



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.



IL NOSTRO 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

LA CARTA DEGLI OLI

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

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA

CORATINA

Fruttato intenso, Andria (BT)

Olio EVO monocoltivar Coratina

PERANZANA

Fruttato medio, 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

TRADUEMARI DONNA OLERIA

Fruttato medio, Monteroni di Lecce (LE)

Olio Evo Blend leccino e cellina

FORESTAFORTE F16

Monovarietale Favolosa, Ugento (Le)

FORESTAFORTE LECCINO

Monovarietale Leccino, Ugento (Le)

COPERTO

3,00

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA, POMODORO SAN MARZANO
SEMISECCO AZIENDA AGRICOLA I CONTADINI,
CANESTRATO PUGLIESE, RUCOLA E MAIONESE
ALLA PAPRIKA DOLCE

15,00

ZUPPETTA DI COZZE, PATATE E SEDANO

12,00

VITELLO BURRO E SALVIA, SALSA TONNATA,
RIDUZIONE AI PORRI E VINO BIANCO,
CAPPERI FRITTI

14,00

CARCIOFI ALLA GIUDIA

10,00

FAVE E CICORIE

10,00

POLPETTE DI POLPO E MAIONESE ALLA SOIA

14,00

BACCALÀ* MANTECATO E FOCACCIA ALL'OLIO

14,00

ANTIPASTO MISTO "LE MACARE"

(consigliato per due persone)

22,00

PRIMI PIATTI

PASTA MISTA, PATATE, SCAMPI*
E TABASCO VERDE
19,00

ELICHE CON GENOVESE DI MANZO
E FONDUTA DI PARMIGIANO
16,00

SPAGHETTI CON LE COZZE,
BURRO AFFUMICATO E COLATURA DI ALICI
15,00

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI**,
POMODORO DATTERINO FRESCO,
BASILICO E CACIORICOTTA DI PECORA
15,00

RISOTTO CON ASPARAGI,
CAPRINO E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO
18,00

SECONDI PIATTI

ANGUS ALLA BRACE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE
20,00

MAIALINO E PEPERONI IN AGRODOLCE
16,00

AGNELLO* A SCOTTADITO E SALSA CHIMICHURRI
19,00

TIELLA DI BACCALÀ* ALLA PIZZAIOLA
16,00

COSCIA DI POLLO ALLA BRACE,
ROMANELLA EPATATINE FRITTE** DELLA CASA
15,00

BOMBETTE DI MAIALE
CON CAPOCOLLO DEL SALUMIFICIO SANTORO,
CANESTRATO PUGLIESE,
SPONSALI E MAIONESE ALL'AGLIO
14,00

CONTORNI

PATATE** FRITTE DELLA CASA
5,00

CICORIA LESSA O RIPASSATA
6,00

PURÈ DI PATATE
7,00

INSALATA VERDE
4,00

INSALATA MISTA
(carota, pomodoro, rucola, olive, capperi, cipolla)
5,00

DOLCI

SPUMONE MACÀRE

Vaniglia, cioccolato e meringa alla nocciola

7,00

SPUMONE NOCCIOLA

Nocciola, meringa alla nocciola e ganache
al cioccolato fondente e San marzano Borsci

7,00

LA NERA

7,00

PARIS-BREST

7,00

TARTELLETTA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA

7,00

* Prodotto surgelato all'origine da fornitori selezionati

** Alimento fresco sottoposto ad abbattimento rapido
di temperatura dal nostro Chef e conservato
a temperatura negativa