

APERITIF

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

SEAFOOD

Oysters Gillardeau	5€/each
Gallipoli red shrimps	8€/100g

STARTER

Tuna, red fruits, sea asparagus	18
Fried red mullet, red onion, turnip greens, prickly pear	16
Octopus, butternut squash, orange	16
Squid, fennel, chorizo	16
Egg, canestrato cheese, hazelnuts, black truffle	15

PASTA

Spaghetti, kale, scampi, lemon	17
Ricotta cheese tortelli, red shrimps, bisque with Moscato di Trani	16
Pasta tubes, tub gurnard, chickpeas hummus, pine nuts	17
Risotto, mushrooms, three milk cheese fondue	17
Turnip greens ravioli, mantis shrimps	16

MAIN COURSE

Monkfish and seasonal vegetables	21
Mackerel, chestnuts, lentils	16
Atlantic cod, smoked tomato broth, olives	18
Sea bass, cauliflower with garlic and anchovies, bread	20
"From Gargano to Salento": torcinelli (lamb intestines), red shrimps	20
Veal sweetbread, black sesame, bergamot, artichoke	22
Veal cheek, poached pear in Nero di Troia red wine, topinambur	25

DESSERT

Farmer's breakfast: sponge cake, ricotta cheese ice-cream, fruit sauce	10
Cassata	12
Yogurth, raspberries, dill	12
Coffee, pecan nuts, zabaione	13
Pear, chocolate	13

TASTING MENU

The menu are made exclusively for the entire table
Drinks are not included

LIBERAMENTE

Tasting menu six dishes

68

Wine-pairing five glasses

30

QUINTESENZIALE

Octopus, butternut squash, orange
Fried red mullet, red onion, turnip greens, prickly pear
Turnip greens ravioli, mantis shrimps
Mackerel, chestnuts, lentils
Coffee, pecan nuts, zabaione

55

Wine-pairing four glasses

24

Water 3
Coffee and petit-four 2.50
Bread charge 3

APÉRITIF

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

Huîtres Gillardeau	5€/la pièce
Crevettes rouges de Gallipoli	8€/100g

ENTRÉES

Thon, fruits rouges, asperges de mer	18
Rouget frit, oignon rouge, feuilles de navet, figue de Barbarie	16
Calmars, fenouil, chorizo	16
Poulpe, courge, orange	16
Œuf, fromage canestrato, noisettes, truffe noire	15

PÂTES ET RIZ

Spaghetti, chou noir, scampis, citron	17
Tube pâtes, grondin perlon, hummus de pois chiches, pignons de pin	17
Risotto, champignons, fondue aux fromages au trois lait	17
Tortelli de ricotta, crevettes rouges, bisque au Moscato di Trani	16
Raviolis au dessus de navet, squilles	16

PLATS PRINCIPAUX

Lotte et légumes de saison	21
Maquereau, châtaignes, lentilles	16
Morue de l'Atlantique, bouillon de tomates fumées, olives noires	18
Loup de mer, chou-fleur à l'ail et aux anchois, pain	20
"Du Gargano au Salento": les abats d'agneau, crevettes rouges, anchois	20
Ris de veau, sésame noir, bergamote, artichaut	22
Joue de veau,, poire pochée au vin rouge Nero di Toia, topinambour	25

DESSERTS

Petit-déjeuner du paysan: génoise, glace à la ricotta, sauce aux fruits	10
Cassata	12
Yaourt, framboises, aneth	12
Café, noix de pécan, sabayon	13
Poire, chocolat	13

MENU DÉGUSTATION

Le menu est fait exclusivement pour l'ensemble de la table
Les boissons ne sont pas incluses

LIBERAMENTE

Menu carte blanche six courses

68

Accord mets-vins cinq verres

30

QUINTESENZIALE

Poulpe, courge, orange

Rouget frit, oignon rouge, feuilles de navet, figue de Barbarie

Raviolis au dessus de navet, squilles

Maquereau, châtaignes, lentilles

Café, noix de pécan, sabayon

55

Accord mets-vins quatre verres

24

Eau 3

Café et petit-four 2.50

Service du pain 3