

## CARTA AUTUNNO

### MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €40

Melanzana confit, peperoni rossi <sup>BVR</sup> cumino e noci  
Spaghettoni all'orientale, friggittello <sup>BVR</sup>, zenzero e salsa di soia  
Cipolla rossa cotta sotto sale, spuma di canestrato e vincotto  
Tartelletta ricotta e pera

### MENU DEGUSTAZIONE TERRA €45

Capocollo di Martina Franca, giardiniera di verdure <sup>BVR</sup> e pan brioche  
Pasta al ferretto, stracotto di agnello e polvere al rosmarino <sup>BVR</sup>  
Guancia di maialino, spuma di patata e fondo ristretto  
Spuma al cioccolato e gelato alla vaniglia

### MENU DEGUSTAZIONE MARE €55

Polpo, fave e friggittelli in agrodolce  
Risotto, tozazu, cozze e cavolfiore  
Branzino alla mugnaia, crema di zucca, yogurt e semi tostati  
Gialletto piel de sapo Biò <sup>BVR</sup> in osmosi, sorbetto al limone e olio al rosmarino <sup>BVR</sup>

*I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.*

### ANTIPASTI

Melanzana confit, peperoni rossi <sup>BVR</sup> cumino e noci € 9  
Capocollo di Martina Franca, giardiniera di verdure <sup>BVR</sup> e pan brioche € 11  
Terrina di sgombero, zabaione salato e alga nori € 14  
Polpo, fave e friggittelli in agrodolce € 15

### PRIMI

Spaghettoni all'orientale, friggittello <sup>BVR</sup>, zenzero e salsa di soia € 12  
Raviolo baccalà, patate ed erba cipollina € 14  
Pasta al ferretto, stracotto di agnello e polvere al rosmarino <sup>BVR</sup> € 14  
Risotto, tozazu, cozze e cavolfiore € 16

### SECONDI

Selezione di formaggi pugliesi con confetturè <sup>BVR</sup> del borgo € 12  
Cipolla rossa cotta sotto sale, spuma di canestrato e vincotto € 12  
Coscia di pollo cotta a bassa temperatura e chutney di albicocca, salvia e pistacchio € 14  
Guancia di maialino, spuma di patata e fondo ristretto € 16  
Branzino alla mugnaia, crema di zucca, yogurt e semi tostati € 18

### DESSERT

Tagliata di frutta <sup>BVR</sup> € 5  
Tartelletta ricotta e pera € 8  
Gialletto piel de sapo Biò <sup>BVR</sup> in osmosi, sorbetto al limone e olio al rosmarino <sup>BVR</sup> € 8  
La classica creme brûlée € 8  
Spuma al cioccolato e gelato alla vaniglia € 8

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

