



MENU'

ANTIPASTI

Perle di melanzane su sfoglie morbide di peperoni 8€

Fagottini di merluzzo in pasta fillo su crema di zucchine profumate alla menta 10€

Stick di verdure in pinzimonio di yogurt greco al ravanello con chips di cavolo nero allo sciroppo d'acero 8€

Insalatina di polpo al prezzemolo e limone 10€

Ventaglio di alici marinate su crostone di pane pugliese al burro di timo 8€

Millefoglie di melanzane con Fiordilatte e pomodorini freschi su pesto di basilico (parmigiana cruda, solo melanzane fritte) 8€

Impepata di cozze con stick di pane di segale 9€

Selezione formaggi tipici con rose di capocollo e fichi al miele 12€

Fritturina mista di ortaggi in tempura, fiori di zucca, pittulicchie e spiedini di cozze fritte 10€

PRIMI PIATTI

Tagliolini aglio olio e peperoncino con tartare di gambero rosso gallipolino 16€

Tonnarelli agli asparagi con crema di alici e pecorino 10€

Paccheri ai tre pomodorini, basilico e burrata 12€

Orecchiette al sugo di pomodoro fresco e basilico 9€

SECONDI DI MARE

Polpo verace salentino planciato al rum su purè di fave	12€
Filetto di spigola (o pescato fresco del giorno secondo disponibilità) al cartoccio con julienne di finocchi e pistacchi	15€
Gamberoni planciati al rum con hummus di nocciole e ceci (15€)	15€

SECONDI DI TERRA

Polpettine di manzo alla crema di pomodoro con ricotta di pecorino fresco	10€
Pollo ruspante caramellato al miele su sfoglia di patate e cipolla rossa	10€
Tagliata di filetto di manzo con scaglie di grana rucola e pomodorini	15€
Rotolo di verdure o erbe di campo con schiuma di mozzarella su vellutata di pomodorino giallo fresco	10€
Crema di uova fresche su nuvola profumata alla maggiorana con chips di grana	8€

CONTORNI

Misticanza fresca	5€
Patate al rosmarino	5€
Verdura grigliata	5€

DESSERT

Torta al cioccolato con arance caramellate	5€
Sabbiosa ricotta pere e cioccolato	5€
Crostata alla frutta con crema pasticciera	5€
Assortimento di spumoni artigianali	5€
Variazione di dolci secondo disponibilità	5€