



APARTHOTEL



Suite • Ristorante/Bar • Domoristò • Spa/Roof • Meeting

menù

ANTIPASTI/ STARTERS

CARPACCIO DI FINOCCHI, ARANCIA, SALMONE MARINATO, BACCHE DI PEPE ROSA, MAIO AL LIME.....	18
<i>Fennel carpaccio, orange, marinated salmon, pink pepper berries, lime's maio</i>	
PURE' DI FAVE CON CICORIE, CROSTINI DI PANE AROMATIZZATO E PEPERONE CRUSCO.....	15
<i>Broad bean puree with chicory, flavored bread croutons and crusco pepper</i>	
CARNE SALADA, STRACCIATELLA, CIPOLLA CAMELLATA, GRANELLA DI PISTACCHI E RUCOLA.....	16
<i>Salted meat, stracciatella cheese, caramelized onion, pistachio grains and rocke</i>	
BOMBETTE PUGLIESI SU CREMA DI PATATE ARROSTO, SALSA AL PECORINO, CHIPS DI CAPOCOLLO.....	15
<i>Apulian "bombette" (tipical meat roll) on roasted potatoes cream, Pecorino cheese sauce, Capocollo (tipical cured meat) chips</i>	
VELLUTATA DI PASTINACA, UOVO POCHÉ E PASTINACA FRITTA.....	15
<i>Vellutata di parsnip, poached egg and fried parsnip</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (GR.....)	20
<i>Cured meats and cheeses (weight)</i>	

PRIMI PIATTI/ MAIN COURSES

TAGLIOLINI 44 TUORLI, CREMA DI PEPERONE E FONDUTA DI PECORINO, CHIPS DI CAPOCOLLO, TARALLO SBRICIOLATO.....	23
<i>Tagliolini 44 yolks, pepper cream and pecorino fondue, capocollo chips, crumbled tarallo</i>	
CAPUNTI PESTO DI RUCOLA, STRACCIATELLA DI BURRATA E CARCIOFO CROCCANTE.....	22
<i>Capunti rocket pesto, burrata stracciatella and crispy artichoke</i>	



APARTHOTEL



Suite • Ristorante/Bar • Domoristò • Spa/Roof • Meeting

PACCHERO AI TRE POMODORI, CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO AL BASILICO	15
<i>Pacchero (typical kind of pasta) with three kinds of tomatoes, buffalo mozzarella cream, basil oil</i>	
RISO CARNAROLI RISERVA AL PRIMITIVO, CON RAGU' DI "BRASCIOLA" DI VITELLO E CACIOCAVALLO.....	24
<i>Carnaroli riserva rice with primitivo, with veal "brasciola" ragout and caciocavallo</i>	
STRASCINATE DI GRANO ARSO CON CIME DI RAPE E ACCIUGHE.....	16
<i>Orecchiette (typical apulian pasta), turnip tops and anchovies</i>	
SPAGHETTI ALL'ASSASSINA (min 2 pers.).....	14
<i>Traditional apulian recipe (burnt spaghetti, tomato and chili</i>	
SPAGHETTONE CREMOSO GAMBERI, SCAMPI E LIMONE.....	23
<i>Spaghetti with prawns, scampi and lemon</i>	

SECONDI PIATTI/ SECOND COURSES

FILETTO DI VITELLO, MILLEFOGLIE DI PATATE, CARDONCELLO GLASSATO RISTRETTO DI VINO PRIMITIVO.....	26
<i>Veal fillet, potatoes, glassed cardoncello mushroom and primitivo wine reduction</i>	
BOCCONI DI ENTRECOTE, FONDO DI VITELLO, CREMA DI PATATE ARROSTO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE....	24
<i>Entrecote, roasted potato cream, zucchini</i>	
COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA, PATATE AL FORNO PAPRIKA E ROSMARINO, SALSA BBQ E SALSA TARTARA.....	6,50/ETTO
<i>Grilled veal rib, paprika and rosemary baked potatoes, bbq sauce and tartar sauce</i>	
FILETTO DI MAIALE CBT, PANATURA ALLE ERBE, SENAPE DI DIGIONE MAIO, RAPA ROSSA E LE SUE FOGLIE	24
<i>CBT porck fillet, herb breading, Dijon mustard, red turnip and its leaves</i>	
DEGUSTAZIONE DI CARNI E VERDURE GRIGLIATE (min. 2 pers.).....	80
<i>Tasting of grilled meat and vegetables (min. 2 people)</i>	



APARTHOTEL



Suite *Ristorante/Bar *Domoristò *Spa/Roof *Meeting

CARRE' DI AGNELLO, JUS DI CIPOLLE, SALSA BERNESE E VERDURINE DI STAGIONE.....25
Lamb rack, onion jus, berneise sauce and seasonal vegetables

DARNA DI RICCIOLA ALLA PIZZAIOLA, SPINACINO LACCATO.....27
Ricciola fish at pizzaiola, spinach

DOLCI/ CAKES

TARTE TATIN E CUCCHIAIO DI GELATO ALLA VANIGLIA.....8
French Apple pie and vanilla ice cream

TORTINO AL CIOCCOLATO E CUCCHIAIO DI GELATO AL TORRONCINO.....8
Chocolate cake and nougat ice cream

SEMISFERA AL FONDENTE CON TIRAMISU' AL CAFFE.....8
Tiramisu', caffè soup, dark chocolate.....8

TORRETTA AL CIOCCOLATO BIANCO CON CIOCCOLATO FONDENTE E CASTAGNE SU ZUPPETTA DI MANDARINO.....10
White chocolate turret, dark chocolate and chestnuts, mandarin soup

SORBETTO AL LIMONE/AL MANDARINO.....6
Lemon/mandarin sorbet

Acqua minerale Culligan microfiltrata liscia/frizzante 1lt. € 1.50

Acqua minerale Orsini liscia/frizzante 0.75cl. € 3.00

Coperto € 3.00/pax

Sono presenti allergeni (glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi) prodotti abbattuti e prodotti di pesce abbattuti a bordo. Per eventuali intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale
There are allergens (gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupins, molluscs) and fish products slaughtered on board and slaughtered products. For any intolerances and/or allergens contact the staff.