

Menù

Antipasto / Primo / Dolce	€45
Antipasto / Secondo / Dolce	€50
Primo / Secondo / Dolce	€60
Antip / Primo / Secondo / Dolce	€70

Antipasti

Prosciutto di Salmone



Salmone marinato 36 ore con barbabietola, limone e odori mediterranei, mousse di tzatziki, croste di pane, cipolla in carpione e menta fresca

Crunch



Gamberi con panatura croccante di panko accompagnati da vinaigrette agli agrumi, con dadolata ai 3 peperoni

Mandorlato



Quenelle di baccalà mantecato su spirale alla carota, mandorle tostate e foglia al nero di seppia

Bianco Latte



Burrata artigianale accompagnata da acciughe del Cantabrico, pomodorino confit, tarallo sbriciolato, gocce di Virgin Mary e polvere di olive nere

Fav'e Cicoria



Nido di cicoria ripassata posata su una cremosa vellutata di fave decorticate e tarallo alla paprika affumicata

Le Polpette di Pina



Polpette di manzo e vitello, prima fritte, poi cotte a bassa temperatura in salsa di San Marzano foggiano IGP, servite con basilico e grana

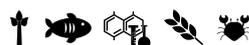
Tart - Tufo



Tartare di manzo al tartufo, con fonduta di pecorino, gel di zucca e fungo cardoncello croccante

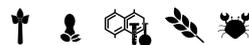
Primi Piatti

La Ricciola



Pennone risottato con fumetto di pesce al San Marzano, capperi fritti, polvere di olive nere, cipolla in agrodolce e crudo di ricciola

Il Viaggio



Spaghettoni saltati con crema di soppressata piccante di Martina Franca, polvere di peperone crusco, tartare di gambero* viola e arancia disidratata

La Cozz



Tradizionale linguina larga aglio, olio, peperoncino e cozze, con pane di Altamura tostato e prezzemolo

Le Cime



Orecchiette baresi saltate con cime di rapa* e alicette, finite con pomodoro secco, tarallo croccante alla paprika affumicata e grana

Da Pendi in Puglia



Troccoli pugliesi al ragù d'anatra in due cotture, pinoli, olive leccino e castagna glassata al primitivo

La Brasciola



Involtino di maiale farcito con guanciale e pecorino, stufato in salsa di pomodoro San Marzano fatta in casa, servito con orecchiette giganti, pecorino e basilico

Panificati

Cestino di pane	1,5	1/2 Focaccia - 4 pezzi	4
Cestino di pane e focaccia	3	1/1 Focaccia - 8 pezzi	8
Taralli tradizionali	1,5		

Secondi

La Campagna d'Orata



Filetto di orata cotto a bassa temperatura servito su spinaci, insalata di arance, ravanelli, arachidi tostati, olive e pomodorino ciliegino

Busaba Thai



Coda di rospo bardata con pancetta affumicata su salsa al curry rosso, cocco e arachidi, onde di carota viola in agrodolce e baby mais al burro

Tra Terra e Mare



Tentacolo di polpo in due cotture e cialleda pugliese composta da frisella di grano duro sbriciolata, baby carota, patate, cetriolo, cipolla in carpione, crema di rapa rossa

Parmigiana di Melanzane



Tradizionale della cucina pugliese, gratinata in forno con fiordilatte di Putignano e salsa di San Marzano foggiano IGP, servita con grana e basilico

"Cheek to Cheek"



Guancia di manzo brasata al primitivo, purè di zucca e amaretti, polenta abbrustolita e salvia fritta

Bombette al Nord



Involtini di maiale farciti con capocollo di Martina Franca e grana, adagiati su fonduta di Blu Pugliese, radicchio in citronette e noci tostate

L'imperatore



Filetto di manzo su crosta croccante di pane, spinaci, riduzione al tartufo e millefoglie di patate

L'agnello e il papavero



Carré di agnello in crosta di semi di papavero cotto a bassa temperatura, coulis di lamponi e nido di cicoria ripassata

Contorni

Patate Novelle 

5

Cicoria Ripassata

5

Spinaci

4

Dolci

Bignè



Ganache di cioccolato fondente, bagnato da caramello salato, adagiato su coulis di fragole, finito da nocciole tostate e scaglie di cioccolato

Mezzo & Mezzo



Babà in bagna di ciliegia e rum con ganache al pistacchio, more, ribes e riccioli di cioccolato bianco

Tiramisù Express



Savoiardini croccanti al caffè, crema mascarpone e cacao amaro

Pasticciotto Leccese



Fagottino di pasta frolla ripieno di crema pasticciera alla vaniglia con amarena sciroppata

Esotico



Cheesecake al mango, crema di formaggio, crumble al cacao e polvere di cocco

Soffice



Semifreddo allo yogurt con cuore ai frutti di bosco, su biscotto di frolla e lamponi freschi

Sorbetto al cucchiaino - non alcolico / alcolico



Vino Passito

II Filari - Primitivo di Manduria DOCG

13,5° 90 ml 5

Rubino intenso, profumo di frutta cotta, miele, mirtilli, prugne e vaniglia. Corposo, morbido e persistente. Elegante

Polline - Moscato Passito - Salento IGP

13,5° 90 ml 5

Moscato passito bianco, giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi di fiori bianchi, pesca, albicocca e vaniglia. Sorso dolce, fragrante, con frutta e miele. Buona freschezza