

ANTIPASTI

Starters

Polipetto di Manfredonia, patata schiacciata di Sant'Emiliano, pendolini glassati al timo e sponzale fritto € 22

(Octopus, mashed potato, thyme-glazed tomatoes and fried local onion)

Scrigni di pesce spada al sale Maldon affumicato con mousse di caprino ai semi di papavero e confettura al mango e pepe rosa € 20

(Smoked swordfish with poppy seeds, goat cheese mousse, mango jam and pink pepper)

Capesante *Hokkaido Japan* brasate, cremoso di ceci neri di Zollino, sauté di cardoncelli e chips di bacon croccante € 23

(Hokkaido Japan scallops, black chickpeas, cardoncelli mushrooms and crispy bacon chips)

Fettucce di sepiolina arrostita con fondo di carciofo brindisino, coulis di topinambur e trucioli di datterino disidratato € 18

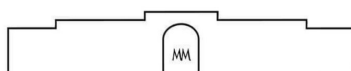
(Roasted cuttlefish, artichokes, Jerusalem artichoke and dried tomato)

Rollè di petto d'oca al fumo di faggio su misticanza gourmet, aspretto di frutti rossi e riduzione di vincotto primitivo € 21

(Goose breast roll in beech smoke, mixed green salad, red fruits gel and primitivo wine reduction)

Fiori di zucca farciti in tempura croccante, coulis di peperone alla brace e cenere di capperi di Pantelleria € 18

(Tempura stuffed courgette flowers, grilled bell pepper coulis and caper crumbs)



TARTARE E CRUDITÀ

Battuto di gambero viola di Gallipoli, tartare di porcino fresco e gazpacho di zucca gialla profumata al curry € 25

(Gallipoli purple shrimp tartare with fresh porcini mushrooms and yellow pumpkin gazpacho scented with curry)

Tartare di tonno fresco “Pinna gialla” con dadolata di cacomela, germogli di cappuccio rosso marinato, e dressing di mosto ai fichi € 23

(Fresh tuna tartare with diced persimmon, marinated red cabbage sprouts, and fig must dressing)

Sashimi di ricciola locale ai sali bilanciati dell’Himalaya, gel al mandarino e chicchi di melograno € 23

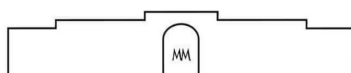
(Local yellowtail sashimi with Himalayan salts, mandarin gel, and pomegranate seeds)

Crudità di crostacei pregiati, molluschi e pescato del giorno (secondo disponibilità) € 39

(Crudités of fine crustaceans, shellfish and catch of the day - subject to availability)

Battuta di fassona con tuorlo d’uovo croccante, fonduta di caciocavallo stagionato in grotta e polvere di pomodoro essiccato € 23

(Spiced fassona beef with crispy egg yolk, cave-aged caciocavallo cheese fondue and dried tomato powder)



PRIMI PIATTI

First course

Tubetti rigati trafilati al bronzo in guazzetto cremoso di patate, gel di provolone affumicato e ricci di mare

€ 24

(Tubetti pasta with creamy potato sauce, smoked provolone cheese, and sea urchins)

Paccheri di semola macinata a pietra *Senatore Cappelli* con polpa di crostacei pregiati, coulis di pastinaca e croccante di tarallo speziato

€ 25

(Senatore Cappelli paccheri pasta with premium shellfish pulp, parsnip coulis, and spicy tarallo crunch)

Quadrotti con ripieno di cacio e pepe, ganache di cavolfiore, tartare di tonno fresco marinato al bergamotto e polvere di alga kombu

€ 24

(Quadrotti pasta stuffed with cheese and pepper, cauliflower ganache, fresh tuna tartare marinated in bergamot and kombu seaweed powder)

Fusillone di semola rimacinata *Senatore Cappelli* con genovese di lepre sfumata di Sauvignon blanc, e canestrato di Puglia rapè

€ 22

(Fusillone pasta with hare ragout simmered in Sauvignon blanc and grated Canestrato cheese)

🍄 Cherubini farciti con stracciata di bufala e basilico, pesto alle cime di rapa e crumble di leccine disidratate

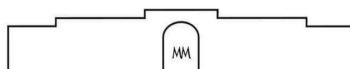
€ 22

(Ravioli pasta stuffed with buffalo mozzarella and basil, turnip green pesto, and dehydrated leccine crumble)

🍄 Linguette con farina di castagne, batonnet di porcini trifolati, cremoso di zucca gialla e carpaccio di tartufo nero

€ 20

(Linguine pasta with chestnut flour, sautéed porcini mushrooms, yellow pumpkin cream, and black truffle carpaccio)



SECONDI PIATTI

Second course

Dorso di baccalà *Gaspè c.b.t.* con vellutata di verze glassate al porro, mandorle di Toritto tostate e polvere di taggiasche € 21

(Gaspè salt cod fillet, savoy cabbage glazed with leek, toasted almonds, and Taggiasca olive powder)

Tataki di tonno fresco caramellato con chutney ai peperoni e ananas in agrodolce, salsa teriyaki e germogli € 23

(Fresh tuna tataki caramelized with sweet and sour pepper and pineapple chutney, teriyaki sauce, and sprouts)

Barbecue di pesci, crostacei e molluschi € 35

(Barbecue of fish, crustaceans and shellfish)

Sella di agnello in crosta di tarallo alle erbe su soffice di patata al timo, ristretto al Primitivo e cardoncelli € 23

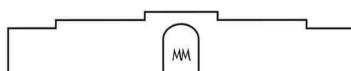
(Saddle of lamb in a herb tarallo crust, thyme-flavored potato purée, Primitivo wine sauce and cardoncelli mushrooms)

Tournedos di manzo scottato alla brace con sale rosa dell'Himalaya, salsa remoulade e trionfo di verdure di stagione € 28

(Grilled beef tournedos with Himalayan pink salt, mayonnaise and mustard-based sauce, and seasonal vegetables)

Petto d'anatra laccata al miele d'acacia con indivia belga brasata, prugne glassate e riduzione al Grand Marnier € 23

(Duck breast glazed with acacia honey, braised Belgian endive, glazed prunes, and Grand Marnier reduction)



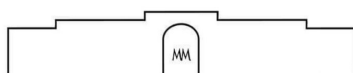
🍄 Tomina ai 3 latti <i>Caseificio 5 Santi</i> piastrata su letto di radicchio tardivo stufato con uvetta, anacardi e mosto cotto ai fichi <i>(Tomina cheese with 3 different milks, stewed radicchio salad, raisins, cashews and cooked fig must)</i>	€ 18
Pescato fresco del giorno al carrello <i>(Fresh catch of the day by the cart)</i>	€ 7/etto
Gamberi rossi e scampi <i>(Red shrimps and scampi)</i>	€ 9/etto
Astici vivi <i>(Live lobsters)</i>	€ 9/etto
Aragoste vive <i>(Live lobsters)</i>	€ 15/etto

*alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti

CONTORNI

Side dishes

Patate chateaux alle erbe aromatiche <i>(Chateaux potatoes with herbs)</i>	€ 7
Patatine chips (di nostra produzione biologica) <i>(Potato chips - from our own organic production)</i>	€ 7
Insalatona gourmet <i>(Gourmet salad)</i>	€ 12
Verdura cotta del giorno <i>(Cooked vegetable of the day)</i>	€ 8



LISTA DEGLI ALLERGENI



1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



3. Uova e prodotti a base di uova



4. Pesce e prodotti a base di pesce



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



9. Sedano e prodotti a base sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

IN-HOUSE PRODUCTION IS OF AN ARTISANAL NATURE: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN NOT FORESEEN IN THE RECIPE. THE STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION.

