

CARTA PRIMAVERA

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €40

Carciofo, crema di scalogno, pecorino e origano
Risotto, cicoria, alici marinate e limone salato
Finocchio al cartoccio, maionese all'aglio, sesamo e alloro
Tartelletta alle fragole con crema allo yogurt

MENU DEGUSTAZIONE TERRA €45

Selezione di salumi Querceta con verdure sott'olio e pan brioche
Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato
Manzo laccato alla soia, bieta stufata e cipolla in carpione
Spuma calda al cioccolato, gelato alla vaniglia e caramello salato

MENU DEGUSTAZIONE MARE €55

Baccalà in tempura di ceci, fave fresche e gel di aceto di mele
Spaghetti cacio e pepe, ricci di mare e piselli
Ombrina alla plancha, radici e salvia
Semifreddo alle mandorle, fichi secchi e vincotto

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Baccalà in tempura di ceci, fave fresche e gel di aceto di mele € 14
Carciofo, crema di scalogno, pecorino e origano € 8
Cialda al lievito madre, ricotta, nespola e misticanza € 8
Selezione di salumi Azienda Agricola Querceta con verdure sott'olio e pan brioche € 12

PRIMI

Spaghetti, cacio e pepe, ricci di mare e piselli € 18
Risotto, cicoria, alici marinate e limone salato € 12
Orecchiette al ragù della tradizione con spuma di canestrato € 12
Lasagnetta di carciofo arrosto, datterino giallo e fonduta al parmigiano € 14

SECONDI

Manzo laccato alla soia, bieta stufata e cipolla in carpione € 14
Ombrina "a la plancha", radici e salvia € 16
Finocchio al cartoccio, maionese all'aglio, sesamo e alloro € 12
Agnello, patate e verza € 16
Selezione di formaggi pugliesi e confetture del Borgo € 12

DESSERT

Tagliata di frutta € 5
Semifreddo alle mandorle, fichi secchi e vincotto € 8
Tartelletta alle fragole con crema allo yogurt € 8
Spuma calda al cioccolato, gelato alla vaniglia e caramello salato € 8

