

Pranzo
13.00 - 15.00

Cena
19.30 - 22.30

CARTA AUTUNNO

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 40

Il nostro inizio: bollicine e stuzzico
Cavolfiore, acciughe e tartufo
Risotto con funghi porcini, salsa verde e finocchietto
Cipolla rossa sotto sale, vin cotto e spuma di canestrato
Arancia, finocchio e olive

MENU DEGUSTAZIONE TERRA € 45

Il nostro inizio: bollicine e stuzzico
Pasta tarallo, funghi porcini e creme brulee al parmigiano
Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato
Guancia di maialino, spuma di patate all'olio e riduzione al ginepro
Pera, cioccolato, timo e rum

MENU DEGUSTAZIONE MARE € 50

Il nostro inizio: bollicine e stuzzico
Baccalà, crema di pane, polvere di focaccia e limone salato
Spaghetti cacio e pepe, ricci di mare e liquirizia
Rombo, salsa al vino bianco, patè di pollo, cicoria
Mandorla, fichi e limone

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Selezione di salumi del salumificio Romanelli con verdure sott'olio € 12
Pasta tarallo, funghi porcini e creme brulee al parmigiano € 12
Cavolfiore, acciughe e tartufo € 10
Baccalà, crema di pane, polvere di focaccia e limone salato € 14
Polpo, fave, cicoria e peperone crusco € 14

PRIMI

Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato € 12
Spaghetti cacio e pepe, ricci di mare e liquirizia € 16
Risotto con funghi porcini, salsa verde e finocchietto € 16
Tortello zucca arrosto, burro di nocciole, brodo e tuberi arrostiti € 14

SECONDI

Guancia di maialino, spuma di patate all'olio e riduzione al ginepro € 16
Vitello, sponsale, miele e peperoncino, topinambur alla brace € 18
Rombo, salsa al vino bianco, patè di pollo e cicoria € 18
Cipolla rossa sotto sale, vin cotto di fichi e spuma di canestrato € 14
Selezione di formaggi pugliesi e confetture del Borgo € 12

DESSERT

Arancia, finocchio e olive € 8
Pera, cioccolato, timo e rum € 8
Mandorla, fichi e limone € 8
Cachi, castagne e zabaione € 8

Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)

