



**MENÙ
DI PRIMAVERA**

MENÙ DEGUSTAZIONE

LA TUA DEGUSTAZIONE 45 per ospite

3 portate dalla carta uguali per tutto il tavolo

3 courses on your choice for the whole party

5 PORTATE 60 per ospite

5 courses menu

Pesce bianco mantecato, salsa pil pil, lampascioni

Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni

Seppia sporca, spinaci, stracciatella

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi

Ziti with octopus genovese sauce & cappers

Cefalo, crema di pane, bottarga e cicoria

Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory

Dolce a scelta

Dessert of your choice

7 PORTATE 75 per ospite

7 courses menu

**Selezione di carpaccio del giorno, tagliatelle di seppia
e gamberi bianchi crudi**

Raw carpaccio, cuttlefish and pink prawns

**Mazzancolle poco cotte, maionese al limone,
carciofi fritti**

Prawns, home made mayo and fried artichokes

Pasta mista, cavolfiore, cozze fritte

Pasta mista, cauliflower and deep fried mussels

Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi

Ziti with octopus genovese sauce & cappers

Alici panate, rapa rossa, panna acida

Deep fried breaded sardines, beetroot, and sour cream

Cefalo, crema di pane, bottarga e cicoria

Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory

Dolce a scelta

Dessert of your choice

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

abbinamento / pairing

LA PUGLIA IN VINO, degustazione guidata

25 pp

Apulian wine pairing

LA PUGLIA IN BIRRA, degustazione guidata

15 pp

Local craft beer pairing

ALLA CARTA À LA CARTE

antipasti / starters

Plateau di frutti di mare Raw Seashells platter	25 GF
Carpaccio del giorno, tagliatelle di seppia e gamberi bianchi crudi Raw carpaccio, cuttlefish and pink prawns	20 GF
Mazzancolle poco cotte, maionese al limone, carciofi fritti Prawns, home made mayo and fried artichokes	18
Seppia sporca, spinaci, stracciatella Inked cuttle fish, spinach and stracciatella	18 GF
Pesce bianco mantecato, salsa pil pil, lampascioni Creamed white fish, pil pil sauce and lampascioni	16 GF
Acquasale, uovo, asparagi Acquasale Egg & asparagus	15 VG

primi / first course

Riso, granchio alla birra, arancia e sponsali White Rice, crab with Saison del Gargano beer, orange and spring onion	16
Pasta mista, 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
Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi Ziti with octopus genovese sauce & cappers	17
Troccoli, cime di rapa, fonduta di caciocavallo podolico, panfritto Troccoli, turnip greens with caciocavallo cheese cream and fried bread	16 VG

secondi / second course

Polpo scottato, crema di carote, lenticchie croccanti Grilled Octopus, carrot cream and crunchy lentils	19 GF
Il pescato del giorno e la sua cottura migliore Fish of the day cooked in its best way	23 GF
Alici panate, rapa rossa, panna acida Deep fried breaded sardines, beetroot, and sour cream	17
Cefalo, crema di pane, bottarga e cicoria Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory	17
Carciofo, piselli e menta Artichokes, green peas and minth	16 VG

DOLCI DESSERTS

Pigna cremosa al pino d'Aleppo, terra di mandorle e cacao, zabaione ai capperi Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble, cappers zabaione	8 GF
Pannacotta al limone, ananas caramellata e zenzero Lemon pannacotta, candy ananas and ginger	8 GF
Torta alle carrube, caramello salato, e composta di albicocca Carob cake with salted caramel and peach marmelade	7 GF
Dolce alle fragole Sweet strawberry sorbet	7 GF

Coperto / Service

2.50

VG vegetarian **GF** gluten free

BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	3
Birra del Gargano 33cl	6
Bibite Baladin	3,5

PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia	6
Vino del giorno	7
Franciacorta	8
Champagne	12

SIGNATURES COCKTAILS BY @ILARIOCAPRARO, 2ND BARTENDER @ELIACARRETTO

Il mio alibi il tuo drink Antica formula, china martini, campari, camomilla, bitters	14
Viceversa Bitter orange gin, sciroppo di tonica, succo di lime	12
Melograno & soda Campari, succo di melograno, camomilla, soda	10
Incanto Mezcal, caol ila 12, lime, sciroppo rosmarino e timo, peperoncino	12
Espresso Mediterraneo Vodka, rosolio di fichi secchi, mandorla, espresso, twist di limone	14

Caffè Espresso Lavazza Terra Brasile 2

Amari e liquori 4

Grappe e distillati vedi lista



