

## ANTIPASTI

### La nostra selezione di salumi

*Prosciutto crudo di Parma, salame, guanciale, capocollo di Martina Franca salumificio "Santoro"*

12

### I formaggi pugliesi

*Il "Don Carlo" formaggio vaccino stagionato, caciocavallo pugliese stagionato in grotta, pecorino locale, formaggio caprino pugliese, blue di fattoria da latte vaccino di mucca podolica*

12

### Tartare di orata, agrumi e puntarelle

15

### Polpo\*\* con crema di patate locali, olive leccine e pomodoro secco

15

### Bruschetta della tradizione

*Bruschetta di pane artigianale condita con cime di rapa e acciuga, stracciatella, pomodoro del pendolo e cipolla "sponsale", chips di capocollo di Martina Franca, salsa al caprino*

13

### Burrata affumicata con polvere di tarallo di Cannole all'uvetta, cipolla in agro, alici\*\* di Lampara marinate al finocchietto

15

\* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*\* Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

√ Piatto vegetariano

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

PRIMI PIATTI DI TERRA

Fave, cicoria selvatica e pane fritto ✓ 13

La “cialicurda” ✓  
*Zuppa tipica salentina di legumi misti dell’azienda Calò e Monte di Zollino e verdure ripassate con olio extravergine d’oliva e alloro* 13

Tagliolino di pasta all’uovo, salsiccia e “lampascioni” 15

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti alla chitarra di grano duro Senatore Cappelli, alici, mollicata di pane saltato all’olio d’oliva dell’azienda agricola Merico e barba di finocchio 15

I vermicelli Senatore Cappelli dei maestri pastai “Manta” di Aradeo, baccalà\*\* e cipolla “sponsale” 16

Risotto, cime di rapa, vongole, canestrato pugliese di pecora e limone 16

\* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*\* Prodotto acquistato dall’azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

✓ Piatto vegetariano

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala –

SECONDI PIATTI DI TERRA

Bombetta pugliese cotta a bassa temperatura, crudités di finocchio, salsa di caprino e limone	18
Guancia di manzo stracotta al negroamaro, liquirizia, frittella di cipolla e ceci bianchi dell'azienda Calò e Monte di Zollino	19
Tagliata di manzo con patate all'inglese	17

SECONDI PIATTI DI MARE

Filetto di pesce* alla plancia, insalatina olio e limone	18
Baccalà** fritto, carciofo brindisino gratinato e la sua salsa	20
Tonno* in crosta alle erbe della macchia mediterranea, asparagi croccanti e salsa di yogurt e ravanello	20

\* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*\* Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

√ Piatto vegetariano

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala -

## CONTORNI

Dialoghi di Vegetali	5
Misticanza	5
Patate all'inglese	6
Verdure del giorno **	6

\* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*\* Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

√ Piatto vegetariano

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala –

D O L C I

Tiramisù	6
Gelati e Sorbetti	6
Tagliata di Frutta	5
Morbido di ricotta* su biscotto al pistacchio, pera caramellata e zeste di limone candito	8
Croccante al cocco e mele, mousse al cioccolato e salsa al rosmarino	8
Fichi secchi, mandorle e alloro	8

\* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*\* Prodotto acquistato dall'azienda surgelato mantenendo conforme la temperatura e trasportato con idoneo mezzo di trasporto.

√ Piatto vegetariano

- Per eventuali allergie o intolleranze alimentari è disponibile la carta degli alimenti e la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala –