



CRÌANZA

La Puglia nel Cuore

Antipasti – Starters

Cozze alla tarantina (1, 14)

Slightly spicy mussels

€ 18,00

Arancino di riso al nero di seppia con gamberi* e crema di burrata
su pomodorini datterino emulsionati (1, 2, 3, 7)

Squid ink rice "arancino" with shrimp and burrata cream
on emulsified datterino tomatoes*

€ 18,00

Alici fritte con maionese al mandarino (1, 3, 4)

Fried anchovies with mandarin mayonnaise

€ 18,00

Purea di fave di Carpino (presidio Slow Food) con polpo* brasato,
cipolla caramellata e stracciatella (7, 12, 14)

Carpino fava bean puree (Slow Food presidium) with braised octopus,
caramelized onion, and stracciatella cheese chicory*

€ 18,00

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

Selection of cured meats and cheeses from Puglia with fig jam

€ 22,00

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

Eggplant parmigiana with fiordilatte, Lucera tomato sauce and basil

€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

La Puglia nel Cuore

Primi piatti– First courses

Foglie di ulivo con gamberi* e radicchio rosso (1, 2, 3)

Olive leaves (pasta) with shrimp and red radicchio*

€ 20,00

Strascinati Senatore Cappelli con pesce spada*,

peperoni canditi e briciole di taralli (1, 3, 4, 12)

Orecchiette Senatore Cappelli pasta with turnip greens, anchovy tip and fried bread

€ 20,00

Tagliolini limone e pepe con baccalà* e pomodorini confit (1, 3, 4, 7)

Lemon and pepper tagliolini (pasta) with cod and confit tomatoes*

€ 20,00

Orecchiette Senatore Cappelli ai broccoli, punta di acciuga e pan fritto (1, 3, 4)

Orecchiette Senatore Cappelli pasta with broccoli, anchovy tip and fried bread

€ 18,00

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

Maritati pasta traditional meat sauce with beef meatballs and drops of burrata cheese

€ 20,00

Laganari con pomodorini, guanciale martinese,

cipolla caramellata e mandorle tostate (1, 3, 8, 12)

Laganari pasta with cherry tomatoes, bacon, caramelized onion and toasted almonds

€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

La Puglia nel Cuore

Secondi piatti– Second courses

Baccalà* cotto a bassa temperatura su cavolfiore marinato,
pompelmo rosa, olive e vinagrette al limone (4, 7, 12)
Low-temperature cooked cod on marinated cauliflower, pink grapefruit,
olives, and lemon vinaigrette*
€ 24,00

Fritto di calamari* e gamberi* (1, 2, 14)
Fried calamari and shrimp**
€ 24,00

Tentacoli di polpo* brasato su soffice di patate di Polignano con agretti saporiti (7, 12, 14)
Braised octopus on Polignano potato puree with savory agretti*
€ 30,00

Brasciole di manzo al ragù della tradizione con crostone di pane casereccio (1, 7, 12, 9)
Beef braciolè with traditional tomato sauce and homemade bread crouton
€ 22,00

Battuta di manzo condita con olio EVO, sale Maldon e maionese al vin cotto
con insalata di finocchi aromatizzata all'arancia (3)
*Beef tartare with EVO oil, Maldon salt, and vin cotto mayonnaise
with fennel salad flavored with orange oil*
€ 26,00

Salsiccia in umido con patate e pomodorini
Stewed sausage with potatoes and cherry tomatoes
€ 22,00

Coperto/Cover charge € 4,00