

ME

TRADIZIONE
PUGLIA

NÙ

ANTIPASTO

(APPETIZER)

PRIMO PIATTO

(FIRST COURSE)

SECONDO PIATTO

(SECOND COURSE)

DOLCE

(DESSERT)

MENÙ VALIDO SOLO SE ORDINATO
DA TUTTI I COMMENSALI
(MENU VALID ONLY IF ORDERED BY ALL GUESTS)



TRILOGIA DI ANTIPASTI TIPICI

(TRILOGY OF TYPICAL APPETIZERS)

SELEZIONATI DALLO CHEF.

(SELECTED BY THE CHEF).



ORECCHIETTE

(ORECCHIETTE PASTA)

CON POMODORINI, BURRATA E PESTO DI
OLIVE NERE.

(WITH TOMATOES, BURRATA CHEESE
AND BLACK OLIVE PESTO).



ARROSTO MISTO

(MIXED ROAST)

DI AGNELLO, MAIALE E VITELLO
CON PATATE ALLA CONTADINA.

(OF LAMB, PORK AND VEAL WITH
PEASANT POTATOES).

TORTINO

(PIE)

CON RICOTTA, PERA E
CIOCCOLATO.

(WITH RICOTTA, PEAR AND
CHOCOLATE).



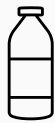
COPERTO INCLUSO E
BEVANDE ESCLUSE
(TAX INCLUDED AND
DRINKS EXCLUDED)

ME FUORI NÙ

ALLERGENI (ALLERGENS)



GLUTINE
(GLUTEN)



LATTOSIO
(LACTOSE)



CROSTACEI
(CRUSTACEANS)



MOLLUSCHI
(CLAMS)



UOVA
(EGG)



FRUTTA A GUSCIO
(NUTS)



SOIA
(SOY)



SENAPE
(MUSTARD)



SEMI DI SESAMO
(SESAME SEED)



LUPINI
(LUPINS)



ALLERGENI VARIABILI
CHIEDERE AL PERSONALE
(VARIABLE ALLERGENS -
ASK THE STAFF)