

TUTTO IL GIORNO

PRELIBATEZZE

- Fiori di zucca al forno ripieni con ricotta, taeggio, olive nere e pomodorini pachino €23 (V)
- Cannolicchi gratinati €32
- Cre moso di ceci e calamaro ripieno di patate €28
- Polpo in salsa barbecue €32
- Carpaccio di vitello scottato con peperoni arrostiti €28
- Capasanta arrostita con crema di castagna e dressing al tartufo nero €32
- Mozzarella di bufala avvolta con prosciutto crudo e arrostita, zucchine €26
- Burratina bio "Puglia" con pomodorini e basilico €24 (V)
- Stracciatella bio "Puglia" con pomodori secchi €24 (V)
- Insalata di spinacino, avocado, noci e tofu €22 (VG)
- Insalata mista €16 (VG)
- Assortimento di verdure grigliate €19 (VG)

IL SALUMIERE

- Prosciutto San Daniele IGP €24
- Prosciutto Patanegra €34
- Culatata di Parma €24
- Mariola di salame €20
- Salame d'oca €20
- Tagliere di salumi misti o salumi e formaggi €26
- Selezione di formaggi del nostro chef serviti con marmellate, mostarde, pane alle noci e uvetta €24

TARTARE & CARPACCI DI CARNE E PESCE

- Tartare di manzo con crema al pepe nero €29
- Carpaccio di manzo con verdure in agrodolce €28
- Tartare di tonno con avocado e olio all'erba cipollina €30
- Carpaccio di ombrina rossa del Gargano con citronette di olio extravergine di oliva e limone €30
- Crudo di pesce, molluschi e crostacei €60
- Ostrica Regal Oro 6 pezzi €45

PRIMI

- Spaghetti cacio, pepe e curcuma €24 (V)
- Ravioli di ricotta di bufala e ortica con sugo di pomodorini €27
- Spaghettoni quadrati 'ajo e ojo' con acciuga di Cetara e peperone crusco €26
- Pappardelle al ragù di cinghiale €28
- Mezzi rigatoni all'Amatriciana €24
- Lasagna aperta con ragù di pesce, molluschi, crostacei e fiori di zucca €29
- Risotto al gorgonzola e pere €26
- Spaghetti alle vongole €28
- Minestrone con crema di basilico €19 (V)
- Mezzi rigatoni alla Norma con tofu €23 (VG)
- Trofie al pesto con patate e fagiolini €23 (VG)

PIZZA GOURMAND

LE ROSSE

- Margherita con fior di latte bio e passata di pomodoro €27 (V)
- Napoli con acciughe del Cantabrico, origano e capperi €27
- Pizza all'Amatriciana €26
- Diavola con fior di latte bio e salamino piccante €27
- Pizza vegana con verdure alla griglia €27 (VG)

LE BIANCHE

- Pizza con pomodorini datterini, mozzarella di bufala, ventresca di tonno e basilico €27
- Pizza con stracciatella bio e mortadella €27
- Pizza con fior di latte bio, melanzane e peperoncino €27
- Il Giardino con fior di latte bio, pomodorini, rucola, prosciutto e scaglie di Parmigiano Reggiano €28

CARNE E PESCE

- Tagliata di vitello con limone e capperi, bieta gratinata €42
- Ossobuco con purea di patate €40
- Arrosticini di ovino e patate dello chef €40
- Tagliata di tonno in crosta di mandorle e terrina di patata €40
- Selezione di pesce alla griglia con assortimento di verdure grigliate €45
- Triglia in guazzetto con fregola sarda €40

VERDURE

- €12
- Cicoria ripassata (V)
- Bieta gratinata (V)
- Fagiolini olio e limone (V)
- Spinaci al burro (V)
- Purea di patate (V)
- Patate arrosto/patatine fritte dello chef (V)
- Insalata verde o mista (VG)

GOLOSITÀ

- €19
- Tiramisù
- Castagna, mela e limone
- Cioccolato fondente, mandorla e caffè
- Composta di mango, cocco e cereali
- 100% vaniglia
- Composizione di frutta (VG)

GELATI E SORBETTI

- €16
- SORBETTI (VG)**
- Limone, fragola, mango, frutti di bosco, sorbetto della settimana
- GELATI ALLA CREMA (V)**
- Vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio di Bronte, gelato della settimana
- Coppa cioccolato e panna
- GELATI (VG)**
- Vaniglia, cioccolato, cocco

Se soffri di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni. Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

Iva e servizio inclusi. (V) vegetariano (VG) vegano