



CRÌANZA

La Puglia nel Cuore

Antipastí – Starters

Cozze alla tarantina (14)

Slightly spicy mussels

€ 18,00

Alici fritte con maionese all'arancia (1, 3)

Fried anchovies with orange mayonnaise

€ 18,00

Sgagliozza di polenta con baccalà* mantecato (1, 4, 7)

*Fried polenta "Sgagliozza" with creamed salted cod**

€ 18,00

Assaggi di purea di fave di Carpino (presidio Slow Food) con polpo brasato,
cicoria stufata e stracciatella (7, 12, 14)

Tasting of Carpino fava bean purée (Slow Food presidium) with braised octopus,
stewed chicory and stracciatella cheese*

€ 16,00

Cipolla al forno, funghi cardoncelli e caciocavallo (1, 7)

Baked onion, mushrooms, and pecorino cheese fondue

€ 15,00

Selezione di salumi e formaggi dell'eccellenza pugliese
con giardiniera di verdure in agroì (7)

Selection of fine Apulian cured meats and cheeses with pickled vegetables

€ 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



CRÌANZA

La Puglia nel Cuore

Primi piatti- First courses

Cavatelli con ceci e cozze (1,12,14)
Cavatelli pasta with chickpeas and mussels
€ 18,00

Orecchiette nere al ragù di seppioline*, gamberi* e finocchietto selvatico (1,2,14)
Black orecchiette pasta with baby cuttlefish, shrimp and wild fennel
€ 20,00

Laganari con guanciale croccante, cipolla caramellata e mandorle tostate (1,8)
Laganari pasta with crispy pork cheek, caramelized onion and toasted almonds
€ 20,00

Maritati al ragù della tradizione con polpettine di manzo e cacioricotta (1,3,7)
Maritati pasta traditional meat sauce with beef meatballs and cacioricotta cheese
€ 20,00

Orecchiette Senatore Cappelli ai broccoli, punta di acciuga e pan fritto (1,4)
Orecchiette Senatore Cappelli pasta with broccoli, anchovy tip and fried bread
€ 18,00

Capunti con funghi cardoncelli, salsiccia e caciocavallo (1,7)
Capunti pasta with mushrooms, sausage and caciocavallo cheese
€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

La Puglia nel Cuore

Secondi piatti~ Second courses

Tranci di baccalà* al forno con veli di patate,
pomodorini fiaschetto, origano e olive verdi (4)
Oven-baked cod with potato slices, cherry tomatoes, oregano, and green olives*
€ 24,00

Calamari* ripieni di ricotta e catalogna su crema di zucca (1,7,14)
Squid stuffed with ricotta and chicory, served on pumpkin cream*
€ 26,00

Tentacoli di polpo* scottato, vellutata di cannellini,
cavolo nero fritto e olio EVO al prezzemolo (1,14)
Seared octopus tentacles with cannellini bean velouté, fried Tuscan kale, and parsley oil*
€ 30,00

Salsiccia punta di coltello con friggirelli stufati
Sausage with stewed friggirelli peppers
€ 20,00

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

Agnello disossato cotto a bassa temperatura
con capperi e pomodorini secchi su nuvola di patate (7,12)
Boneless lamb slow cooked with capers and sun-dried tomatoes, served on potato cloud
€ 28,00

Coperto/Cover charge € 4,00