

Antipasti

Uovo felice, salicornia, aglio nero e caciocavallo € 14

Seppietta° cacio e pepe € 18

Polpo° e ortaggi di stagione € 18

Ostriche croccanti in agrodolce € 18

Tartare tonno° e gamberi rosa con battuto di pomodoro verde cipolla rossa e rucola € 20

Il frutto del mare crudo € 22

Primi piatti

Vermicelli con frutti del mare e rucola € 16

Strascinati di grano arso, bietole, pomodorino, ricotta marzotica e finocchietto selvatico € 16

Fusilloro, alici, limone e crosta di pane al caffè € 16

Riso, peperone, baccalà e capperi € 16 (minimo per 2 persone)

Assaggio di due piatti a scelta (minimi per 2 persone) € 24

Secondi piatti

Frittura pesce° di paranza spinata € 20

Pesce d'oggi arrosto, fagiolini e vermut rosso € 24

Filetto di tonno° arrosto con battuto di pomodoro verde cipolla rossa e rucola € 24

Costolette° d'agnello, patate e odori di Murgia € 20

Tempura d'ortaggi, salsa agra piccante € 16

Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture € 15

Dessert

Sorbetto limone e € 8

Frutta d'oggi € 7

Perfetto di cioccolato fondente " 70% Guanaja" € 9

Tiramisù al caffè € 9

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

Cassata di ricotta dello chef € 9

Tavoletta di gelato artigianale cioccolato e vaniglia € 9

°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