

Direttamente dal mare

*Crudo mare misto (secondo la disponibilità del giorno)	€ 20
<i>Raw seashells platter (fish of the day)</i>	
Carpaccio di *ricciola, scupatizzi, pepe borbonese e finocchio di mare	€ 14
<i>Raw amberjack carpaccio, cucumbers and bourbon pepper oil</i>	
Insalata di mare, gazpacho di ciliegino, cips di pane di Altamura e cocuzza	€ 12
<i>Mixed fish salad, cherry tomato gazpacho, bread and zucchini</i>	
Focaccia al tegamino, stracciatella, alici di Cetara e tartufo estivo	€ 8
<i>Flat bread, stracciatella, Cetara's anchovies and black truffle</i>	

Dalla nostra terra...

Percorso di antipasti tra stagione e territorio	€ 18
<i>Selection of 5 varieties of appetizers</i>	
Capocollo di Martina Franca e burrata con cipolla rossa caramellata	€ 12
<i>Martina Franca capocollo, fresh burrata cheese and caramelized red onion</i>	
Selezione di formaggio pugliesi in abbinamento alle nostre confetture	€ 12
<i>Selection of Apulian cheeses paired with ours jams</i>	

Primi piatti

Risotto, datterino giallo, menta e crudo di *gamberi rossi (min. 2 persone)	€ 14
<i>Risotto, yellow cherry tomatoes sauce, mint and raw red prawns (min. 2 people)</i>	
Mezze maniche, *crostacei, pomodoro, basilico e burrata	€ 14
<i>Mezze maniche, shellfish bisque, basil and burrata chees</i>	
Candele ripiene di zampina, fiori, zucchina gialla e tartufo estivo	€ 12
<i>Cannelloni stuffed with typical Gioia sausage, zucchini flowers and black truffle</i>	
L'inizio di un cammino...Spaghettoni alla poveraccia	€ 12
<i>Spaghetti, cherry tomatoes, capers, olives, anchovies and pan fried</i>	
Purea di fave bianche, cicorielle e cipolla di Acquaviva tostata	€ 10
<i>Purée of fava beans ,wild chicory and roasted red onion</i>	

Secondi piatti

Pluma di Pata Negra alla brace, ciliegie e zucchine alla scapece	€ 24
<i>Pluma of Iberian pig, cherries and fried zucchini</i>	
Maialino alla "Wellington" pugliese	€ 18
<i>"Wellington" style suckling pig fillet</i>	
Scottona della Murgia, fagiolini e fonduta di canestrato pugliese	€ 18
<i>Beef steak, green beans and Canestrato cheese fondue</i>	
*Tonno in crosta di semi e insalata dell' "Orto dalla Luna"	€ 16
<i>Sliced red tuna in a crust and vegetables salad</i>	
*Branzino cotto in foglie di banano e guazzetto mediterraneo	€ 16
<i>Seabass fillet cooked in banana leaf with olives and tomatoes</i>	

A mano libera

Degustazione di 4 piatti a fantasia dell Chef	€ 45
<i>4 course tasting menù</i>	

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.