

ANTIPASTI (STARTERS)

Uovo 62, spuma di pane e cicoria fritta - (1 - 3 - 7) ✓ **18,00**
Egg 62, bread mousse and chicory.

Polpette di manzo, salsa di datterino giallo e pomodoro arrosto, caciocavallo e basilico cristallizzato - (6 - 10) **20,00**
Beef meatballs, yellow date and roasted tomato sauce, caciocavallo cheese and crystallised basil.

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

Insalata di mare tiepida, cremoso di patate di Galatina cipolla rossa in agrodolce e polvere di limone bruciato - (4 - 7) **26,00**
Warm seafood salad, Galatina potato cream, sweet and sour red onion and burnt lemon powder.

PRIMI (FIRST COURSE)

Mezzi Paccheri di Gragnano al pomodoro "Schiattarisciutu" spuma di cacioricotta, polvere di pomodoro e Basilico - (1 - 7) ✓ **20,00**
Half Paccheri pasta served with fresh tomatoes, cacioricotta cheese foam, tomato powder and basil.

Risotto acquerello, cardoncelli arrosto, crumble di capocollo e riduzione di aceto balsamico - (7) **24,00**
Risotto acquerello, roasted cardoncelli mushrooms, capocollo crumble and balsamic vinegar reduction.

Fazzoletti di pasta fresca ripieni di ricotta e lime, crema di zucchine e basilico, zucchine alla poverella, carpaccio e ragù di anatra e cips di fiori di zucca - (1 - 3 - 7 - 9) **26,00**
Homemade Pasta parcel filled with ricotta cheese and lime, courgette cream and basil, courgette, duck ragù and carpaccio.

Spaghetti Benedetto Cavalieri, vongole veraci, friggirelli e bottarga. - (1 - 4 - 14) **28,00**
Spaghetti "Benedetto Cavalieri" pasta, clams, friggirelli peppers and bottarga.



SECONDI (MAIN COURSE)

- Il Cavolfiore in 4 consistenze. - (5 - 7) ✓ **22,00**
Cauliflower in 4 textures
- Coniglio alla cacciatora e il suo fondo, millefoglie di patate di Galatina, patè di fegato e misticanza - (7 - 10) **24,00**
Rabbit "alla cacciatora" and its base, Galatina potato millefeuille, liver pâté and misticanza.
- Calamaro ripieno al sapore mediterraneo . - (1 - 4) **26,00**
Stuffed squid with Mediterranean flavour.
- Controfiletto di Scottona locale, purea di zucca, verdura di campo, amaretto e salsa alla liquirizia - (1- 9) **28,00**
Sirloin Beef, pumpkin puree, vegetables, amaretto and liquorice juice.

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

