



I nostri percorsi di degustazione

Our tasting experience

From the Sea

Amuse bouche di stagione
Seasonal amuse bouche

Polpo scottato e Acquasale
Seared octopus and Acquasale
(Allergeni/Allergens: 1,9,14)

Riso Carnaroli, crema di crostacei
battuto di scampi e stracciatella
Carnaroli rice, shellfish cream
chopped scampi and stracciatella cheese
(Allergeni/Allergens: 1,2,7,9)

Darna di ombrina scottato
mousse di ricotta, cipolla rossa e arance
Seared croaker darna
ricotta mousse, red onion and oranges
(Allergeni/Allergens: 9)

Cremoso al limone con croccante alla mandorla
Creamy lemon and almonds crumble
(Allergeni/Allergens: 1,3,8)

I nostri Tre cioccolati
Our 3-chocolate dessert
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

Euro 70

From the Countryside

Amuse bouche di stagione
Seasonal amuse bouche

Pancia di maialino CBT, crema di sedano rapa
con frutta di stagione caramellata al Negroamaro
*Slowly cooked pork belly, celeriac cream,
with seasonal fruit caramelized by the Negroamaro wine*
(Allergeni/Allergens: 1,9,12)

Tortelli al ragù bianco,
crema di Canestrato pugliese
e crudité di asparagi
*Tortelli fresh pasta with white ragout
an Apulian Canestrato cheese cream and asparagus crudités*
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)

Filetto di vitello glassato, patata al timo
porro grigliato e mostarda di fichi
Glazed veal fillet, thyme potatoe grilled leek and fig mustard
(Allergeni/Allergens: 9)

Cremoso al limone con croccante alla mandorla
Creamy lemon and almonds crumble
(Allergeni/Allergens: 1,3,8)

Crema di latte di mandorla, mango e cioccolato
Almond milk cream, mango and chocolate
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

Euro 70

**Gentile Ospite, se ha per caso allergie o intolleranze alimentari la preghiamo di confrontare il numero riportato sotto la pietanza con la lista degli allergeni. Conti pure sulla nostra più assoluta collaborazione.*

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena); 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland); 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro); 13. Lupini; 14. Molluschi.

**Dear Guest, should you have any allergy or food intolerance please compare the allergen number or the dish course with the below allergen list. We are at your disposal for any queries.*

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, Khorasan wheat, rye, barley, oats); 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk and products (including lactose); 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts); 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/litre); 13. Lupin; 14. Molluscs.