

Menu 1

Ore 13 da Martedì al Venerdì € 35

Benvenuto della cucina

Morbidella di melanzana alla parmigiana con pecorino, tartufo estivo

Pasta Miskiata Frutti del mare e pesto di rucola

Dolce Frutta – Acqua

Menu 2

Proposta d' Oggi € 55

Tagliatella di seppietta, cacio & pepe

Spaghetto Oro Alici nere, arancia di Vico, mandorle, raggi di sole

Pesce arrosto, vellutata di carote e cardamomo, mandorle tostate

Sorbetto di limone

Formaggio e confetture

Mousse di percoca, limone e amaretti

Menu 3 "su prenotazione"

Degustazione € 75

Incluso coupon per ingresso: Castello Svevo di Barletta e Pinacoteca + Palazzo della Marra

Pane e olio, manteca e acciuga

Uovo felice, salicornia, guanciale, aglio nero fermentato e podolico

Melanzana, Morbidella di melanzana alla parmigiana con pecorino, tartufo estivo

Seppietta, Tagliatella di seppietta, cacio & pepe

Polpo, peperone, cipolla, uva passa

Veli di pesce, Pesce d'oggi, agrumi garganici, olio evo di peranzana

Frutti del mare d'oggi

Spaghetto Oro, Alici nere, arancia di Vico, mandorle, raggi di sole

Strascinati, Gambo di zuccina, ricotta Marzotica e olive Sant'Agostino

Pesce d'oggi, pesce arrosto, vellutata di carote e cardamomo, mandorle tostate

Sorbetto limone

Formaggio d'erba, mucca, capra, pecora

Dolce e dolcetti

Questi menu vengono serviti per tavoli completi

°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