



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*

€ 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 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 ragù di pesce* (1,2,3,7,12)
Orecchiette (pasta) with squid ink with fish ragout*
€ 22,00

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

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 con crema broccoli, punta di acciuga e pan fritto (1,3,4)
Orecchiette (pasta) with broccoli cream, anchovy tip and fried bread
€ 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
€ 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 sponzali 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 crostone di pane casereccio (1,7, 12)
Beef "bracirole" 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