



*Dove il cibo è ricerca,
passione e curiosità*

Lo chef Sabina Ficco Salvatorì suggests.....

Le verdure. . .

*Souffle di ricotta, spinaci , funghi
e crema di piselli **

sedici euro

*Tortino di carciofi in crosta di pecorino canestrato e
mandorle tostate **

sedici euro

*Bietola saltata con speck, nocciole tostate e
salsa di pomodori verdi **

dieci euro pz. gourmet quattordici euro pz. pugliese

*Sformato di lampascioni e vin cotto **

sedici euro

La pasta. . .

*Estro del chef con verdure e...**

sedici euro pz. gourmet venti euro pz. pugliese

*Semola battuta e sugo rosso di pesce**

sedici euro pz. gourmet venti euro pz. pugliese

*Orecchioni di grano arso, rape, pomodori secchi**

julienne di seppie e bottarga

diciotto euro pz. gourmet ventitré euro pz. pugliese

*Estro del chef con abbinamenti di pesce e verdure**

venti euro pz. gourmet venticinque euro pz. pugliese

Il pesce. . .

*Cofanetto di Alici del Cantabrico Premium**

tredici euro

*Carpaccio di spigola, pepe rosa e insalata**

quindici euro pz. gourmet diciannove euro pz. pugliese

*Tartara di tonno con verdure stagionali**

quindici euro pz. gourmet diciannove euro pz. pugliese

*Carpaccio di gamberi viola**

Venti euro pz. gourmet trentacinque euro pz. pugliese

Baccalà mantecato e polenta*

Tredici euro pz. gourmet diciotto euro pz. pugliese

***Seppioline ripiene di zucchine carote crostacei
e salsa di peperoni ****

quindici euro pz. gourmet venti euro pz. pugliese

***Involtini di sogliola, mozzarella di bufala, melanzane,
basilico e pomodorino giallo****

diciotto euro pz. gourmet ventiquattro euro pz. pugliese

Rana pescatrice, guanciaie e mela verde*

diciotto euro pz. gourmet ventiquattro euro pz. pugliese

Scampi sgusciati scottati con grano

e crema di zucca e curcuma*

venti euro pz. gourmet trenta euro pz. pugliese

Frittura di calamari veraci*

sedici euro pz. gourmet ventidue euro pz. pugliese

Pescato intero s.q.*

settantacinque euro/kg

La carne. . .

*Cubetti di agnello al forno, caciocavallo podolico e cipolla**

sedici euro pz. gourmet ventidue euro pz. pugliese

*Entrecote di manzo **

Venti euro

*Foie gras d' 'oie 75g**

Sessanta euro

*Altri tagli di carne s.q.**

**I GENTILI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE AL
PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E
INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO
È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME
ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII,
CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO E.*

**I PIATTI O GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO
A TEMPERATURE NEGATIVA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME
DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04, AD
ECCEZIONE DI QUELLI GIÀ BONIFICATI O TRATTATI DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE*

**i piatti posso contenere prodotti abbattuti e congelati secondo procedure HACCP per
Garantire la qualità degli stessi*

**IL PERSONALE DI SALA E' A DISPOSIZIONE PER FORNIRE
QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE
DEGLI ALIMENTI SERVITI**

Coperto quattro euro

Acqua Leggera, Gaudianello, San Pellegrino tre euro