutti gli ospiti a tavola

Acque 3€

Caffè e piccola pasticceria 2.5€

Servizio pane e coperto 3€

Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, brasilie, pistacchi e noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. E' a vostra completa disposizione, su richiesta, la lista del pescato presente in carta relativo a "tipologia di pesce", "modalità di pesca", "zona di pesca". Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

