

ANTIPASTI (STARTERS)

Veli di seppia con carciofi CBT. (4,8,12)

Cuttlefish veils with artichokes CBT.

16,00

Sashimi di tonno al sesamo nero, mayo al lime, pomodoro candito, frutto del capperi. (4,7,11,12)

Black sesame tuna sashimi, lime mayo, candied tomato, caper fruit

15,00

Prosciutto crudo di Faeto e Caciocavallo (7)

Faeto raw ham and Caciocavallo cheese

14,00



PRIMI (FIRST COURSE)

Paccheri, ciliegino, tonno ed estratto di basilico (1,4,9)

'Paccheri' pasta, cherry tomatoes, tuna and basil extract

18,00

Spaghettone, coulis di pomodoro e pescatrice (1,4,9)

Spaghettone' pasta, tomato and monkfish coulis

18,00

Mezza manica al ragù di maialino nero e fonduta di ricotta
marzotica

*'Mezza manica' pasta with black pork ragù and marzotica ricotta
fondue*

16,00

SECONDI (MAIN COURSE)

Polpo cotto a bassa temperatura, crema di zucca e polvere di Capocollo di Martina Franca. (4,9)

Octopus cooked at low temperature, pumpkin puree and Capocollo di Martina Franca

16,00

Gniummareddhri, fave e cicorie. (9)

'Gniummareddhri', broad beans and chicories.

16,00

Brasato al negroamaro. (5,8,12,13)

Braised beef with Negroamaro

16,00



DESSERT

Tiramisù al Panettone. (1,3,8,12)

Tiramisù.

10,00

Frolla, ricotta, pere candite, fondente al rum e polvere di alloro. (3,7,12)

Shortbread, ricotta cheese, candied pears, dark rum chocolate and dehydrated laurel.

10,00

Cremoso ai frutti rossi (7,8,12)

Wild berry creamy dessert

10,00

