

Questo menù racchiude un concetto di territorialità e stagionalità del prodotto, pensato per mettere al centro del palcoscenico piatti e ricette autentiche della cultura pugliese e anche nazionale.

Per me cucinare è come amare!

Dedicarsi in modo assoluto alla materia e alla creazione di un nuovo piatto come un prezioso gesto di condivisione per appagare non solo il ventre ma in particolare la mente, il cuore e l'anima; l'osservazione della lenta lievitazione del pane è come l'attesa di un nascituro, quindi un atto di amore o come la chiusura di un raviolo o lo struscio di un orecchietta rappresentano non solo il ricordo e la memoria di una tecnica sapientemente tramandata ma anche il perfetto binomio tra tradizione ed evoluzione.

È qui che nella mia follia trovo la mia logica.

Chef Simone De Siano

ANTIPASTI

Seppie e patate al nero

(4,6,7,9,14)

16

Cannolo di pescato crudo e panzanella,
cremoso di finocchi con salsa di pistacchi e basilico

(1,4,7,8,9)

18

Bottone di manzo salmistrato

con ganache di caciocavallo, pesto di rucola
e pomodorini canditi

(7,8)

18

Melanzana e mortadella

in ricordo di una parmigiana

(6,7)

15

Terrina di ortaggi,

calzone di cipolla, salsa di peperoni alla fiamma
e peperoni cruschi

(1,3,5,7,10)

16

PRIMI

Spaghetti Benedetto Cavalieri,
ricci di mare, latte di mandorla e brodo di molluschi

(1,4,8,9,14)

25

Ravioli

di riso, patate e cozze

(1,4,7,9,14)

20

Chitarrina alle alghe cotta

in estratto di calamaro,
ceci di Zollino e calamaro flambato

(1,3,4,9,14)

23

Risotto

alla carbonara

(3,7)

18

Orecchiette

ai pomodori, cacioricotta di capra
garganica e basilico

(1,7,9)

18

SECONDI

Triglia in zuppa

ripiena di pescato cotta e fritta

(1,2,3,4,9)

24

Dentice poché,

salsa alla mugnaia, frittata di zucchine, tuille di peperone

(1,3,4,7,9)

28

Petto di manzo cotto 72 ore e finito alla brace,

ortaggi confit, patate e jus al negroamaro

(9)

26

Filetto di maiale alla senape e carbone vegetale,

pelle soffiata, salsa al pepe verde, puntarelle al wok

(5,7,9,10)

24

Petto di anatra alle 5 spezie,

aletta croccante, salsa di pesche e foie gras, variazione di carote

(1,3,9)

28

DALLA GRIGLIA

Grigliata di carni salentine,

turcinieddhri, bombette, costolette d'agnello

(7)

28

Lombata di manzo

alla brace con patate al rosmarino

30

DALLA NOSTRA VETRINA

Pescato fresco

(4)

al hg 8

Alla brace / Al sale / Alla griglia / Al cartoccio / In umido

Crostacei

(2)

al hg 14

Al ghiaccio / Crudità

DESSERT

Ricordo di una zuppa di latte

(1,3,7)

12

Pasticciotto summer style

(1,3,7)

12

Fior di fragola, panna, limoncello

(1,3,7)

14

Ciok burger

(1,3,7,11)

14

**Carpaccio d'ananas, panna cotta
al cocco e sorbetto alle pesche**

10

DEGUSTAZIONE

5 portate mano libera dello chef

65

7 portate mano libera dello chef

80

Coperto

4

LISTA ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

- 1. Cereali contenenti glutine:**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2. Crostacei e prodotti derivati**
- 3. Uova e prodotti derivati**
- 4. Pesce e prodotti derivati**
- 5. Arachidi e prodotti derivati**
- 6. Soia e prodotti derivati**
- 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**
- 8. Frutta a guscio:**
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*),
noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*),
noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
e prodotti derivati.
- 9. Sedano e prodotti derivati**
- 10. Senape e prodotti derivati**
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori**
a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- 13. Lupini e prodotti derivati**
- 14. Molluschi e prodotti derivati**

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.