

**Pranzo**  
13.00 - 15.00

**Cena**  
19.30 - 22.30

## CARTA ESTATE

### **MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €45**

Il benvenuto dalla cucina

Insalatina di pomodori freschi e alla brace, verdure<sup>BVR</sup> di stagione, burrata e spuma di pane tostato

Mezze maniche, alghe e pinoli, alloro e salicornia

Cuore di lattuga arrosto, zafferano e vincotto di fichi

“Sporcamuso” con crema alla vaniglia

### **MENU DEGUSTAZIONE TERRA €50**

Il benvenuto dalla cucina

Battuta di carne podolica, sedano, susine sott'aceto e mandorle

Orecchiette, ragù misto e crema di parmigiano

Diaframma di vitello, riduzione all'Aglianico, insalata di friggirelli alla brace, tuorlo affumicato

Brownie al cioccolato, albicocche, cioccolato bianco e verbena

### **MENU DEGUSTAZIONE MARE €55**

Il benvenuto dalla cucina

Sgombro affumicato, fichi, bottarga e olio di fico

Risotto al pecorino, pepe nero, gambero rosa e foglia di limone

Pescato del giorno, limone e misticanza dell'orto

Melone cantalupo, meringa all'italiana, thè matcha

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

### **ANTIPASTI**

Insalatina di pomodori freschi e alla brace, verdure<sup>BVR</sup> di stagione, burrata e spuma di pane tostato € 11

Selezione di salumi di Martina Franca con il nostro pane in cassetta € 14

Sgombro affumicato, fichi, bottarga e olio di fico € 14

Battuta di carne podolica, sedano, susine sott'aceto e mandorle € 15

### **PRIMI**

Spaghetti, pomodori alla brace, fagiolini e cacioricotta € 12

Orecchiette, ragù misto e crema di parmigiano € 14

Mezze maniche, alghe e pinoli, alloro e salicornia € 13

Risotto al pecorino, pepe nero, gambero rosa e foglia di limone € 15

### **SECONDI**

Cuore di lattuga arrosto, zafferano e vincotto di fichi € 12

Selezione di formaggi e pane sfogliato al burro € 14

Diaframma di vitello, riduzione all'Aglianico, insalata di friggirelli alla brace, tuorlo affumicato € 15

Guancia di maialino nero Lucano, patata all'olio e alla cenere € 16

Pescato del giorno, limone e misticanza dell'orto € 18

### **DESSERT**

Frutta fresca di stagione € 6

Brownie al cioccolato, albicocche, cioccolato bianco e verbena € 8

Melone cantalupo, meringa all'italiana, thè matcha € 8

“Sporcamuso” con crema alla vaniglia € 8

*(BVR) prodotti biologici della nostra azienda agricola.*

*Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)*

