

Questo menù racchiude un concetto di territorialità e stagionalità del prodotto, pensato a 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.

La ricerca di oggi e la tradizione di domani

Chef SIMONE DE SIATO

Antipasti

Seppie e patate al nero ^(14,6,7,9)

€ 16,00

Sgombro affumicato, topinambur, radici,

chips di sesamo ^(4,10,14,11)

€ 18,00

Scampi, baccalà e cavolfiore ^(1,2,4,7)

€ 22,00

Il carciofo in 3 consistenze ^(3,7)

€ 15,00

Come se fosse una colazione Leccese:

pasticcotto salato con fave e cicorie,

cappuccino di funghi ^(1,3,7,9)

€ 18,00

Primi

Linguine Cavalieri con ostriche,
salicornia e caviale Baikal ^(1,14,4,9)

€ 28,00

Chitarrina alle cime di rape, gamberi viola,
mandarino e cremoso di ricotta forte ^(1,2,3,4,7,9)

€ 25,00

Ravioli ripieni di pollo arrosto, sedano
rapa e tartufo ^(1,3,7,9)

€ 26,00

Orecchiette al ragout tra nord e sud ^(1,7,9)

€ 23,00

Risotto Acquerello cacio e pepe, polvere
di lamponi, nocciole e caffè ^(7,8)

€ 20,00

Secondi

Tonno rosso al fuoco di legna, finocchi
arrosto, carote e pistacchio ^(4,6,7,8)
€ 28,00

Pescato in crosta di frisa, zuppa di pesce
ai frutti di mare, puntarelle e crema
di ceci agrumata ^(1,3,4)
€ 26,00

Petto di manzo cotto 72 ore e finito
alla brace, ortaggi confit, patate
e jus al negroamaro ^(9,12)
€ 27,00

Anatra e anatra:

Petto alle 5 spezie, coscia confit,
salsa arance e foie gras e zucca ^(9,10,12)
€ 28,00

Turcinieddrhu laccato, salsa alle marasche,
castagne ed erbe spontanee ^(6,7,9,4,12)
€ 24,00

Lombata di manzo alla brace
con patate al rosmarino
€ 30,00

Dalla nostra vetrina

Pescato fresco ⁽⁴⁾
al hg € 8,00

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

Crostacei ⁽²⁾
al hg € 14,00

Al ghiaccio / Crudità

Dessert

Ricordo di una zuppa di latte ^(1,3,7,8)

€ 12,00

Sfera di tiramisù al cardamomo ^(1,3,7)

€ 14,00

Mousse allo yogurt, mela verde
e caramello salato ^(1,7)

€ 12,00

Fake Chocolate burger ^(1,3,7,11)

€ 13,00

Carpaccio d'ananas⁽¹⁾

€ 10,00

Degustazione

5 portate a mano libera dello chef

€ 65,00

7 portate a mano libera dello chef

€ 80,00

Servizio € 4,00

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.