

Pranzo
13.00 - 15.00

Cena
19.30 - 22.30

CARTA AUTUNNO

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 38

Melanzana laccata al miele^{BVR}, ketchup di prugne e cipolla croccante
Risotto con crema di zucca^{BVR}, vin cotto di fichi e fonduta di canestrato
Cipolla rossa cotta sotto sale, spuma di canestrato e mosto di fichi
Panna cotta, fichi d'india e zafferano della murgia

MENU DEGUSTAZIONE TERRA € 43

Capocollo di Martina Franca, verdure sott'olio e pan brioche
Tagliatelle al ragù bianco di agnello, rosmarino, limone e zabaione salato
Guancia di maialino nero lucano con millefoglie di patate alla senape
Spuma calda di cioccolato e gelato alla nocciola

MENU DEGUSTAZIONE MARE € 48

Sgombro, peperoni arrosto e salsa bernese
Strascinate al grano arso, cozze, puntarelle e cacao amaro
Branzino, ceci^{BVR}, cicoria e fumetto alla camomilla
Crema brûlée, gelato allo yogurt e frutti rossi

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Sgombro, peperoni arrosto e salsa bernese € 12
Capocollo di Martina Franca, verdure sott'olio e pan brioche € 8
Sgagliozza, seppia alla brace, olive fritte ed erbe € 12
Melanzana laccata al miele^{BVR}, ketchup di prugne e cipolla croccante € 10

PRIMI

Risotto con crema di zucca^{BVR}, vin cotto di fichi e fonduta di canestrato € 14
Tagliatelle al ragù bianco di agnello, rosmarino, limone e zabaione salato € 15
Strascinate al grano arso, cozze, puntarelle e cacao amaro € 15
Lasagnetta con carciofi alla brace, bottarga e cremoso di patate all'olio € 14

SECONDI

Guancia di maialino nero lucano con millefoglie di patate alla senape € 16
Cipolla rossa cotta sotto sale, spuma di canestrato e mosto di fichi € 10
Branzino, ceci^{BVR}, cicoria e fumetto alla camomilla € 18
Sovracoscia di pollo, bietoline, patè di fegatini e semi di zucca tostati € 16
Selezione di formaggi pugliesi e confetture del Borgo € 12

DESSERT

Ananas caramellata, fiori di latte e gel di sambuca € 7
Spuma calda di cioccolato e gelato alla nocciola € 7
Crema brûlée, gelato allo yogurt e frutti rossi € 7
Panna cotta, fichi d'india e zafferano della murgia € 7

