

ANTIPASTI

STARTERS

- ¹ **Antipasto della Tradizione** (min 2 porzioni) 16 a persona
² Percorso di 5 portate della tradizione pugliese, variabili in base
³ alla stagionalità.
⁵ EN: **Traditional Appetizers** (minimum 2 portions)
⁶ A 5-course journey through Apulian tradition, varying according to
⁷ seasonality.

ANTIPASTI CONTEMPORANEI

CONTEMPORARY STARTERS

- ⁴ **Caprese di Totano Scottato** 14
⁷ Pomodori, mozzarella, capperi in fiore, salsa al basilico.
 EN: **Seared Squid Caprese**
Tomatoes, mozzarella, capers in bloom, basil sauce.
- ¹ **Baccalà Pastellato** 13
⁴ Nero di seppia, giardiniera di verdure, stracciatella.
⁷ EN: **Battered Cod**
Cuttlefish ink, vegetable giardiniera, stracciatella.
- ¹ **Carpaccio di Black Angus** 13
⁷ Gnocco fritto, aceto balsamico alle amarene, scaglie di parmigiano.
 EN: **Black Angus Carpaccio**
Fried gnocchi, black cherry balsamic vinegar, Parmesan shavings.
- ¹ **Fiore di Zucca Ripieno** (3 pz.) 12
⁷ Ricotta di bufala, zeste di limone, menta.
 EN: **Stuffed Zucchini Flower** (3 pcs.)
Buffalo ricotta, lemon zest, mint.
- ⁷ **Parmigiana di Melanzana 2.0** (2 pz) 11
 Provola filante, pomodoro fresco.
 EN: **Eggplant Parmigiana 2.0** (2 pcs.)
Stringy provola cheese, fresh tomato.
- ⁷ **Tagliere di capocollo artigianale e lecca lecca di caciocavallo** 12
 EN: **Artisanal capocollo board with caciocavallo lollipops**

PRIMI

FIRST COURSES

- ¹ **Spaghettone all'Assassina** 22
² Stracciatella, tartare di gamberi rossi.
⁷ EN: **Spaghettone all'Assassina**
Stracciatella, red prawn tartare
- ¹ **Gigli al Polpo** 17
¹⁴ Crema di patate, profumo di limone.
 EN: **Gigli with Octopus**
Potato cream, lemon scent.
- ¹ **Maccheroncino Fresco alla Bolognese Bianca** 15
⁷ Cremosa, con scaglie di pomodoro datterino.
 EN: **Fresh Maccheroncino with White Bolognese**
Creamy, with datterino tomato flakes.
- ¹ **Fusillone al Cotto di Fichi** 14
⁷ Cacio, pere e capocollo croccante.
 EN: **Fusillone with Fig Jam**
Cacio cheese, pear, crispy capocollo.

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte (e derivati del latte, incluso lattosio)
 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi
 Allergeni indicativi. Segnalare allergie, intolleranze o esigenze vegane al personale.

EN: 1. Gluten | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soybeans | 7. Milk (and milk derivatives, including lactose)
 8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide and sulphites | 13. Lupin | 14. Molluscs
 Allergens indicative. Inform staff of any allergies, intolerances, or vegan needs.

SECONDI

MAIN COURSES

7	Filetto di vitello (circa 200g)	25
	Pizza di patate e provola, salsa al prosciutto di Faeto. EN: Veal Fillet (aprox 200g) <i>Potato and provola pizza, Faeto ham sauce.</i>	
1	Tonno scottato	20
4	Cardoncelli trifolati, crema di patate, cipolla rossa candita. EN: Seared Tuna . <i>Sautéed cardoncelli mushroom, potato cream, candied red onion.</i>	
1	Polpo arrostito	19
4	Fagiolini, patate, menta, spuma di cacioricotta. EN: Roasted octopus <i>Green beans, potatoes, mint, cacioricotta foam.</i>	
1	Pollo ruspante	14
7	Panatura croccante, salsa alla cacciatora. EN: Free-Runge Chicken . <i>Crispy breading, cacciatore sauce</i>	
	Arrosto di bombette e salsiccia	14
	Patate alla cenere, rosamarino. EN: Bombette and Sausage roast <i>Ash-baked potatoes, rosemary.</i>	

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte (e derivati del latte, incluso lattosio)
8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi
Allergeni indicativi. Segnalare allergie, intolleranze o esigenze vegane al personale.

EN: 1. Gluten | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soybeans | 7. Milk (and milk derivatives, including lactose)
8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide and sulphites | 13. Lupin | 14. Molluscs
Allergens indicative. Inform staff of any allergies, intolerances, or vegan needs.

CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte	6
<i>French fries</i>	
Patate al forno	6
<i>Baked Potatoes</i>	
Patate alla cenere	6
<i>Ash-baked potatoes</i>	
Verdure di stagione	6
<i>Seasonal Vegetables</i>	

DESSERT

⁷ Spumoncino Artigianale	7
⁸ <i>Artisanal Spumoncino</i>	
¹ Tiramisù dello Chef	7
³ ⁷ <i>EN: Chef's Tiramisu</i>	
⁷ Sorbetto Sorpresa	4
<i>Surprise Sorbet</i>	
⁷ Croccantino alle Mandorle e Cioccolato	8
⁸ <i>Almond and Chocolate Brittle</i>	
¹ Ricotta pera e Cioccolato	7
⁷ <i>Ricotta pear and chocolate</i>	

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte (e derivati del latte, incluso lattosio)
8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi
Allergeni indicativi. Segnalare allergie, intolleranze o esigenze vegane al personale.

EN: 1. Gluten | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soybeans | 7. Milk (and milk derivatives, including lactose)
8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide and sulphites | 13. Lupin | 14. Molluscs
Allergens indicative. Inform staff of any allergies, intolerances, or vegan needs.