

CARI OSPITI

Benvenuti all'Osteria del Borgo Antico, dove l'atmosfera è impregnata della passione con cui Chef Ottavio e sua moglie Miriam abbracciano ogni piatto e accolgono ogni ospite. Varcare questa soglia è come entrare in casa di una famiglia innamorata della cucina e del territorio.

Qui, vi immergerete in una narrazione intima della Puglia. Ottavio condividerà con voi i segreti della cucina locale, utilizzando ingredienti a chilometro zero e reinventando piatti con una maestria d'altri tempi. Miriam vi condurrà in un viaggio enologico inedito, presentando vini che raccontano storie di sapori e antiche tradizioni.

La vostra presenza e fiducia sono per noi un dono prezioso. Lasciatevi cullare in questo viaggio sensoriale indimenticabile, siete a casa.

ANTIPASTI

TRA STAGIONE E TERRITORIO

Degustazione di 4 antipasti a mano libera

€18

RICCIOLA MARINATA

Ceviche di finocchio selvatico, lime e pomodoro verde

€18

BATTUTO DI SEPPIA

Primizie dell' orto, olive e pane di Altamura

€16

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Burrata e cipolla rossa caramellata

€12

SOUFFLE'

Zucchina, provolone e menta

€10

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL VERDE

Basilico, fagiolini, crudo di gamberi rossi e gocce di burrata

€18 min.per 2 persone

TUBETTONI AL RAGÚ

Triglia, datterino giallo e polvere di alloro

€16

BOTTONI ALLA CACCIATORA

Coniglio, piselli, jus di peperoni e salvia

€16

CAVATELLONI ALLA CACIO E PEPE

Pecorino di masseria, pepe, asparagi e limone

€14

SPAGHETTONI ALLA POVERACCIA

Pomodorini, capperi, olive, acciughe, rucola e pan fritto

€14

SECONDI PIATTI

AI CARBONI...

Il pescato del giorno e insalatina dell' orto

€20

POLPO ALLA DIAVOLA

Canestrato e agretti

€18

BRANZINO FRITTO

Vellutata di capperi e insalata di fagiolini

€18

AGNELLO DELLA MURGIA

Funghi cardoncelli, aglio nero e cime di rape

€20

CONTROFILETTO DI SCOTTONA

Salsa ai mirtili e carciofi alla scapece

€18

“ WELLINGTON PUGLIESE ”

Filetto di maialino da latte, patate al sale e cicorielle

€18

DESSERT

FORMAGGI

Selezione di formaggi locali in abbinamento alle nostre confetture

€ 14

MEGLIO UN UOVO OGGI...CHE UNA GALLINA DOMANI!

Bavarese di ricotta, cioccolato bianco e coulis di lamponi

€ 8

FRIABILITÀ DI NOCI

Yogurt di bufala, caramello salato e noci

€ 7

CROSTATINA

Fragole, arance e menta

€ 7

TIRAMISÚ

Mascarpone, caffè e cacao

€ 6

SPORCAMUSS

Crema alla vaniglia e vin cotto di fichi

€ 6

Chef Ottavio Surico presenta:

Sapore di Mare

BATTUTO DI SEPPIA

Primizie dell' orto, olive e pane di Altamura

RISOTTO AL VERDE

Basilico, fagiolini, crudo di gamberi rossi e burrata

BRANZINO FRITTO

Vellutata di capperi e insalata di fagiolini

MEGLIO UN UOVO OGGI...CHE UNA GALLINA DOMANI!

Bavarese di ricotta, cioccolato bianco e coulis di lamponi

€ 60 a persona

Coperto € 3
Acqua Orsini € 2,5

*Il menù degustazione viene servito per l'intero tavolo.