



Signoria

RISTORANTE

Cena
Dinner



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 al tegamino, asparagi e tartufo di ravanello - (1 - 3) ✓ **18,00**
Fried egg, asparagus and radish truffle.

Capasanta 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

Tartare di manzo, crackers salato, crema di friggitielli, alici e canestrato pugliese - (1 - 4 - 6 - 7) **24,00**
Beef Tartare, salted crackers, "friggitielli" green peppers cream, anchovies and canestrato cheese.

PRIMI (FIRST COURSE)

Mezzi Paccheri di Gragnano al pomodoro "Schiattarisciatu" spuma di cacioricotta, polvere di pomodoro e Basilico - (1 - 7) ✓ **18,00**
Half Paccheri pasta served with fresh tomatoes, cacioricotta cheese foam, tomato powder and basil.

Linguine Benedetto Cavalieri con Polpa di Ricci di mare, latte di mandorla e crumble salato al caffè- (1 - 14 - 9 - 7) **28,00**
Linguine pasta served with sea urchin, almond milk and salted crumble aromatized with coffee.

Spaghettono Benedetto Cavalieri con crema di porro arrostito, tagliatelle di seppie confit, bottarga e nero di seppia - (1 - 14) **22,00**
Spaghettono pasta served with roasted leek, cuttlefish, bottarga and cuttlefish ink.

"Risi e bisi Pugliese" Risotto acquerello, purea di piselli, fave fresche, animelle e limone confit - (7) **26,00**
Risotto acquerello, pea puree, fresh broad beans, sweetbreads and lemon confit.



SECONDI (MAIN COURSE)

La melanzana di Parmigiana. - (1 - 3 - 7) ✓ **20,00**
Aubergine Parmigiana

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.

Guancia di maialino iberico all'aglianico, spuma di patate e composta di cipolla rossa - (6 - 9) **28,00**
Pig cheek aromatized with Aglianico red wine, potato mousse and red onion jam.

Tataki di Ricciola, crema di stracciatella, salsa teriyaky, gel di rabarbaro e bietola ripassata - (1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7) **30,00**
Fillet of Amberjack served with Stracciatella cream, teriyaki sauce, rhubarb jam and swiss chard.

CONTORNI (SIDE DISHES)

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

Bietola di campagna ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino **8,00**
Swiss chard served with garlic, oil and chilli.

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



DESSERT

Noha Caramel - (1-3-7-8) <i>Noha Caramel</i>	10,00
Mille consistenze di frutta - (1-3-7) <i>Millefeuille of fruit</i>	14,00
Delizia Galluccio - (1-3-7-8) <i>Galluccio Delights</i>	16,00
Nocciola Gold - (1-3-7-8) <i>Hazelnut Gold</i>	18,00

