



CRIANZA

La Puglia nel Cuore

Antipasti – Starters

Cozze alla tarantina (1,14)
Slightly spicy mussels

€ 18,00

Alici fritte alla scapece (1,4)
Fried anchovies

€ 18,00

Carpaccio di gamberi* ripieno di stracciatella su vellutata di piselli (2, 7)
Shrimp carpaccio stuffed with stracciatella on pea cream*

€ 20,00

“Fave e fogghe” purea di fave di Carpino (presidio Slow Food) e cicoria stufata
Carpino broad bean puree (Slow Food presidium) and stewed chicory

€ 16,00

Battuta di manzo condita con olio EVO e sale Maldon,
julienne di cetriolo e maionese al vin cotto (3, 12)
Beef tartare seasoned with extra virgin olive oil and Maldon salt, cucumber julienne and cooked wine mayonnaise

€ 20,00

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

Orecchiette al nero di seppia con ragù di pesce alla salentina e pan fritto (1,3,4,12)

Orecchiette with squid ink (pasta) with Salento-style fish ragout and fried bread

€ 20,00

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

Tagliolini (pasta) lemon and pepper with clams

€ 25,00

Laganari con guanciaie martinese, pomodorini confit e cipolla caramellata (1,3)

Laganari (pasta) with bacon, confit cherry tomatoes and caramelized onion

€ 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

Strascinati Senatore Cappelli con pesto di rucola, melanzane, burrata
granella di mandorle e crumble di pomodori secchi (1,3,7,8)

*Strascinati Senatore Cappelli (pasta) with rocket pesto, eggplant, burrata cheese,
chopped almonds and sun-dried tomato crumble*

€ 18,00

Fricelli con salsiccia, profumo di limone, petali di pecorino e briciole di taralli (1,3,7)

Fricelli (pasta) with sausage, lemon scent, pecorino cheese and taralli crumbs

€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00



CRIANZA

La Puglia nel Cuore

Secondi Piatti – Main Courses

Fiocchi di baccalà* cotto a bassa temperatura,
barattiere pugliese, pomodorini gialli e rossi su crema di datterini (1,4,7)
Cod flakes cooked at low temperature,
Apulian barattiere (cucumber), yellow and red cherry tomatoes on datterini cream*
€ 24,00

Il nostro fritto di calamari* e gamberi* (1, 2, 4)
Our fried squid and prawns*
€ 24,00

Tentacoli di polpo* brasato, vellutata di sponsali e polvere di peperone crusco (12, 14)
Braised octopus tentacles, spousal cream (spring onion) and crusco pepper powder*
€ 30,00

Tonno* scottato in crosta di sesamo,
coulisse di melanzane affumicate e misticanza di germogli (4, 11)
Seared tuna in a sesame crust, smoked eggplant drawstring and mixed sprout salad*
€ 26,00

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

Cotoletta di vitello impanata con pane casereccio e pecorino stagionato
con insalatina di rucola, pomodorini e scaglie di caciocavallo (1,3,7)
*Breaded veal cutlet with homemade bread and aged pecorino cheese with rocket salad,
cherry tomatoes and caciocavallo cheese flakes*
€ 32,00