

STARTERS



Burrata fresca

servita su frisella pugliese, condita con pomodorini freschi, pesto di basilico e olive leccine denocciolate.

Burrata cheese, Apulian "Frisella", fresh cherry tomatoes, fresh basil pesto, "leccine" olives.

- 10 -

(8,7,1,9)

Cous cous di semola

con verdure speziate, hummus di ceci e pita.

Couscous with spiced vegetables, chickpea hummus, pita bread.

- 11 -

(1,10,12)

Bombette della tradizione pugliese

(involtini di carne di maiale impanato) purea di patate dolci americane e cotto di fichi.

Traditional Apulian bombette, (crumbled pork rolls) sweet potato puree, figs syrup.

- 12 -

(1,7,8)

Sashimi di polpo

Cotto a bassa temperatura, accompagnato da un'insalatina di stagione croccante, salsa teriyaki, alga wakame e sesamo tostato.

Low temperature octopus sashimi, crunchy salad, teriyaki sauce, wakame seaweed, toasted sesame seeds.

- 13 -

(12,6,15)

Mazzancolle in crosta di panko

su insalata tiepida di cannellini e maionese alla sriracha.

Deep-fried panko prawns with warm cannellini beans salad and sriracha mayo.

- 13 -

(1,2,3,10)

MAIN COURSES



Girasoli ripieni

di ricotta salata e pomodorini secchi, crema di zucca infornata, mandorle tostate e vincotto.

“Girasoli” pasta stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes, baked pumpkin sauce, toasted almond, vincotto.

- 14 -

(1,3,7,8,9)

Strozzapreti

di farina integrale e farina di ceci, in salsa di cardoncelli con bresaola abbrustolita, rucola fritta, noci tostate e gocce di aceto balsamico.

“Strozzapreti” (wholemeal and chickpeas flour pasta) with cardoncelli mushrooms sauce, crunchy bresaola, fried rocket, toasted walnuts and balsamic vinegar.

- 14 -

(1,7,8,9)

Spaghetti alla chitarra

“all’amatriciana” di polpo e fonduta di pecorino dolce.

Spaghetti homemade pasta with octopus “amatriciana style” and sweet pecorino fondue.

- 15 -

(1,7,8,15)

Vegan Patties di lenticchie

accompagnato da bastoncini di patate dolci fritte e misticanza.

Vegan lentil patties, sweet potato fries, mixed salad.

- 14 -

Trancio di merluzzo marinato

in oliocottura, su letto di purea di fave secche, scarola ripassata, uva e chips di pane.

Olive oil poached cod fish, broad bean purée, sautéed escarole, grape, bread chips.

- 17 -

(1,4)

Calamaro ripieno,

coulis di pomodoro fresco all'arrabbiata, cucunci, polvere di olive nere e olio al prezzemolo.

Stuffed squid, "arrabbiata" tomatoes coulis, capers flowers, black olives powder and parsley olive oil.

- 17 -

(1,3,7,8,15)

Guancia di maiale

brasata, purea di patate e sedano rapa profumata all'arancia con chips di carote colorate.

Braised pork cheek, orange flavoured potato and celeriac puree, rainbow carrots chips.

- 17 -

(7,8,10)

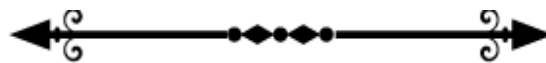
Entrecôte di manzo

cotta ai ferri, servita con patata schiacciata e verdure di campo ripassate, con emulsione di pomodorino secco.

Grilled beef entrecote, mashed potato, sautéed green vegetables, sun-dried tomatoes emulsion.

- 19 -

SIDE DISHES



Patate al forno

Baked potatoes

- 6 -

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

- 6 -

Insalata mista

Mixed salad

- 6 -

DESSERTS



Panna cotta

al cocco e purea di frutto della passione.

Panna cotta with coconut, passion fruit sauce.

- 6 -

(7,8)

Tiramisù

fatto in casa, con savoiardi bagnati al caffè, mascarpone montato e cacao a velo.

Homemade tiramisù.

- 6 -

(1,3,7,8)

Cantucci

dello chef accompagnati con Rum al miele.

Cantucci by the chef with Honey rum.

- 6 -

(1,3,7,8,9)

Brownie

al cioccolato fondente con crema inglese al brandy e caramello salato montato.

Dark chocolate brownie with brandy crème anglaise and whipped salted caramel.

- 6 -

(1,3,7,8)

Selezione di formaggi

con miele e confetture di stagione.

Cheese selection with honey and seasonal jam.

- 17 -

(7,8,9)



COVER CHARGE – 2,5

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. N.1169/2011:

1. Cereali _contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. (incluso lattosio).
9. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di agagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o nodi del Queensland, e i loro derivati.
10. Sedano e prodotti a base di sedano.
11. Senape e prodotti a base di senape.
12. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg.
14. Lupini e prodotti a base di lupini.
15. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta .

ALLERGENS

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic used in this piace and present Annex II of the EU Reg. No.1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances":

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
2. Crustaceans and products based on shellfish.
3. Eggs and by-products.
4. Fish and products based on fish.
5. Peanuts and peanut-based products.
6. Soy and soy-based products.
7. Milk and dairy products (lactose included).
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products.
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.
13. Lupine and lupine-based products.
14. Molluscs and products based on molluscs.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO