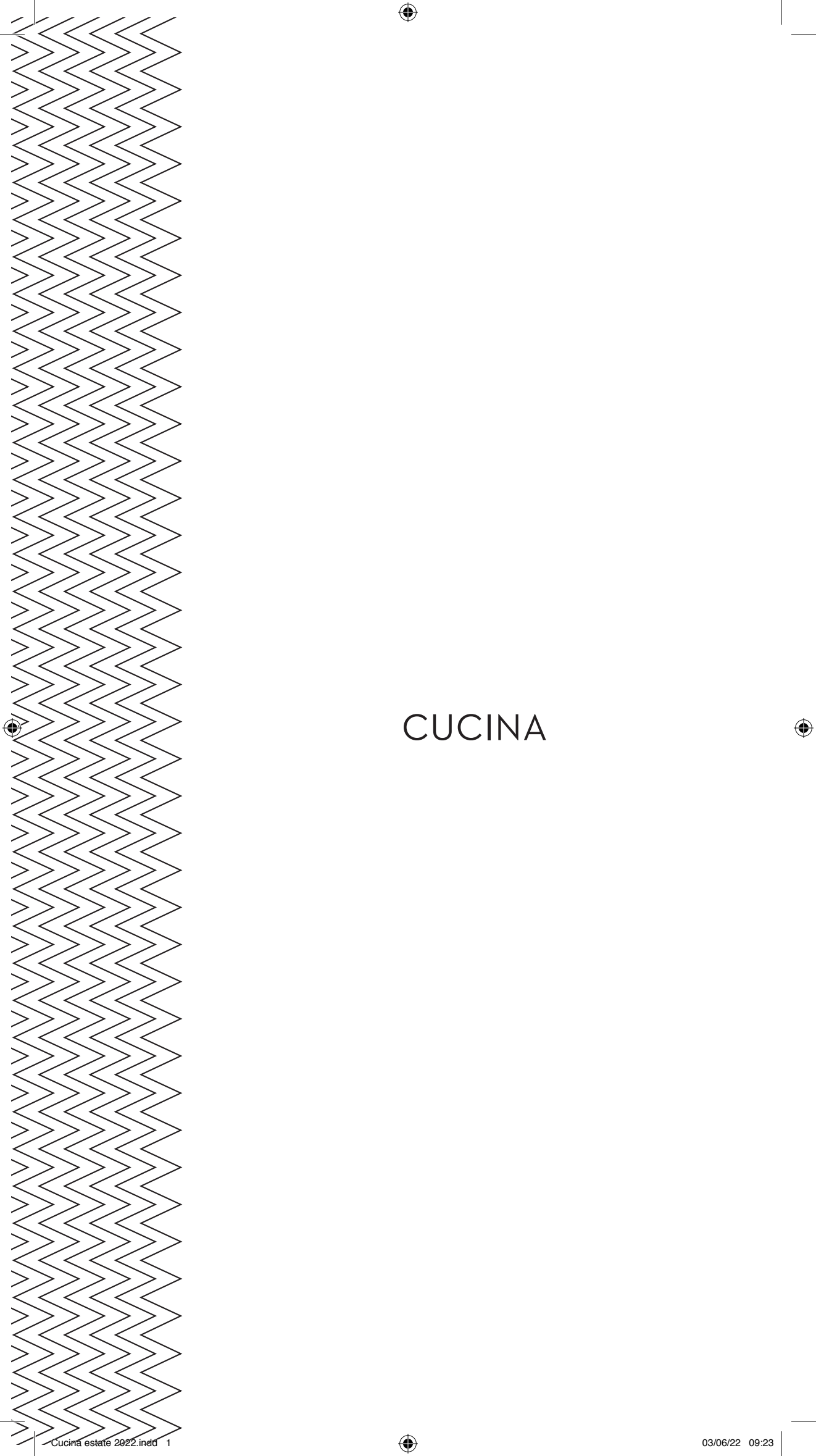




CUCINA

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 monocultivar Coratina

FARESSE

Olio Ciccolella, Molfetta (BA)

Olio EVO monocultivar Ogliarola Barese

COPPADORO

Olio Ciccolella, Molfetta (BA)

Olio EVO monocultivar Coratina

ORGANIC CRU

Olio Ciccolella, Molfetta (BA)

Olio EVO biologico blend Coratina e Ogliarola Barese

ANTIPASTI

MELANZANA RIPIENA DI MANDORLE E PINOLI,
BURRATA E OLIO AL BASILICO

10,00

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO,
PUNTARELLE, CANESTRATO PUGLIESE
E MAIONESE ALLA PAPRIKA

11,00

TARTARE DI OMBRINA, ACQUA DI POMODORO

15,00

ZUPPETTA DI COZZE, PATATE E SEDANO

8,00

POLPETTE DI POLPO E MAIONESE ALLA SOIA

8,00

TOTANI RIPIENI DI POMODORO E MOZZARELLA,
ZUCCHINE ALLA MENTA

12,00

ANTIPASTO LE MACÀRE
(consigliato per due persone)

20,00

PRIMI PIATTI

PASTA MISTA E PESCATO DEL GIORNO

19,00

RISOTTO AI GAMBERI VIOLA CRUDI,
IL LORO JUS, LIMONE

19,00

TORTELLI DI MELANZANA, PASSATA DI POMODORO
CILIEGINO, CACIORICOTTA, OLIO AL BASILICO

14,00

SPAGHETTO GENTILE, BURRO AFFUMICATO,
COLATURA DI ALICI E COZZE

14,00

ORECCHIETTE DI GRANO E ORZO, RAGÙ
DELL'ORTO E FONDUTA DI CANESTRATO PUGLIESE

14,00

FAVE E CICORIE

8,00

SECONDI PIATTI

CONTROFILETTO DI ANGUS ALLA BRACE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

18,00

BACCALÀ GRATINATO AL FORNO,
CREMA DI PATATE E SEDANO

15,00

ORATA RIPIENA DI BRICIOLE DI TARALLO,
CAPPERI, OLIVE E SALSA TZATZIKI

15,00

PESCE SPATOLA A BECCAFICO E GAZPACHO

15,00

POLLO ALLA BRACE E PATATINE FRITTE

14,00

MAIALINO E PEPERONI

13,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE DELLA CASA
5,00

VERDURE DI STAGIONE
4,00

INSALATA MISTA
4,00

DOLCI

SPUMONE MACÀRE
6,00

SPUMONE NOCCIOLA
6,00

SPUMONE PISTACCHIO
6,00

CAPPUCCINO SALENTINO
6,00

CRUMBLE DI RICOTTA E PERE,
CIOCCOLATO FONDENTE
6,00

TARTELLETA, CREMA PASTICCIERA E FRUTTA
6,00

COPERTO
2,00

