

CARTA PRIMAVERA

MENU DEGUSTAZIONE TERRA € 35

Uovo, uova e vegetali

Orecchiette al ragù della tradizione con fonduta di canestrato

Guancia di maialino nero lucano, sedano rapa, cipollotto e salicornia

Come un tortino al cioccolato

MENU DEGUSTAZIONE MARE € 45

Fave, cicorie, polpo e peperone crusco

Bottoni di ricotta di capra, carciofi e gamberi rossi

Ombrina, crema di pane nero, puntarelle e bottarga di muggine

Banana, piselli e sorbetto al bergamotto

€ 20 quattro bicchieri di vino in abbinamento.

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Selezione di salumi "Macelleria Romanelli" € 10

Triglia, pallone di Gravina, cime di rape e pomodoro € 13

Uovo, uova e vegetali € 10

Fave, cicorie, polpo e peperone crusco € 12

PRIMI

Risotto rapa rossa, polvere di caffè e limone € 12

Bottoni di ricotta di capra, carciofi e gamberi rossi € 14

Linguina cacio e pepe, favette, cozze e limone nero € 12

Orecchiette al ragù della tradizione con fonduta di canestrato lucano € 10

SECONDI

Guancia di maialino nero lucano, sedano rapa, cipollotto e salicornia € 14

Vitello da latte, finocchio e mandorle € 16

Ombrina, crema di pane, puntarelle e bottarga di muggine € 17

La "carota di Polignano" € 12

DESSERT

Banana, piselli e sorbetto al bergamotto € 7

Come un tortino al cioccolato € 7

Cremoso di ricotta, arancia candita, cioccolato e pistacchio di Stigliano € 7

Zuppa di fragole e fave di soia, latte di mandorla e nocciola € 7

Selezione di formaggi del Gargano con confettura € 12