

MENU DEGUSTAZIONE

Per me cucinare è amare; dedicarsi in modo assoluto alla materia e alla creazione di un nuovo piatto, come un prezioso gesto di condivisione per appagare sì 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, un atto di amore, 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 Siato

5 portate mano libera dello chef - 65

7 portate mano libera dello chef - 80

Il menu degustazione è servito esclusivamente per tutto il tavolo

Tartufo bianco 8€/gr - Tartufo nero 4€/gr

(soggetto a disponibilità)

ANTIPASTI

Verza arrosto con lenticchie beluga

pastinaca di Polignano e cardoncelli (6)

16

Polpo alla brace

con crema di pizzo salentino, cicoria di galatina e burratina affumicata (1,5,6,7,14)

18

Insalata di mare cotta e cruda (2,4,9,10,14)

23

Tartare di fassona

con cipolla rossa, capperi e salsa alla senape djone (3,6,9,10)

20

Salsiccia di coniglio BN

carciofi, menta e pecorino (7)

18

DALLA TRADIZIONE SALENTINA

Plateau royal

selezioni di crudi dal nostro banco, pesci, crostacei di Gallipoli e frutti di mare (4,14)

65

Cozze all'ampa con crostini (1,5,9,14)

14

Muersi fritti

zuppa di fagioli con verdure di stagione e pane perso fritto (1,9)

16

Fave e cicorie (1,4)

16

Carciofi cacio e 'ovo (3,7)

14

I PRIMI

Chitarrina mantecata con estratto di calamaro

crema di ceci, calamaro alla fiamma (1,3,4,9,14)

22

Spaghetti Benedetto Cavalieri cacio e pepe

gambero viola di Gallipoli e mandarino del Salento (1,4,7,9)

23

Mezzi paccheri cotti e fritti zucca e porcini (1)

18

Tortelli ripieni di pollo alla cacciatora

topinambur e tartufo (1,3,7,9,12)

25

DALLA TRADIZIONE SALENTINA

Ciceri e tria (1,5)

15

Sagne ncannulate pastificio d'Elite

con sugo di polpettine e ricotta forte (1,3,7,9)

18

Orecchiette alle cime di rape, acciughe e pan fritto (1,4)

16

I SECONDI DI PESCE

Tonno Balfegò alla Rossini

foie gras de canard, truffle jus e cime di rape (1,4)

35

Ricciola scottata con fumetto al pistacchio

verdure spontanee, patate fondenti e cannolicchi (4,7,8,9,14)

28

Pescatrice bardata al guanciale di Martina Franca

con brodetto di piselli gialli di Zollino e olive fritte (1,4,9)

25

I SECONDI DI CARNE

Lesso di vitello rifatto alla picchiapò

omaggio a Pellegrino Artusi servita con patate in tre consistenze (9)

24

Costolette d'agnello arrosto

lampascioni, jus al vin cotto, purè di caldarroste e olive leccine (7,9)

28

Pancia di maialino cotta al latte

salsa al Negramaro, purè di sedano rapa, spinacino e porcini (7,9,10,12)

23

DALLA TRADIZIONE SALENTINA

Polpo in pignata con patate e olive (1,9,14)

18

Pescato fresco al kg dalla nostra vetrina

crostacei 14 / l'etto - pesce 8 / l'etto (4,14)

Pezzetti di cavallo al sugo cotti in terracotta

pane e mieru (1,9,12)

18

Turcinieddhri e bombette di Martina Franca alla brace (7)

20

Lombata di manzetta podolica cotta alla brace

con selezione di sali e composta di cipolla (7)

45

DESSERT

Pistacchio e lamponi

crema leggera al pistacchio, ganache ai lamponi, biscotto morbido
ai lamponi, meringa flambata (1,3,7,8)

14

Carpaccio d'ananas ai frutti rossi

latte cotto al cocco, sorbetto al mandarino (1,3,7)

10

Cioccolato, cioccolato e cioccolato

cremoso al cioccolato al latte, crumble al cacao salato, gelato cioccolato
fondente 70%, confettura di arance sanguinelle (1,3,7,8)

12

Contrasto

bavarese al limone e finocchietto, cremoso alla liquirizia,
frolla al grano arso, sorbetto al limone (1,3,7)

13

Selezione di dolci salentini

cupeta, mostaccioli, fichi mandorlati, cotognata leccese (5,8,11)

12