

SEAFOOD

Oysters Gillardeau <i>Allergens (14)</i>	5€/each
Gallipoli red shrimps <i>Allergens (2)</i>	8€/100g

STARTER

Red shrimps*, almond, cherries <i>Allergens (2,8,12)</i>	19
Marinated amberjack, carrot, opposite-leaved saltwort <i>Allergens (4,6)</i>	17
Atlantic cod*, onion, tomato and anchovy <i>Allergens (4)</i>	16
Fried silver scabbardfish, chamomile, spinach <i>Allergens (1,3,4)</i>	16
Asparagus Bismarck style (with parmigiano and eggs) <i>Allergens (3,7)</i>	15

PASTA AND RICE

Spaghetti marinara with scampi <i>Allergens (1,2)</i>	17
Durum wheat fettuccine, broad beans, pecorino cheese and mint <i>Allergens (1,7)</i>	16
Potato ravioli, parsley, anchovy colatura from Cetara, bread <i>Allergens (1,3,4)</i>	16
Ricotta cheese tortelli, red shrimps, bisque with Moscato di Trani <i>Allergens (1,2,3,4,7,12)</i>	16
Seafood risotto <i>Allergens (2,4,7,14)</i>	19

MAIN COURSE

Sea bass, lettuce and pistachio <i>Allergens (3,4,5,8)</i>	22
Lobster, citrus zabaglione, leeks, green beans <i>Allergens (2,7,9,12)</i>	37
Snapper, courgettes “alla poverella” <i>Allergens (4,5,7)</i>	19
“From Gargano to Salento”: torcinelli (lamb intestines), red shrimps <i>Allergens (2,4)</i>	20
Lamb, peas, egg sauce <i>Allergens (3,10)</i>	22
“Milk and honey” chicken, potatoes and rosemary <i>Allergens (7)</i>	18

DESSERT AND CHEESE

Farmer’s breakfast: sponge cake, ricotta cheese ice-cream, fruit sauce <i>Allergens (1,3,7,8)</i>	10
Bonet chocolate and amaretti, passion fruit and ginger <i>Allergens (1,3,7,8)</i>	13
Strawberries, fiordilatte e cream <i>Allergens (1,3,7,8)</i>	12
Coconut, pineapple, chocolate and rum <i>Allergens (1,3,7,8)</i>	13
“Green salad”: apple, kiwi, celeri, oyster leaf, goat milk ice cream, salted caramel <i>Allergens (1,7,9)</i>	13
Cheese <i>Allergens (7)</i>	16

TASTING MENU

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

LIBERAMENTE

Tasting menu six dishes

68

Wine-pairing six glasses

36

QUINTESENZIALE

Marinated amberjack, carrot, opposite-leaved saltwort

Fried silver scabbardfish, chamomile, spinach

Spaghetti marinara with scampi

Snapper, courgettes "alla poverella"

Strawberries, fiordilatte e cream

55

Wine-pairing five glasses

30

Water 3

Coffee and petit-four 2.50

Bread charge 3

Huîtres Gillardeau <i>Allergènes (14)</i>	5€/la pièce
Crevettes rouges de Gallipoli* <i>Allergènes (2)</i>	8€/100g

ENTRÉES

Crevettes rouges*, amandes, cerises <i>Allergènes (2,8,12)</i>	19
Seriole mariné, carotte, agretti <i>Allergènes (4,6)</i>	17
Morue*, oignon, tomate and anchois <i>Allergènes (4)</i>	16
Sabre argenté, camomille, épinards <i>Allergènes (1,3,4)</i>	16
Asperges à la Bismarck (avec parmesan et oeufs) <i>Allergènes (3,7)</i>	15

PÂTES ET RIZ

Spaghetti à la marinara, scampi <i>Allergènes (1,2)</i>	17
Fettuccine de semoule , fèves, fromage pecorino et menthe <i>Allergènes (1,7)</i>	16
Ravioli au pomme de terre et persil, colatura de anchois de Cetara, pain <i>Allergènes (1,3,4)</i>	16
Tortelli de ricotta, crevettes rouges, bisque au Moscato di Trani <i>Allergènes (1,2,3,4,7,12)</i>	16
Risotto aux fruits de mer	19

PLATS PRINCIPAUX

Loup de mer, laitue et pistaches <i>Allergènes (3,4,5,8)</i>	22
Homard, zabaglione aux agrumes, poireaux, haricots <i>Allergènes (2,7,9,12)</i>	37
Denté, courgettes "alla poverella" <i>Allergènes (4,5,7)</i>	19
"Du Gargano au Salento": les abats d'agneau, crevettes rouges, anchois <i>Allergènes (2,4)</i>	20
Agneau, petits pois, sauce à l'œuf <i>Allergènes (3,10)</i>	22
Poulet "lait et miel", pommes de terre et romarin <i>Allergènes (7)</i>	18

DESSERTS ET FROMAGES

Petit-déjeuner du paysan: génoise, glace à la ricotta, sauce aux fruits <i>Allergènes (1,3,7,8)</i>	10
Bonnet, fruit de la passion et gingembre <i>Allergènes (1,3,7,8)</i>	13
Fraise, glace au Fior di Latte et crème <i>Allergènes (1,3,7,8)</i>	12
Mousse au noix de coco, ananas, chocolat et rhum <i>Allergènes (1,3,7,8)</i>	13
"Salade verte": pomme, kiwi, céleri, feuille d'huître, lait de chèvre, caramel salé <i>Allergènes (1,7,9)</i>	13
Fromages <i>Allergènes (7)</i>	16

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 six verres

36

QUINTESENZIALE

Seriole mariné, carotte, agretti
Sabre argenté, camomille, épinards
Spaghetti à la marinara, scampi
Denté, courgettes "alla poverella"
Fraise, glace au Fior di Latte et crème

55

Accord mets-vins cinq verres

30

Eau 3

Café et petit-four 2.50

Service du pain 3

Nous utilisons l'huile d'olive extra vierge de notre oliveraie

Tous les prix doivent être considérés en euros

Liste des ingrédients considérés comme allergènes utilisés dans cet exercice et inclus dans le règlement ci-joint Reg.CE 1169/2011:

1. Céréales contenant du gluten et produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut)
2. Crustacés et produits à base de crustacés et de leurs dérivés
3. Œufs et ovo produits
4. Poissons et produits à base de poisson
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits contenant du soja
7. Lait et produits contenant du lait (compris le lactose)
8. Noix (amandes, noisettes, noix, acagiu, pacanes, pistaches et noix de macadamia)
9. Céleri et produits contenant du céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de sésame
12. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg
13. Lupins et produits contenant des lupins
14. Mollusques et produits contenant des mollusques

Si vous avez des allergies alimentaire, informez notre personnel en sale, s'il vous plait
Le règlement (CE) N° 853/2004 est appliqués