

**AL  
TRA  
BUC  
CO**

## PER COMINCIARE / TO START

<b>Calice di Metodo Classico pugliese</b>	<b>7</b>
<b>Calice di Franciacorta</b>	<b>8</b>
<b>Calice di Champagne</b>	<b>12</b>
<b>Signature Cocktail</b>	<b>10/12</b>

## CINQUE PORTATE

5 courses menu

### **Triglia frita, melanzana, salmì di pomodori e capperi**

Breaded and fried red mullet, eggplant cream, baked tomatoes and cappers

### **Zucca, olive nere, alloro**

Pumpkin, black olives & bay leaf

### **Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi disidratati**

“Ziti” with octopus genovese sauce & cappers

### **Leccia amia, vino bianco, limone**

Leccia amia fillet, white wine, lemon & lampascion

### **Gelato all’elicriso, caffè e pera nashi**

Helichrysumice cream, coffea biscuit & nashi pear

**60 per ospite**

## abbinamento / pairing

### **Degustazione vini guidata**

Wine pairing

**25 pp**





## SETTE PORTATE

7 courses menu

### **Selezione di crudo, funghi lattefermentati e disidratati**

Raw fish carpaccio, cuttlefish and pink prawns

### **Mazzancolle poco cotte, maionese al limone, granita di erbe di scoglio**

Seared Prawns, home made mayonnaise and sea greens "granita"

### **Riso, vongole, opunzia**

Fried rice, baby claims & prickly pears

### **Pasta mista, canocchie, porcini e rucola**

Pasta mista, mantis shrimp, porcini mushrooms & rocket

### **Seppia sporca, spinaci, stracciatella**

Inked cuttle fish, spinach and stracciatella cheese

### **Verza, patate, sesamo**

Cabbage, potatoes & sesamy

### **Acquasale dolce agli agrumi e bottarga**

Milk & orange pannacotta, sweet bread & bottarga

**75 per ospite**

## abbinamento / pairing

**Degustazione vini guidata**

Wine pairing

**35 pp**

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



## ALLA CARTA / À LA CARTE

### antipasti / starters

<b>Selezione di crudo, funghi lattefermentati e disidratati</b>	20 GF
raw fish carpaccio, cuttlefish, pink prawns & fermented porcini mushroom	
<b>Mazzancolle poco cotte, maionese al limone, granita di erbe di scoglio</b>	18 GF
Seared Prawns, home made mayonnaise and sea greens "granita"	
<b>Triglia frita, melanzana, salmì di pomodori e capperi</b>	19
Breaded and fried red mullet, eggplant cream, baked tomatoes and cappers	
<b>Zucca, olive nere, alloro</b>	15 VG
Pumpkin, black olives & bay leaf	

### primi / first course

<b>Ziti spezzati, genovese di polpo, capperi disidratati</b>	18
"Ziti" with octopus genovese sauce & cappers	
<b>Riso, vongole, opunzia</b>	18 GF
Fried rice, baby claims & prickly pears	
<b>Pasta mista, canocchie, porcini e rucola</b>	18
Pasta mista, mantis shrimp, porcini mushrooms & rocket	
<b>Troccoli, fonduta di caciocavallo podolico, polvere di olive</b>	16 VG
Troccoli, caciocavallo cheese cream and dried black olives	

### secondi / second course

<b>Leccia amia, vino bianco, limone</b>	22
Leccia amia fillet, white wine, lemon & lampascion	
<b>Seppia sporca, spinaci, stracciatella</b>	20 GF
Inked cuttle fish, spinach and stracciatella cheese	
<b>Cefalo scottato, crema di pane, cicoria, bottarga</b>	18
Mullet fillet, bread cream, bottarga & cicory	
<b>Verza, patate, sesamo</b>	16 VG
Cabbadge, potatoes & sesamy	

### DOLCI / DESSERTS

<b>Pigna cremosa, zabaione ai capperi, terra mandorle e cacao</b>	8 GF
Aleppo pinecone cream with almond and cocoa crumble, zabaione	
<b>Gelato all'elicriso, caffè e pera nashi</b>	8 GF
Helichrysumice cream, coffea biscuit & nashi pear	
<b>Acquasale dolce agli agrumi e bottarga</b>	8
Milk & orange pannacotta, sweet bread & bottarga	
<b>Dolce carruba, albicocca, caramello</b>	7 GF
Carob cake with salted caramel and apricot jam	

## BERE / BEVERAGE

Acqua Panna / San Pellegrino 75cl 3

Birra del Gargano 33cl 6

Soft drinks 4

## PROPOSTE AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Vino di Puglia 6

Vino del giorno 7

## Bar

Caffè Espresso Lavazza Tierra Brasile 2

Amari e liquori 4

Grappe e distillati vedi qr code

**Coperto / Service** 2.50

**VG** vegetarian **GF** gluten free

menu digitale  
e lista distillati





