



**MENÙ
D'AUTUNNO**

MENÙ DEGUSTAZIONE

DALL'ANTIPASTO AL DOLCE € 60 pp

5 courses menu

Zuppa di pesce crudo

Raw seafood on a cold fish soup

Seppia sporca, spinaci, stracciatella

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte

Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels

Polpo ubriaco, uva, melograno e cavolo viola

Drunk octopus with Nero di troia wine, grapes, pomegranate & purple cabbage

ACEscape di ricotta al limone, glassa di carote e arancia

Carrots, orange & lemon cheesecake

ASSAGGIAMO (quasi) TUTTO € 90 pp

Let's try it (almost) everything

Mazzancolle cotte e crude, maionese, granita di suaeda e finocchietto di mare

Prawns, home made mayo and suaeda granita

La Triglia allo scoglio

Red mullet, bread crumble and seafood tomatoes soup

Seppia sporca, spinaci, stracciatella

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella

Pasta, cavolfiore, cozze fritte

Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels

Troccoli, fonduta di caciocavallo podolico, olive nere disidratate

Troccoli, caciocavallo cheese and dried black olives

Trancio di cefalo scottato, crema di pane, bottarga e maggiorana

Mullet fillet, bread cream, bottarga & marjoram

Verza stufata, hummus di patata, sesamo tostato

Stewed cabbage, potatoes hummus & sesamy

Crema all'elicriso, soffice di riso, caffè tostato

Helychrysum cream, rice cake and coffee

Melograno & Vodka

Frozen pomegranate with maraschino, cinnamon and vodka

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo
the tasting menu must be the same for the whole party*

abbinamento / pairing

I MIEI VINI PREFERITI, degustazione guidata € 20 pp

Our best wines pick!

CI PENSA IL BARMAN! degustazione cocktails € 20 pp

The bartender cares!

ALLA CARTA À LA CARTE

antipasti / starters

“Zuppa” di pesce crudo Raw seafood on a cold soup	€ 20
Seppia sporca, spinaci, stracciatella Inked cuttle fish, spinach and stracciatella	€ 18 GF
Mazzancolle cotte e crude, maionese, granita di suaeda e finocchietto di mare Prawns, home made mayo and suaeda granita	€ 18 GF
La Triglia allo scoglio Red mullet, bread crumble and seafood tomatoes soup	€ 17
Uovo, cicoria e funghi cardoncelli Egg, chicory & mushrooms	€ 16 VG GF

primi / first course

Riso, granchio alla birra, arancia e sponsali White Rice, crab with Saison del Gargano beer, orange and spring onion	€ 16
Pasta, cavolfiore, cozze fritte Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels	€ 15
Lagane infornate, ragù di cefalo, besciamella al basilico Baked pappardelle, fish ragù and basil cream	€ 17
Troccoli, fonduta di caciocavallo, olive nere disidratate Troccoli, caciocavallo cheese and dried black olives	€ 16 VG

secondi / second course

Polpo ubriaco, uva, melagrana e cavolo viola Drunk octopus with Nero di troia wine, grapes, pomegranate & purple cabbage	€ 20 GF
Il pescato del giorno e la sua miglior cottura Fish of the day cooked in its best way	€ 22 GF
Trancio di cefalo scottato, crema di pane, bottarga e maggiorana Mullet fillet, bread cream, bottarga & marjoram	€ 18
Verza stufata, hummus di patata, sesamo tostato Stewed cabbage, potatoes hummus & sesamy	€ 16 VG GF

PICCOLA DEGUSTAZIONE € 45 pp

3 portate dalla carta uguali per tutto il tavolo
3 courses on your choice for the whole party

VG vegetarian GF gluten free

DOLCI DESSERTS

Crema all'elicrisio, soffice di riso, caffè Helychrysum cream, rice cake and coffee	€ 8
ACEecake di ricotta al limone, glassa di carote e arancia Carrots, orange & lemon cheesecake	€ 7
Dolce cremoso al pino d'aleppo e terra di mandorle e cacao Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble	€ 8
Torta alle carrube, composta di pesche, caramello salato Carob cake with salted caramel and peach marmelade	€ 7 GF

vino Da Dessert

Dolce Rosalia, Moscato di Trani Giancarlo Ceci Bio 50cl	€ 6
Primitivo Dolce Naturale, Attanasio 50cl	€ 6

BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl € 3

Birra del Gargano - Bianca, Saison, Gose 33cl € 6

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia € 6

Vino del giorno € 7

Franciacorta € 8

Champagne € 12

SIGNATURES COCKTAILS BY @ILARIOCAPRARO

Il mio alibi il tuo drink € 14

Antica formula, china martini, campari, camomilla, bitters

Viceversa € 12

Bitter orange gin, sciroppo di tonica, succo di lime

Melograno & soda € 10

Campari, succo di melograno, camomilla, soda

Incanto € 12

Mezcal, caol ila 12, lime, sciroppo rosmarino e timo, peperoncino

Espresso Mediterraneo € 14

Vodka, rosolio di fichi secchi, mandorla, espresso, twist di limone



