

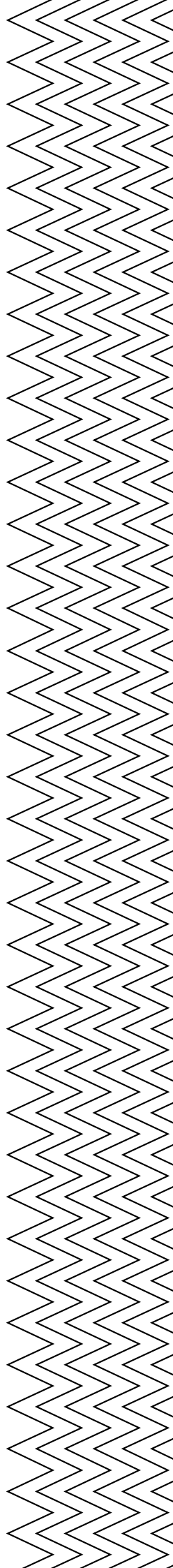
CUCINA

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.





PANE

PANE BIANCO CON FARINA 1

PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

PANE CON FARINA DI GRANO TENERO
INTEGRALE MACINATA A PIETRA

PANE MULTICEREALI E SEMI

OLIO

OGLIAROLA

Azienda agricola Tenuta Bianco, Ugento (LE)
Olio EVO monocoltivar Ogliarola

LECCINO

Tenuta Francesca Stajano, Alezio (LE)
Olio EVO monocoltivar Leccino

CIMA DI MOLA

Intini srl, Martina Franca (TA)
Olio EVO monocoltivar Cima di Mola

OLIVASTRA

Intini srl, Martina Franca (TA)
Olio EVO monocoltivar Olivastra

FRÀ

Masseria Pezze Galere 1859, Fasano (BR)
Olio EVO monocoltivar Frantoio

ALBA

Masseria Pezze Galere 1859, Fasano (BR)
Olio EVO monocoltivar Picholine

FRUTTATO INTENSO CORATINA

Antico frantoio Muraglia, Andria (BT)
Olio EVO monocoltivar Coratina

FRUTTATO MEDIO PERANZANA

Antico Frantoio Muraglia, Andria (BT)
Olio EVO monocoltivar Peranzana

DENOCCIOLATO

Antico Frantoio Muraglia, Andria (BT)
Olio EVO monocoltivar Coratina

FARESSE

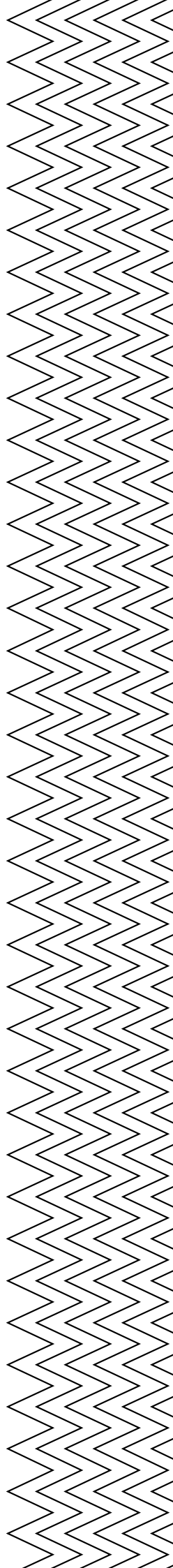
Olio Ciccolella, Molfetta (BA)
Olio EVO monocoltivar Ogliarola Barese

COPPADORO

Olio Ciccolella, Molfetta (BA)
Olio EVO monocoltivar Coratina

ORGANIC CRU

Olio Ciccolella, Molfetta (BA)
Olio EVO biologico blend Coratina e Ogliarola Barese





ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO,
PUNTARELLE, LIMONE E CANESTRATO
11,00

INSALATA RUSSA, PROSCIUTTO COTTO
ACQUA DI MARE DEL SALUMIFICIO SANTORO
E UOVOPERFETTO SODO
10,00

MARICOZZE E KETCHUP DI PEPERONI
9,00

FAVE E CICORIE
8,00

POLPETTE DI POLPO E MAIONESE ALLA SOIA
8,00

PITTA DI PATATE RUSTICA
8,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ASPARAGI E BLU DI CAPRA
16,00

TORTELLI DI PATATE E MORTADELLA
DEL SALUMIFICIO SANTORO,
FONDUTA DI VACCHE ROSSE 24 MESI
14,00

CANDELE ALLA GENOVESE DI MANZO
13,00

PASTA MISTA, PATATE, SCAMPI E TABASCO VERDE
17,00

SPAGHETTO BURRO AFFUMICATO,
COLATURA DI ALICI E COZZE
14,00

SECONDI PIATTI

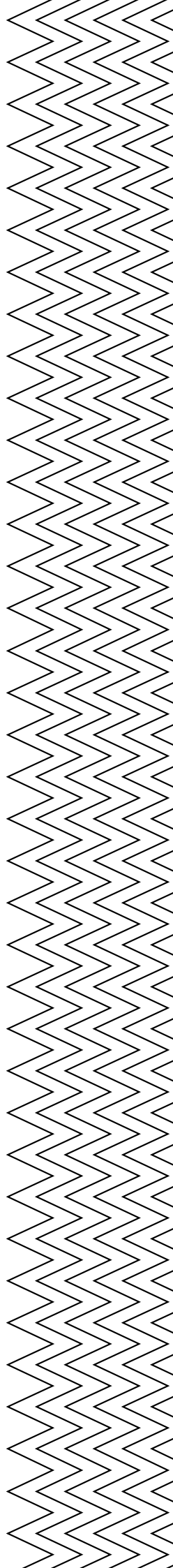
BACCALÀ GRATINATO AL FORNO,
CREMA DI PATATE E SEDANO
15,00

ENTRECOTE DI ANGUS ALLA BRACE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE
17,00

AGNELLO CON LE PATATE
16,00

BOMBETTE DI MAIALE AL CANESTRATO PUGLIESE,
SPONSALE E PANCETTA TESA
13,00

MAIALINO E PEPERONI IN AGRODOLCE
13,00





CONTORNI

PATATINE FRITTE DELLA CASA

5,00

VERDURE DI STAGIONE

5,00

INSALATA MISTA

4,00

MENU DI VINCI

BIGMACÀRA

Bun artigianale, hamburger di angus, capocollo di Martina Franca del salumificio Santoro, cipolla rossa in agrodolce, rucola e provola

13,00

BIGPARMIGIANA

Bun artigianale, hamburger di angus, parmigiana bianca caciocavallo e mortadella, pesto di basilico, cacioricotta

14,00

BIGFISH

Bun artigianale, baccalà fritto, maionese allo zafferano, cipolla rossa in agrodolce, rucola

15,00

DOLCI

SPUMONE MACÀRE

6,00

SPUMONE NOCCIOLA

6,00

SPUMONE PISTACCHIO

6,00

TARTELLETTA CREMA PASTICCERA E FRAGOLE

6,00

LA NERA

6,00

CROSTATA ARANCE E CIOCCOLATO,
CREMA INGLESE ALL'ANICE STELLATO

6,00

COPERTO

2,00

