

ANTIPASTI (STARTERS)

- Uovo 62, spuma di pane e cicoria fritta - (1 - 3 - 7) ✓ **18,00**
Egg 62, bread mousse and chicory.
- Il “Nostro” vitello tonnato - (4 - 6 - 7 - 1) **22,00**
“Our” vitello tonnato
- Tartare di Scottona , pane ai profumi di bosco, caviale di aceto balsamico, polvere di olio al tartufo, nocciole , capperi e salsa alla colatura di alici di Cetara. **24,00**
 - (1 - 3 - 4 - 7 - 8)
Beef tartare , forest-flavoured bread, balsamic vinegar caviar, truffle oil powder, hazelnuts, capers and Cetara anchovy sauce.
- 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.
- Candele spezzate di gragnano , ragù di brasciole, canestrato Pugliese e basilico (1 - 7) **24,00**
Candele pasta from Gragnano, veal ragù, canestrato cheese and basil.
- Risotto acquerello, cardoncelli arrosto, crumble di capocollo e riduzione di aceto balsamico - (7) **26,00**
Risotto acquerello, roasted cardoncelli mushrooms, capocollo crumble and balsamic vinegar reduction.
- Spaghetti Benedetto Cavalieri aglio, olio e peperoncino, vongole veraci , crema di friggitelli, bottarga e crumble di pane. - (1 - 4 - 14) **28,00**
Spaghetti “Benedetto Cavalieri” pasta with garlic, oil and chilly, clams, friggitelli peppers, bottarga and bread crumble.



SECONDI (MAIN COURSE)

Il Cavolfiore in 4 consistenze. - (5 - 7) ✓ <i>Cauliflower in 4 textures</i>	22,00
Controfiletto di Scottona locale, purea di zucca, verdura di campo, amaretto e sala alla liquirizia - (1- 9) <i>Sirloin Beef, pumpkin puree, vegetables, amaretto and liquorice juice.</i>	24,00
Guancia di vitellino , purea di sedano rapa, melograno e chips di patate di Galatina. (7 - 9) <i>Veal cheek, celeriac puree, pomegranate and potato chips.</i>	26,00
Ombrina Corba rossa del Gargano arrosto, crema di cozze, datterino e rape - (4 - 14) <i>Roasted Gargano Red Corba Ombrina, mussel cream, datterino tomato and turnips</i>	28,00

CONTORNI (SIDE DISHES)

Patate di Galatina al forno a spicchi - (7) <i>Baked potatoes.</i>	8,00
Bietola di campagna ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino <i>Swiss chard served with garlic, oil and chilli.</i>	8,00
Verdure del giorno <i>Seasonal vegetables</i>	10,00

