

Pranzo
13.00 - 15.00

Cena
19.30 - 22.30

CARTA ESTATE

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 45

Zucchine marinate, panna acida ed eucalipto
Riso, crema di peperoni arrosto, aglio nero e salsa verde
Melanzana^{BVR} laccata al miele, ketchup di pomodoro e prugne, cipolla croccante
Anguria^{BVR} in osmosi, sorbetto al limone e shiso verde

MENU DEGUSTAZIONE TERRA € 50

Selezioni di salumi Romanelli con verdure sott'olio e pan brioche
Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato
Guancia di maialino, spuma di patate all'olio, ristretto di carne
Cioccolato, albicocche^{BVR} e fava tonka

MENU DEGUSTAZIONE MARE € 55

Gazpacho bianco, ciliegie, basilico e alici marinate
Lasagnetta bianca, fiori di zuccina^{BVR}, pomodoro giallo, gamberi rossi e salsa di provola affumicata
Pescato del giorno in tempura, salsa friggirelli e crema alle mandorle
Spuma allo yogurt, pesche, olio evò e cardamomo

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Selezioni di salumi Romanelli con verdure sott'olio e pan brioche € 12
Zucchine^{BVR} marinate, panna acida e salsa di ricci di mare € 12
Gazpacho bianco, ciliegie, basilico e alici marinate € 14
Carpaccio di pomodoro camone^{BVR}, caprino, foglie di capperi e olio al basilico € 12

PRIMI

Lasagnetta bianca, fiori di zuccina^{BVR}, pomodoro giallo, gamberi rossi e salsa di provola affumicata € 18
Riso, crema di peperoni arrosto, aglio nero, sgombro e salsa verde € 18
Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato € 14
Mezze maniche, pistacchio di Stigliano, bottarga e salicornia € 16

SECONDI

Guancia di maialino, spuma di patate all'olio, ristretto di carne € 18
La miglior parte di una costata, salsa al pepe verde e crema di carota al cardamomo € 20
Pescato del giorno in tempura, salsa friggirelli e crema alle mandorle € 20
Melanzana^{BVR} laccata al miele, ketchup di pomodoro e prugne, cipolla croccante € 16
Cuore di lattuga^{BVR}, maionese al lime, carbone di olive e bottarga € 12
Selezione di formaggi pugliesi con confetture del borgo € 12

DESSERT

Anguria^{BVR} in osmosi, sorbetto al limone e shiso verde € 8
Tartelletta ai due limoni^{BVR} e gel di ciliegie € 8
Cioccolato, albicocche^{BVR} e fava tonka € 8
Spuma allo yogurt, pesche, olio evò e cardamomo € 8

