



## 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 cheese on pea cream*

€ 20,00

Purea di fave di Carpino (presidio Slow Food) con polpo\* scottato,  
cipolla caramellata e peperoni in agrodolce (14)

*Carpino fava bean puree (Slow Food presidium)*

*with seared octopus\*, caramelized onion and sweet and sour peppers*

€ 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



## 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 bisque di gamberi\*, stracciatella e gamberi\* crudi (1,2,3,7,12)

*Orecchiette (pasta) with squid ink with Shrimp\* bisque, stracciatella cheese and raw shrimp\**

€ 20,00

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

*Tagliolini (pasta) lemon and pepper with clams*

€ 25,00

Laganari con guancialetto 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



## 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 su coulis di melanzane affumicate (4, 11)  
*Seared tuna\* in a sesame crust, smoked eggplant drawstring*  
€ 26,00

Brasciole di manzo al ragù della tradizione con crostine 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