



CRIANZA

*La Puglia nel Cuore*

## Antipasti – Starters

Cozze alla tarantina ( 1,14)

*Slightly spicy mussels*

€ 18,00

Sformatino di alici arraganate con scarola e uvetta su fonduta di caciocavallo (1,3,4,7)

*Anchovy flan with escarole and raisins on caciocavallo cheese fondue*

€ 18,00

Moscardini\* in umido su crema di sponsali e polvere di peperone crusco (14)

*Stewed octopus\* on sponsali cream and crusco pepper powder*

€ 18,00

Purea di fave di Carpino (presidio Slow Food) con polpo brasato\* e cicoria stufata (6,12,14)

*Carpino fava bean purée (Slow Food presidium) with braised octopus\* and stewed chicory*

€ 16,00

Burrata di Andria impanata e fritta, gazpacho e gocce di pesto di basilico (1,3,7)

*Breaded and fried burrata cheese on cherry tomato gazpacho and drops of basil pesto*

€ 16,00

Selezione di salumi e formaggi dell'eccellenza pugliese con confettura di fichi (7)

*Selection of fine Apulian cured meats and cheeses with fig jam*

€ 22,00

Parmigiana di melanzane con fiordilatte, salsa di pomodoro di Lucera e basilico (1,3,7)

*Eggplant parmigiana with fiordilatte cheese, Lucera tomato sauce, and basil*

€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

*La Puglia nel Cuore*

## Primi Piatti – First courses

Tiella barese - riso, patate e cozze (14)

*Tiella barese (rice, potatoes and mussels)*

€ 20,00

Mezzi paccheri con pesce spada\*, melanzane, pomodorini, menta, uvetta e mandorle (1,3,4,8)

*Mezzi paccheri (pasta) with swordfish\*, eggplant, cherry tomatoes, mint, raisins and chopped almonds*

€ 20,00

Laganari con pesto di fave, burrata e tartare di tonno\* (1,3,4,6,7,8)

*Laganari (pasta) with broad bean pesto, burrata cheese and tuna tartare*

€ 20,00

Tagliolini limone e pepe alle vongole veraci (1,3,14)

*Tagliolini (pasta) lemon and pepper with clams*

€ 22,00

Maritati al ragù della tradizione con polpettine di manzo e cacioricotta (1,3,7,12)

*Maritati (pasta) with tomato sauce, beef meatballs, and cacioricotta cheese*

€ 20,00

Orecchiette Senatore Cappelli alle cime di rapa, punta di acciuga e pan fritto (1,3,4)

*Orecchiette S. Cappelli (pasta) with turnip tops, anchovy fillet, and fried breadcrumbs*

€ 18,00

Fricelli con guanciaiale e scaglie di pecorino su crema di asparagi (1,3,7)

*Fricelli (pasta) with crispy guanciaiale (cured meat) and pecorino flakes on asparagus cream*

€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

*La Puglia nel Cuore*

## Secondi Piatti – Main Courses

Tranci di baccalà\* al forno con veli di patate, pomodorini fiaschetto, origano e olive (4)

*Oven-baked cod\* with potato slices, cherry tomatoes, oregano, and olives*

€ 24,00

Il nostro fritto di calamari\* e gamberi\* (1,2,14)

*Our fried squid\* and prawns*

€ 24,00

Tentacoli di polpo\* scottato, crema di patate viola e spinaci saltati (7,12,14)

*Seared octopus tentacles\*, purple potato cream and sautéed spinach*

€ 30,00

Reale di maiale CBT con riduzione all'arancia, miele e peperoncino (12)

*Pork CBT with orange, honey and chilli reduction*

€ 26,00

Brasciole di manzo al ragù della tradizione con crostone di pane casereccio (1,7)

*Beef "braciole" with traditional ragù and homemade bread crouton*

€ 22,00

Tiella di agnello e patate di Polignano al forno con cicoria ripassata (12)

*Baked lamb and Polignano potato with sautéed chicory*

€ 28,00

Coperto/Cover charge € 4,00