



I NOSTRI CRUDI

Gran Crudo di Mare dell'Adriatico e dello Ionio

Tartare di tonno al profumo di arancia con pistacchio di Bronte e stracciatella di Andria

Carpaccio di gamberi rossi di Gallipoli con salsa agli agrumi e tartare di gamberi bianchi all'olio extravergine d'oliva delle tenute di Villa Menelao

ANTIPASTI

Filetto di triglia con scarola alla napoletana e salsa di mozzarella di bufala di Andria

Francio di baccalà "Rafols" su crema ai sapori pugliesi

Capasanta alla piastra con carpaccio di polipo, crema di cavolfiore arrosto e cous cous al salame piccante di Martina Franca

Gamberi Rossi di Gallipoli alla griglia con panzanella e acqua di sedano

Parmigiana di melanzane viola con pomodori datterini, crema di mozzarella di Turi, cialda al parmigiano e olio al basilico

Quancia di vitellino Podolico brasata al Negroamaro e sedano croccante



PRIMI

*Spaghetti "Verrigni" con ricci di Campomarino
e riduzione al caffè*

*Pennucce "Benedetto Cavalieri" al ragù di triglia
e bottarga di muggine*

*Risotto con crema di piselli,
tartare di gamberi rossi di Gallipoli e melograno*

Risotto al radicchio trevigiano con noci e brasato di vitello

*Linguine "Benedetto Cavalieri" con speck d'anatra,
pomodori secchi e crema dolce di cipolle*

Orecchiette con cime di rape secondo la tradizione



SECONDI

Talaki di tonno rosso con verdure croccanti e salsa ponzu

*Francio di Branzino selvaggio con finocchio brasato
e scute di tartufi*

*Filetto di San Pietro con crema di zucca mantovana e
baby porro alla griglia*

*Filetto di vitellino podolico con purè di patate affumicate,
crema allo scalogno e verdure croccanti*

*Entrecôte di manzo alla griglia con salsa bernese, salsa al
pepe verde, chips di patate e bowl di insalata*

*Costoletta di agnello alla griglia con salsa alla menta,
mousse al pecorino e carciofi fritti*



DESSERT

*Crema alla Chartreuse con sorbetto al cacao extrabitter
e caramello salato*

Tiramisù scomposto

Pane e Nutella (com'è... com'era)

