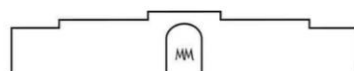


MENU DI MARE

Antipasti

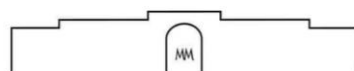
Starters

- Capasante Hokkaido Japan in camicia di guanciale di Faeto, ristretto di pastinaca e zucca, tartufo nero estivo e polvere di liquirizia **€ 23**
(Hokkaido Japan scallops, cheek lard, parsnip and pumpkin soup, black summer truffle and licorice powder)
- Polpo arricciato con foglie di paparina, confettura di cipolla di Acquaviva, dressing di burrata e pendolini semi-dry **€ 19**
(Octopus with wild paparina leaves , Acquaviva onion jam, burrata dressing and semi-dry pendolini)
- Coroncina di salmone Astara e le sue uova in infusione di anice stellato, gazpacho di barbabietole, mousse di robiola e cialda croccante **€ 22**
(‘Astara’ salmon and its eggs, star anise, beetroot gazpacho, robiola cheese mousse and crispy wafer)
- Chiffon di seppiolina abbrustolita con pesto leggero di zucchine, datterino giallo confit e crumble di anacardi **€ 18**
(Toasted cuttlefish with zucchini pesto, yellow datterino tomato and cashew crumble)



Tartare e crudità

- Tartare di tonno rosso, concassea di melone cantalupo, corn flakes di cipollotto e riduzione di salsa teriyaki **€ 21**
(Red tuna tartare, cantaloupe melon, spring onion flakes and teriyaki sauce)
- Tartare di gambero rosso di Gallipoli, panzanella di frisa salentina, ganache di bufala campana e inserto di 'nduja di Spilinga **€ 23**
(Gallipoli red shrimp tartare, frisa salad, buffalo mozzarella cream and Spilinga spicy 'nduja sausage)
- Tartare di salmone all'aneto e pepe rosa pestato, con ceviche di avocado, galletta di riso venere e dressing al guacamole **€ 20**
(Salmon tartare with dill and pink pepper, avocado, venus rice cracker and guacamole dressing)
- Crudità di mare **€ 35**
(Seafood crudités)



I primi di mare

First courses

Mezze maniche rigate di Gragnano con tocchetti di tonno rosso fresco, melanzane dorate al basilico, olive nere e crumble di tarallo speziato € 19

(Short pasta of Gragnano with fresh red tuna, eggplants with basil, black olives and spicy tarallo crumble)

Linguette di semola macinata a pietra Senatore Cappelli con spuma di novelle di Avezzano affumicate, colatura di ricci di mare e salicornia € 25

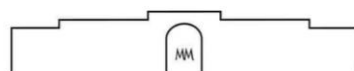
(Senatore Cappelli linguette pasta with smoked potato mousse, sea urchin sauce and samphire)

Gnocchi di barbabietole con sauté di calamaretti spillo, datterino giallo, vongole veraci e gel di burrata € 21

(Beet gnocchi with sauté of squid, yellow tomatoes, clams and burrata gel)

Quadrotti con ripieno di cacio e pepe, battuto di gambero rosso e la sua bisque, pesto di fave fresche e tartufo estivo € 25

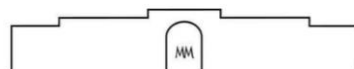
(Quadrotti stuffed with cacio and pepper, raw red shrimp and its bisque, fava bean pesto and summer truffle).



I secondi di mare

Second courses

- Cannolo di tonno rosso laccato al miele d'acacia con dressing di yogurt, chips di porro disidratato e germogli di cappuccio viola in agrodolce € 21
(Red tuna with acacia honey, yogurt sauce, leek chips and sweet and sour purple cabbage sprouts)
- Riccioli di calamaro scottato, crema di carote e zenzero, brounoise di ortaggi e polvere di olive leccine € 19
(Seared squid, carrot and ginger cream, vegetable brounoise and leccine olive powder)
- Barbecue di pesci, crostacei e molluschi € 29
(Barbecue fish, crustaceans and shellfish)
- Dorso di baccalà Gaspè CBT su vellutata di patate di Sant'Emiliano € 20
glassate allo scalogno e capperi disidratato
(Cbt codfish with potato and shallot cream and dried caper)
- Pescato fresco del giorno al carrello *(Fresh fish)* € 7/etto
- Gamberi rossi e scampi *(Red shrimps and prawns)* € 9/etto
- Astici vivi *(Red lobster)* € 9/etto
- Aragoste vive *(Spiny lobster)* € 15/etto



MENU DI TERRA

Antipasti

Starters

Rotolo di petto d'oca al fumo di faggio, misticanza gourmet, aspretto di frutti rossi e dressing al mosto cotto d'uva € 18

(Smoked goose breast roll, mixed salad, red fruits sauce and grape must dressing)

Fiori di zuccina farcito in tempura, coulis di pomodoro confit e polvere di capperi disidratato € 17

(Tempura stuffed zucchini flowers, confit tomato and dried caper powder)

Il primo piatto

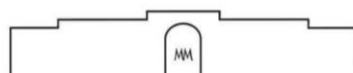
First course

Lunotti con ripieno di melanzane e burrata affumicata, fondo di pendolini glassati, porcini estivi e chips di capocollo di Martina Franca € 19

(Lunotti pasta stuffed with eggplant and smoked burrata cheese, glazed pendolini, porcini mushroom and Martina Franca capocollo chips)

Orecchiette di grano duro in cremolato di rape, gel di stracciatella e crumble di tarallo speziato € 17

(Orecchiette with turnip tops, stracciatella and spicy tarallo crumble)



Il secondo piatto

Second course

Tournedos di black Angus e la sua demiglace con verdure di campo ripassate, inserto di pastinaca e tartufo nero estivo € 24

(Black Angus tournedos and its demiglace sauce with field greens, parsnip and black truffle)

Carrè di agnello da latte nappato al burro chiarificato con sauté di carciofini, novelle al gratin e riduzione di Negroamaro € 23

(Suckling lamb with clarified butter, artichoke, potato and Negroamaro reduction)

Scaloppa di tofu marinato alla soia, misticanza croccante fermentata, zuppetta di barbabietole e sesamo nero € 18



(Soy marinated tofu, fermented mixed salad, beet and black sesame soup)

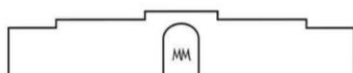
Contorni

Side dishes

Patate chateaux alle erbe aromatiche € 7
(Potatoes with herbs)

Insalatona gourmet *(Mixed salad)* € 7

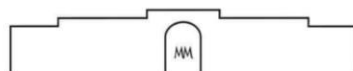
Verdura cotta del giorno *(Cooked vegetable of the day)* € 7



Dessert e formaggi

Dessert and cheeses

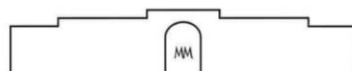
- Semifreddo alle arachidi salate, crumble ai cereali e fave di cacao, spuma di mascarpone e dressing al caramello € 9
(Salted peanut semifreddo, cereal and cocoa bean crumble, mascarpone mousse and caramel sauce)
- Sfera limone e menta con cuore all' arancio e coulis ai frutti rossi € 8
(Lemon and mint sorbet sphere with orange jelly and red berries coulis)
- Cupoletta alla ricotta con gelè di arancia, bisquit, glassa al pistacchio e linfa di mandorle € 10
(Ricotta half sphere with orange jelly, bisquit, pistachio icing and almond extract)
- Cheesecake al cioccolato bianco, croccante di biscotto soffiato, coulis di nocciotella e cocco rapè € 8
(White chocolate cheesecake, biscuit crumble, hazelnut cream and coconut grain)
- Spumoncino leccese artigianale con cuore morbido alle mandorle e fichi, colatura di fondente e crumble di cupeta € 9
(Fig and almond spumoncino, dark chocolate sauce and cupeta crumble)
- Degustazione di formaggi locali con mostarde e frutta secca € 25
(Tasting of local cheeses with mustards and dried fruits)






BEVANDE

Drinks

Acqua naturale/frizzante cl 0,65 <i>(Still/Sparkling water cl 0,65)</i>	€ 3
Calice di vino <i>(Wine glass)</i>	€ 6
Flute di Prosecco <i>(Prosecco flute)</i>	€ 8
Calice di Franciacorta <i>(Sparkling wine glass)</i>	€ 11
Calice di Champagne <i>(Champagne glass)</i>	€ 16
Coperto <i>(Cover)</i>	€ 3



LISTA DEGLI ALLERGENI

-  1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
-  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  3. Uova e prodotti a base di uova
-  4. Pesce e prodotti a base di pesce
-  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  6. Soia e prodotti a base di soia
-  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  9. Sedano e prodotti a base sedano
-  10. Senape e prodotti a base di senape
-  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
-  13. Lupini e prodotti a base di lupini
-  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

IN-HOUSE PRODUCTION IS OF AN ARTISANAL NATURE: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN NOT FORESEEN IN THE RECIPE. THE STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION.

