

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 canestrato, Castel Fiorentino formaggio di capra, 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

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (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

Le sagnette di “Aradeo”, funghi cardoncelli e crema calda di caciocavallo di grotta 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

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (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, le sue verdure cotte e crude, salsa di caprino e limone	19
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

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (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

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (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

* Le derrate alimentari sono state sottoposte ad abbattimento rapido (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 –