

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STARTERS**Burrata fresca** servita con “cialda pugliese”, pomodorini freschi, cetrioli, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce. - 10 -**Nasi Goreng,** con base di riso basmati e verdure saltate al wok, tofu arrostito, salsa arachidi e soia. - 13 - **Mazzancolle in crosta di Panko** su insalata tiepida di cannellini e maionese alla sriracha. - 13 -**Tagliatella di seppia** cotto a bassa temperatura, accompagnato con cous cous al nero de seppia, crema di piselli e zenzero marinato. - 14**Bombette della tradizione pugliese** (involtini di carne di maiale impanato) purea di patate dolci americane e cotto di fichi. - 13 -Main courses**Orecchiette** alla crudaiola con pomodorini freschi, tartare di cocomero barattiere, cacio ricotta e basilico. -12 -**Spaghetti alla chitarra** “all’amatriciana” di polpo e fonduta di pecorino dolce. - 15 - **Girasoli ripieni** di ricotta salata e pomodorini secchi, con crema di zucchine e menta, prosciutto crudo alla barese, pistacchio tostato. - 15 -**Vegan Patties burger di lenticchie** accompagnato da bastoncini di patate dolci fritte e misticanza. - 14 - | **Lingotto di salmone scottato,** insalatina cruda di zucchine marinate, albicocche disidratate, feta e dressing all’arancia amara. - 18 -**Calamaro alla piastra,** insalata di patate, fagiolini e pesto di basilico, con gazpacho di peperoni rossi dolci. - 18 -**Filetto di maialino** arrosto, con caviale di melanzane, carote colorate glassate al miele e sesamo. - 17 -**Entrecôte di manzo** cotta ai ferri, servita con patata schiacciata e verdure di campo ripassate, con emulsione di pomodorino secco. - 19 -dessertS**Panna cotta** al cocco e purea di frutto della passione. - 6 -**Tiramisù** fatto in casa, con savoiardi bagnati al caffè, mascarpone montato e cacao. - 6 -**Cantucci**dello chef accompagnati con Rum al miele. - 6 -**Brownie**al cioccolato fondente con crema inglese al brandy e caramello salato montato. - 7 -**Selezione di formaggi** con miele e confetture di stagione. - 17 - | STARTERS***Fresh Burrata cheese, “****Apulian cialda", fresh cherry tomatoes, cucumber, breads croutons, sweet and sour red onions.* - 10 -***Vegan Nasi Goreng****, basmati rice and stir fried vegetables, roasted tofu, soy and peanut sauce.* - 13 -***Deep-fried panko prawns*** *with warm cannellini beans salad and sriracha mayo.* - 13 -***Cuttlefish tagliatella****, slow cooked, squid ink cous cous, pea velouté and marinated ginger.* - 14 -***Traditionl Apulian bombette,*** *(crumbled pork rolls) sweet potato puree,**figs syrup.* - 13 -Main courses***Apulian “Orecchiette“ pasta*** *crudaiola style, fresh tomatoes, “barattiere” cucumber tartare, basil and “cacioricotta” cheese.* - 12 -***Spaghetti homemade pasta*** *with octopus “amatriciana style” and sweet pecorino fondue.* - 15 -***“Girasoli” pasta*** *stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes, courgetti and mint sauce, Parma ham “Barese style”, crunchy pistachio.*- 15 -***Vegan lentil patties****, sweet potato fries, mixed salad.* - 14 - | ***Seared salmon lingot*** *marinated courgetti with dried apricots, feta cheese, bitter orange dressing.* - 18 -***Pan fried calamari,*** *potato, green beans, olives and basil pesto salad, red pepper gazpacho.* - 18 -***Roasted pork filett,*** *aubergine caviar, honey glased rainbow carrots and toasted sesame seeds.* - 17 -***Grilled beef entrecote,*** *mashed potato, sautéed green vegetables, sun-dried tomatoes emulsion.* - 19 -dessertS***Panna cotta*** *with coconut, passion fruit sauce.* - 6 -***Homemade tiramisù.*** - 6 -***Cantucci*** *by the chef with Honey rum.* - 6 -***Dark chocolate******brownie*** *with brandy cr***è***me anglaise and whipped salted caramel.* - 7 -***Cheese selection*** *with honey and seasonal jam. - 17 -*Cloche Drawing Immagini - Sfoglia 6,044 foto, vettoriali e video Stock |  Adobe Stock**COVER CHARGE – 2,5** |