



Menù a la carte

Antipasti

Aragosta (9), acqua di pomodoro datterino, puntarelle e caviale di olio evo	€ 18,00
La melanzana: melanzana viola, tartare di tonno (11) e croccante di frise (8)	€ 15,00
Selezione di salumi e formaggi (14) della valle d'Itria con confetture	€ 14,00
Fave e orto 3.0 (vellutata di cicorielle, fave, cipolla rossa caramellata ai lamponi (5) e cialda di pane (8) croccante)	€ 13,00

Primi piatti

Cavatelli di farro (8) alle cozze (7), salicornia e vellutata di zuccina gialla	€ 14,00
Mezzi paccheri rigati astice (9), fiori di zucchine, colatura di bufalina (14) e olive celline	€ 15,00
Spaghettoni (8,2) <i>senatore cappelli</i> nduja di Spilinga, burrata (14) crema di piselli	€ 14,00
Gnocchetti (8,2) di barbabietola asparagi, caciocavallo podolico (14) e mandorle (1)	€ 14,00
Dedicato a... Spaghettoni (8) "Benedetto Cavalieri" al pomodoro fresco e basilico	€ 13,00

Secondi piatti

Ricciola (11) xl, vellutata di patate gialle, insalatina di melanzane viola e pomodoro al basilico	€ 17,00
Merluzzo (11) sous -vide, spuma di piselli misticanze di fiori eduli, dressing ai lamponi	€ 16,00
Filetto di vitello grigliato, morbido di carote di Polignano germogli di spinaci scottati	€ 17,00
Tagliata di manzo alla griglia, germogli di rucola e veli di caciocavallo (14) stagionato in grotta	€ 16,00
Bombette panate (8) della Valle d'Itria	€ 15,00

Dessert

Tronchetto 3.0 al pistacchio e amarene (10,14,1)	€ 7,00
Sfera alla mandorla, coulis di fragole alla vaniglia (10,14,1)	€ 7,00
I classici...la tetta della monaca alla crema chantilly e gelato ai mirtilli (10,14,1)	€ 6,00
Soufflè al cioccolato ruby composta ai frutti rossi e gelato fior di latte (8,10,14)	€ 7,00
Selezione di frutta fresca ed esotica	€ 6,00



TABELLA ALLERGENI:

- 1.FRUTTA A GUSCIO
- 2.SEDANO
- 3.SENAPE
- 4.SEMI DI SESAMO
- 5.ANIDRIDE SOLFOROSA
- 6.LUPINI
- 7.MOLLUSCHI
8. GLUTINE CEREALI
- 9.CROSTACEI
- 10.UOVA
- 11.PESCI
- 12.ARACHIDI
- 13.SOIA
- 14.LATTE