

Proposta d'oggi

Seppietta cacio&pepe

Spaghet' ORO, alici, arancia e raggi di sole

Frittura pesce di paranza spinata

Sorbettino di limone e fragole "Candongia"

Tiramisù al caffè corretto

€ 55

Per tavoli completi

Menu Degustazione € 75 "Buona Puglia" Primavera 2022

- Appug...
Olio, orto Murgiano
- Uovo felice e asparagi
Seppietta cacio&pepe
- Ostriche, cipolla, ananas e verdeca
- Crudi di mare
Ciambotto di scoglio
- Spaghet' ORO, alici, arancia e raggi di sole
- Frittura di paranza
Agnello, torcinello, cardo e liquirizia
- Formaggi di mucca, capra, pecora, pinzimonio e cioccolato
- Tiramisù al caffè corretto
Dolcetti e rosolio



Prenotando* un tavolo
Degustazione "Buona Puglia" Primavera 2022
per 4 commensali Ne paghi per 3

● Menu Degustazione corto € 55

Percorso vini abbinati e consigliati

Sfuso € 12	Puglia € 22	Viaggiando € 25
3 vini	5 vini	5 vini

*La Degustazione viene servita nei giorni **Mercoledì, Giovedì, Venerdì**
solo su prenotazione. 0883-521718 Cell. Lello 3395758192

Antipasti

Uovo felice

Uovo, asparagi, guanciale, aglio nero, e caciocavallo € 14

Carciofo Crock

Carciofo, pecorino, vincotto, podolico € 16

Seppietta

Seppietta, cacio&pepe € 18

Polpo°

Polpo, fave, menta, cipolla, uva passa € 18

Veli di pesce

Pesce d'oggi, agrumi, olio evo di peranzana € 22

Frutti del mare d'oggi

Ostriche, noci, pelose, cozze, ricci, scampi..... € 22

Primi piatti

Spaghet'Oro

Alici, arancia, mandorle, raggi di sole € 16

Tagliolini

Crespino, olive, primosale di pecora € 16

Mezzi paccheri

Vari crostacei e pomodori € 16

Risotto

Riso, asparagi, gamberetti rosa, tuorlo d'uovo € 16 (minimo per 2 persone)

Assaggiato di due piatti a scelta (minimo per 2 persone) € 24

Secondi piatti

Frittura

Vari pesci° di paranza spinata € 20

Pesce d'oggi,

pesce arrosto, sedano rapa e mandorle tostate € 24

Baccalà Morro

Morro arrosto, crespino e tarassaco € 24

Agnello

Agnello, torcinello, cardo, patata, liquirizia € 20

Ortaggi in tempura

Vari ortaggi, maionese di zenzero € 16

Formaggi

Di mucca, capra, pecora, pinzimonio, frutta secca € 15

°Alcuni prodotti possono essere sottoposti a condizionamento ed abbattimento di temperatura, congelati e rinvenuti °La somministrazione contenenti prodotti freschi della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, avviene previo abbattimento della T°, (cottura a freddo) a -20° per almeno 24 h °°°Nel ristorante si utilizzano tutti gli allergeni (vedi elenco posto all'ingresso) si prega di avvisare il servizio * prodotto acquistato congelato

Dolce e Frutta

Frutta d'oggi € 7

Sorbetto limone con fragole e vincotto piccantino € 8

Gianduiotto all' arancia e cristalli di sale € 9

Perfetto di cioccolato fondente " 70% Guanaja" € 9

Tiramisù al caffè..... corretto Sanbuca € 9

Semifreddo di torrone al miele di castagno e caffè espresso amaro € 9

Cassata di crema ricotta di pecora dello chef € 9

Sformato di cioccolato fondente dal cuore caldo e languente € 9

Tavoletta di gelato artigianale cioccolato e vaniglia € 9

Nel ristorante si utilizzano tutti gli allergeni (vedi elenco posto all'ingresso) si prega di avvisare il servizio