

CARTA ESTATE

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €40

Come una frisella
Spaghettoni, pomodoro fiaschetto^{BVR}, capperi e olive leccine
Cipolla alla cenere, terra alle olive e crema di parmigiano
Crema caramel allo yogurt e muesli di semi di piselli

MENU DEGUSTAZIONE TERRA €45

Selezione di salumi Querceta con verdure sott'olio e pan brioche
Orecchiette al ragu della tradizione e spuma di canestrato
Guancia di maialino, spuma di patata e fondo ristretto
Anguria^{BVR} in osmosi, sorbetto al limone e olio al rosmarino^{BVR}

MENU DEGUSTAZIONE MARE €55

Bacon di sgombro, ketchup di prugne e cetriolo^{BVR}
Risotto alle cozze, prezzemolo e pane croccante all'aglio
Pescato del giorno, peperonata^{BVR} e foglie di capperi
Namelaka e pesca sciroppata alla menta

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Ricotta di mandorle, scapece di zucchine^{BVR}, vincotto e rucola^{BVR} € 9
Come una frisella € 10
Selezione di salumi Querceta con verdure sott'olio e pan brioche € 12
Bacon di sgombro, ketchup di prugne e cetriolo^{BVR} € 14

PRIMI

Spaghettoni, pomodoro fiaschetto^{BVR}, capperi e olive leccine € 12
Orecchiette al ragu della tradizione e spuma di canestrato € 14
Lasagnetta salsiccia, provola affumicata e datterino giallo^{BVR} € 14
Risotto alle cozze, prezzemolo e pane croccante all'aglio € 16

SECONDI

Selezione di formaggi pugliesi con confetture^{BVR} del borgo € 12
Cipolla alla cenere, terra di olive e crema di parmigiano € 12
Guancia di maialino, spuma di patata e fondo ristretto € 16
Pescato del giorno, peperonata^{BVR} e foglie di capperi € 18
Diaframma scottato, crudo di cicoria^{BVR} e pecorino € 18

DESSERT

Tagliata di frutta^{BVR} € 5
Anguria^{BVR} in osmosi, sorbetto al limone e olio al rosmarino^{BVR} € 8
Semifreddo allo yogurt e frutti rossi € 8
Croccante al cioccolato con crema alla nocciola e caffè € 8
Namelaka e pesca sciroppata alla menta € 8

*(BVR) prodotti biologici della nostra azienda agricola.
Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)*

