

ANTIPASTI

Alici marinate agli agrumi

caprese di burrata affumicata, bottarga e sorbetto al basilico (1,4,7)

14

Polpo piastrato al pimenton

maionese di polpo, sponsali e cetriolo pugliese (14,9)

20

Gambero viola di Gallipoli

ricotta di masseria, tempura, emulsione di ostriche e aglio nero (14,1,2,5,7,10)

21

Manzo salmistrato

cremoso di caciocavallo, varietà di pomodori e pesto di rucola (1,7,8,9)

18

Calzone di cipolla

terrina di ortaggi e peperone infornato (1,3,5,7,9)

16

PRIMI

Chitarrina con crudo di gamberi di Gallipoli

pesto di pistacchio e basilico *(1,2,3,4,7,8,9,14)*

23

Spaghetti Benedetto Cavalieri A.O.P. ai ricci di mare

latte di mandorla e brodo di molluschi *(1,4,8,9,14)*

22

Orecchiette con guanciale di Martina Franca

canestrato e pepe al legno *(1,7)*

17

Rigatoni di farro cotti e fritti

cipollotto, zucchine alla menta e pomodori secchi *(1,8,9)*

15

Cappelletti di parmigiana di melanzane

crema di mortadella, fusa di parmigiano *(1,3,5,7,9)*

18

SECONDI

Tonno in crosta di pane

fave bianche, insalatina di fagiolini e estratto di pomodoro crudo (1,4,6,9,11)

23

Zuppa di pesce BN

pescato del giorno scottato con guazzetto di pesce di fondale (1,2,3,4,9,14)

28

Merluzzo affumicato

sugo di pizzaiola, fusa di mozzarella di bufala (4,7,9)

21

Maialino da latte alle foglie di mirto

Salsa al Negramaro, budino di funghi e spinacini (7,9,3)

24

Petto di manzo cotto lentamente

con carbone di cipolle, pure di patate e radici confit (9)

19

DESSERT

Passione

Mousse al cioccolato fondente con inserto
al passion fruit e chantilly al caramello salato (1,3,7,8)

12

Pasticciotto summer style

Guscio di frolla croccante, salsa alle amarene,
spuma alla vaniglia e gelato alla crema (1,3,7)

10

Carpaccio di frutta

Carpaccio d'ananas, panna cotta al cocco e sorbetto all'anguria (7,1)

10

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.