

DIRETTAMENTE DAL MARE...

Piatto misto di frutti di mare	p.p. € 15
Tartare di tonno, maionese al nero di seppia e cips di riso	€ 15
Pane, burro e alici del Mar Cantabrico	€ 8

CONDIVIDERE...

La Puglia attraverso 5 antipasti realizzati periodicamente con le verdure a km 0	€ 14
Capocollo "Salumificio Santoro", burrata e cipolla rossa caramellata	€ 8
Purea di fave bianche cotte in pignata e cicorie selvatiche	€ 7

I CAPPUCINI SALATI

Piselli, uovo c.b.t., pancetta e patata	€ 8
Ragù tradizionale e parmigiano	€ 8
Ragù di polpo e patata soffice	€ 8

PRIMI PIATTI

L'inizio di un cammino... Spaghettoni alla Poveraccia	€ 10
Risotto asparagi, limone e canestrato pugliese	(min.2 pers.) € 10
Cappelletti ripieni di burrata, piselli novelli, menta e acciughe	€ 12
Cavatellino fatti a mano, funghi cardoncelli, fave novelle e ricotta dura	€ 12
Fusilloni cacio, pepe e cozze	€ 12
Linguine al porro fondente, crudo di gamberi rossi e polvere di capperi	€ 14

SECONDI PIATTI

Seppioline scottate, ceci, cime di rape e olive	€ 12
Polpo arrosto, spinaci, piselli e carote di Polignano	€ 14
Crocante di capocollo di maiale, scamorza affumicata e cicorie in olio cottura	€ 14
Guancia di vitello alla "parmigiana"	€ 14
Filetto di manzo, funghi cardoncelli e tartufo della Murgia	€ 18
Pluma di maialino iberico alla brace e patata soffice	€ 18

FORMAGGI

Selezione di formaggi pugliesi in abbinamento alle nostre confetture	€ 12
--	------

DOLCI

Sorbetti di frutta di stagione	€ 5
Tiramisù al cucchiaino	€ 5
Tarte tatin alle mele e gelato al fior di latte	€ 6
Panna cotta alle fragole e il suo infuso	€ 6
Pera di cioccolato cremoso	€ 6
Meglio un uovo oggi...che una gallina domani: bavarese di ricotta su coulis di lamponi	€ 8

LE DEGUSTAZIONI

Menù "Tradizione"

Carciofo, provolone e bottarga

Orecchiette, cime di rape, burrata e colatura di alici

Guancia di vitello alla "parmigiana"

Sporcamuss e vincotto di fichi

€ 35

Menù "Innovazione"

Percorso a mano libera di 6 portate

€ 50

N.B. I singoli menù vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Coperto	€ 3
Acqua	€ 2
Caffè	€ 1.5

*Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. È a vostra completa disposizione, su richiesta, la lista del pescato presente in carta relativo a "tipologia di pesce", "modalità di pesca", "zona di pesca".

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.