



MENÙ

ANTIPASTI

- FRISA BURRATA	€9
Biscotto di pane con pomodorini rossi, origano, olio EVO, burratina e rucola	
- FRISA MORTADELLA	€11
Biscotto di pane con datterino giallo, stracciatella, mortadella e granello di pistacchio	
- FRISA TONNO	€13
Biscotto di pane ai tre pomodori (rosso, giallo, secco), burratina affumicata e tartare di tonno	
- ROASTBEEF DI MANZO	€12
Roastbeef, giardiniera di verdure fatta in casa, salsa mela verde e zenzero con scaglie di caciocavallo	
- CROCCHETTE DELLA NONNA	€11
Crocchette di patate e menta fatte in casa su crema di piselli, misticanza di verdure crude e cotte, salsa di peperone	
- PARMIGIANA DI MELANZANE	€11
Melanzane fritte, pomodoro, fiordilatte e basilico su fonduta di provolone	
- FAVE E FOGGHE	€12
Purea di fave, cicoria e verdure di stagione con crostini di pane e olio EVO	
- TAGLIERE DI CAPOCOLLO E LATTICINI	€14
Capocollo artigianale e selezione di tre latticini	
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€14
Selezione di tre salumi e tre formaggi locali accompagnati da confettura artigianale	
- CAPESANTE GRATINATE AL NERO DI SEPPIA	€16
Capesante, barbabietola, salsa di yogurt allo zafferano e salicornia (asparagi di mare)	

PRIMI

- ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA	€13
Orecchiette con cime di rapa, aglio, peperoncino, alici e mollica di pane soffritta	
- LASAGNETTA PUGLIESE	€14
Lasagna con salsa alle rape, salsiccia zampina, stracciatella su vellutata fredda di pomodoro e basilico	
- ORECCHIETTE CON LE BRACIOLE E POLPETTE DI CARNE	€16
Orecchiette al sugo con involtino di vitello locale e polpette di carne e pane	
- BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	€19
Ravioli ripieni di bisque al gambero rosso con crema di ceci al limone, salsa di pomodori rossi e gialli, stracciatella e tartare di gambero rosso	

SECONDI

- POLPETTE XL DELLA NONNA AL SUGO	€14
Grosse polpette di carne di manzo e vitello al sugo di pomodoro e basilico, salsa di caciocotta e caciocavallo croccante	
- BRACIOLE E POLPETTE DI CARNE	€16
Involtini di vitello con pecorino, prezzemolo, capperi e polpette di carne fritte in salsa al pomodoro	
- BOMBETTE ARROSTO	€16
Bombette di maiale in doppia cottura ripiene di pancetta e caciocavallo con patate saltate e cime di rapa stufate	
- BISTECCA DI VITELLO AI FUNGHI	€20
Bistecca ai funghi cardoncelli e vino Primitivo di Manduria, cremoso di fave e peperoni cornaletti arrosto	
- MILANESE DI TONNO PINNA GIALLA	€20
Tonno impanato in panko viola e fritto, gazpacho di melone, bietolina ripassata e caviale di aceto balsamico	

CONTORNI

- PATATE AL FORNO	€7
Patate con buccia, rosmarino e olio EVO	
- CICORIA SALTATA	€7
Cicoria saltata con aglio, olio EVO, peperoncino e pomodorini	
- PATATA AL CARTOCCIO	€7
Patata con cuore di scamorza affumicata e capocollo	
- POLPETTE DI CARNE FRITTE	€10
Polpette fritte di macinato di vitello e manzo con pane, pecorino, uova	

DOLCI

- FRISAMISÙ	€7
Biscotto di pane bagnato al caffè con crema al mascarpone	
- MOUSSE ALLA MANDORLA	€7
Mousse alla mandorla, composta di fichi, crema al limone e crumble all'olio d'oliva	
- CREMOSO AL CIOCCOLATO	€7
Cremoso al cioccolato caramellato, pesche semi-dry, gelatina al fico d'india, croccante di cioccolato e fava di cacao	

PER INFO E PRENOTAZIONI CHIAMARE O SCRIVERE SU WHATSAPP (+39) 366 70 66 700