



Dal Pugliese

Antipasti

Burrata Artigianale, Alici del Mar Cantabrico, Sbriciolato di Tarallo, Cipolla in Carpione e Pesto	€ 10
Polpettine Fritte di Manzo e Vitello con Salse	€ 8
Uccelletti - Involtini di Caciocavallo e Speck in Kataifi*	€ 8
Capasante* Scottate - Emulsione di More e Polvere di Taralli Aromatizzati	€ 12
Impepata di Cozze	€ 10
Gamberoni* Croccanti con Vinaigrette al Lime	€ 12
Guancia di Manzo Stracotta al Primitivo su Vellutata di Carote e Crumble di Mandorle e Scalogno	€ 12
Cestino di Pane Fatto in Casa - Focaccia Barese, Pane alla Curcuma con Semi Vari e Cracker	€ 3

Primi

Orecchiette con Cime di Rapa*, Polvere di Tarallo, Alici, Pomodori Secchi, Parmigiano e Peperoncino	€ 12
Paccheri con Funghi, Salsiccia al Finocchietto e Stracciatella al Tartufo	€ 16
Fettuccine con Stracciatella, Ciliegino, Pesto e Scampi*	€ 16
Paccheri con Ragù di Polpo*, Pinoli, Olive Leccino e Semi di Papavero	€ 16
Cavatelli allo Scoglio in Guazzetto	€ 16

Secondi

Tagliata di Cavallo Servita al Sangue, con Contorno di Funghi, Ciliegini e Scaglie di Cacio Ricotta Fresco	€ 18
Costine di Agnello Marinate con Contorno di Patate al Forno e Cicoria	€ 18
Pugliese Pork - Panino di Segale con Spalla di Maiale** Sfilacciata, Bacon Croccante, Stracciatella e Salsa dello Chef con Lamelle di Patate Fritte	€ 16
Frittura di Calamari* con salsa	€ 16
Tonno** Rosso Scottato in Crosta di Semi di Papavero, Chia e Pistacchio su Emulsione di Rapa Rossa	€ 22
Polpo* Croccante cotto a Bassa Temperatura su Vellutata di Porro e Patate con Granella di Cipolla Fritta	€ 20

Dessert

Tiram'Abbas - Home Made	€ 5
Salame al Cioccolato con Frutta Secca - Home Made	€ 5
Semifreddo al Melone su Emulsione di More e Croccante di Mandorle e Arachidi - Home Made	€ 6
Sorbetto al Mandarino	€ 4
Coperto	€ 2

Gli ingredienti evidenziati con il simbolo ****** potrebbero essere stati congelati e/o surgelati all'origine.
Gli ingredienti evidenziati con il simbolo ******* potrebbero essere stati sottoposti a surgelamento direttamente nei locali del ristorante.
Il personale di sala, alla raccolta dell'ordine, specificherà la natura del prodotto al momento disponibile.
Con riferimento ai prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi, il congelamento preventivo è espressamente richiesto dal Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale