CRÌANZA

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

Gamberi in tempura su crema di zucca (1, 2)
Tempura prawns on pumpkin cream*
€ 18,00

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*
€ 18,00

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 mozzarella cheese, Lucera tomato sauce,and basil
€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00

CRÌANZA

La Puglia nel Cuore

Primi Piatti – First courses

Tiella barese - riso, patate e cozze (14)
Tiella barese (rice, potatoes and mussels)
€ 20,00

Tagliolini limone e pepe con gamberi*, latte di burrata e granella di pistacchi (1,3,14)
Tagliolini (pasta) lemon and pepper with prawns, burrata milk and chopped pistachios*
€ 22,00

Cavatelli Senatore Cappelli con cozze e ceci (1,3,14)
Cavatelli Senatore Cappelli (pasta) with mussels and chickpeas
€ 18,00

Laganari con guanciale martinese, pomodorini confit e cipolla caramellata (1,3)
Laganari (pasta) with bacon, confit cherry tomatoes and caramelized onion
€ 18,00

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

Orecchiette Senatore Cappelli alle cime di rapa, punta di acciuga e pan fritto (1,3,4)
Orecchiette Senatore Cappelli (pasta) with turnip greens, anchovy tip and fried bread
€ 18,00

Fricelli con funghi cardoncelli e salsiccia su fonduta di pecorino (1, 3, 7)
Fricelli (pasta) with cardoncelli mushrooms and sausage on pecorino cheese fondue
€ 18,00

Coperto/Cover charge € 4,00

CRÌANZA

La Puglia nel Cuore

Secondi Piatti – Main Courses

Tranci di baccalà* al forno con veli di patate, pomodorini, olive e origano (4)
Baked cod steaks with veils of potatoes, cherry tomatoes, olives and oregano*
€ 26,00

Il nostro fritto di calamari* e gamberi* (1, 2, 4)
Our fried squid and prawns*
€ 26,00

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 coulisse di melanzane affumicate (4, 11)
Seared tuna in a sesame crust, smoked eggplant drawstring*
€ 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

Coperto/Cover charge € 4,00