



Signoria

RISTORANTE



ALLERGENI (*Allergens*)

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1 - **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - **SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform our staff on duty of any allergies or intolerances to any of the following food categories, in accordance with Regulation (EU) 1169/2011:

- 1 - **GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2 - **CRUSTACEANS AND DERIVATES** (marine and freshwater: shrimps, prawns, crabs and similar)
- 3 - **EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4 - **FISH AND DERIVATES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5 - **ARACHIDS AND DERIVATIVES** (creams and condiments in which they are present, even in small amounts)
- 6 - **SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and the like)
- 7 - **MILK AND MILK PRODUCTS** (any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8 - **NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)
- 9 - **CELERY AND DERIVATES** (both in pieces and in soup preparations, sauces and vegetable concentrates)
- 10 - **SENAPE AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially in mustard)
- 11 - **SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours that contain it in small percentages)
- 12 - **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, can be found in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13 - **LUPIN AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar)
- 14 - **MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.)

Fishery products served raw are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

* In the absence of fresh produce, some products can be frozen.

ANTIPASTI (STARTERS)

Uovo 62 , vellutata di patate allo zafferano, funghi cardoncelli e aria di pecorino della murgia - (3 - 7) ✓ **16,00**

Egg 62 served with potato puree aromatized with saffron, mushrooms and pecorino cheese foam.

Carpaccio di Scottona locale, barbabietola, rucola, ricotta forte, salsa Dijon e cipolla rossa - (7 - 10) **18,00**

Scottona Carpaccio served with beetroot, rocket, strong ricotta cheese, Dijon sauce and red onion.

Capesanta scottata, mousse di cavolfiore e cioccolato bianco, crumble di olive taggiasche, limone fermentato e quinoa croccante - (14 - 7) **20,00**

Pan-fried scallops served with cauliflower and white chocolate mousse, olive crumble, fermented lemon and crunchy quinoa.

Il "Nostro" vitello tonnato - (4 - 6 - 7 - 1) **22,00**

"Our" vitello tonnato

PRIMI (FIRST COURSE)

Mezzi Paccheri al pomodoro "Schiattarisciati" spuma di cacioricotta, polvere di pomodoro e Basilico - (1 - 7) ✓ **18,00**

Half Paccheri pasta served with fresh tomatos, cacioricotta cheese foam, tomato powder and basil.

Tagliatella fatta in casa con ragú di polpo in pignata, crema di melanzana affumicata e menta - (1 - 14 - 9) **20,00**

Homemade Tagliatella served with octopus ragú, smoked aubergine cream and mint.

Spaghettonone con crema di porro arrostito, tagliatelle di seppie confit, bottarga e nero di seppia - (1 - 14) **22,00**

Spaghettonone pasta served with roasted leek, cuttlefish, bottarga and cuttlefish ink.

Risotto acquerello con crema di rucola, burrata, tartare di manzo e nocciole tostate - (7 - 8) **26,00**

Risotto served with rocket pesto, burrata cheese, beef tartare and toasted hazelnut.

SECONDI (MAIN COURSE)

Zucca, Zucca, Zucca, mandorla e amaretto. - (7 - 8 - 1 - 3) **20,00**
Pumkin, Pumkin, Pumkin, almond and amaretto.

Calamaro scottato, crema di cannellini, cipolla in agrodolce, carciofo alla giudia e timo. - (7 - 9 - 14) **22,00**
Pan-fried squid served with cannellini beans cream, sweet and sour onion, fried artichoke and thyme.

Controfiletto di Scottona locale con crema di castagne al marsala, porro arrosto e confettura di frutti rossi - (8 - 7) **26,00**
Local Sirloin steak "Scottona" served with chestnuts cream aromatized with marsala, roasted leek and red berries jam.

Trancio di pescato del giorno in crosta di tarallo tostato servita con lattuga liquida e croccante, e guazzetto di mare - (1 - 4 - 14) **28,00**
Fish of the day in Tarallo crust, served with seafood "guazzetto" and liquid and crisp lettuce to finish.

CONTORNI (SIDE DISHES)

Patate di Galatina al forno a spicchi - (7) **8,00**
Baked potatoes.

Cicoriella di campagna ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino **8,00**
Wild Cicory served with garlic, oil and chilli.

Verdure del giorno **10,00**
Seasonal vegetables

DESSERT

Noha Caramel - (1-3-7-8)

Noha Caramel

10,00

Sintonia di cioccolato - (1-3-7-8)

Chocolate tastings

12,00

Soufflé doppia M - (1-3-7-8)

Soufflé double M

14,00

Delizia Galluccio - (1-3-7-8)

Galluccio Delights

16,00

Nocciola Gold - (1-3-7-8)

Hazelnut Gold

18,00