

Antipasti – Starters

Polpo dell'Adriatico scottato al timo limonato e acquasale salentina <i>Seared Adriatic octopus with lemon thyme and Salento salt water</i> (Allergeni/Allergens: 1,9,14)	18
Carpaccio di manzo confit con spuma agrodolce di capperi e mandorle, cialda di mais <i>Confit beef carpaccio with sweet and sour caper mousse and almonds, corn waffle</i> (Allergeni/Allergens: 7,9)	16
Melanzana ripiena, burrata e pomodoro bruciato <i>Stuffed aubergine, burrata cheese and burnt tomato</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,8,9)	14

Primi Piatti - Pasta & Rice

Calamarata "Benedetto Cavalieri", vongole e mollica di pane croccante al limone <i>Calamarata "Benedetto Cavalieri" pasta, clams and crunchy lemon breadcrumbs</i> (Allergeni/Allergens: 1,9,14)	22
Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi, crema di crostacei battuta di scampi e stracciatella <i>Carnaroli rice aged 18 months, shellfish cream scampi tartare and stracciatella</i> (Allergeni/Allergens: 1,2,7,9)	24
Tortelli al ragù bianco di maialino, crema di canestrato pugliese e crudité di asparagi <i>Tortelli with white pork ragout, Apulian canestrato cream and asparagus crudités</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)	20
Tagliatelle alle erbe della macchia, fondente di cipolla capocollo e datterino giallo <i>Tagliatelle with herbs from the bush, onion fondant capocollo and yellow date tomatoes</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8,9)	18

Secondi - Main Course

Darna di ombrina scottata, mousse di ricotta, cipolla rossa e arance <i>Seared croaker darna, ricotta mousse, red onion and orange</i> (Allergeni/Allergens: 4,7)	24
Tonno scottato, patate in doppia consistenza e salsa orientale <i>Seared tuna, double consistency potatoes and oriental sauce</i> (Allergeni/Allergens: 1,4,6,9)	23
Filetto di vitello glassato, patata al timo, porro grigliato e mostarda di fichi <i>Glazed veal fillet, thyme potatoes, grilled leek and fig mustard</i> (Allergeni/Allergens: 9)	22
Tortino di zucchine e fiori in tempura su crema di pecorino foggiano dop <i>Zucchini quiche and pumpkin flowers tempura on a cream of Foggiano dop pecorino cheese</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,9,)	16

Dessert

Lemon pie brulé <i>Brulé lemon pie</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)	9
Crema di latte di mandorla, mango e cioccolato <i>Cream of almonds milk, mango and chocolate</i> (Allergeni/Allergens: 1,7,8)	9
Tre cioccolati scomposta <i>Three discomposed chocolates</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)	9

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Informiamo la gentile clientela che alcuni ingredienti contenuti nei nostri prodotti provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi ulteriore informazione potete rivolgervi al nostro personale di sala che è sempre a vostra disposizione per ogni esigenza. Di seguito elenchiamo le sostanze che provocano allergie o intolleranze e la relativa simbologia utilizzata nel nostro menù sotto alla descrizione di ogni singola pietanza. Nonostante le scrupolose attenzioni dei nostri chef esiste comunque un potenziale rischio di contaminazione crociata di alcuni allergeni.

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

We would like to inform our customers that some ingredients contained in our products might cause allergies or intolerances. For any further information please ask our waiting staff who are always at your disposal for any requests you may have. Below we list the substances that may cause allergies or intolerances and the symbols used in our menu below to each dish. Despite the scrupulous attentions of our chefs, however, there is a potential risk of cross-contamination of some allergens. Elenco allergeni di cui all' Allegato II del Regolamento UE 1169/2011 - List of allergens listed in Annex II of the Regulation UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - Shellfish and products based on shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts
6. Soia e prodotti di soia - Soy and products based on soy
7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio - Milk and products based on milk lactose included
8. Frutta a guscio - Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin beans and products based on lupin beans
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on molluscs

Per garantire la bontà delle nostre pietanze utilizziamo esclusivamente materie prime fresche e di alta qualità. Nei pochi casi in cui queste non siano disponibili fresche ci impegniamo a selezionare i migliori ingredienti abbattuti termicamente a bordo dei pescherecci o a poche ore dalla raccolta per assicurarne l'assoluta freschezza e per conservarne inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

In order to guarantee the quality of our dishes, we use only fresh, high quality raw materials. In the few cases in which these are not available fresh, we commit ourselves to select the best ingredients which have been kept in temperature-controlled storage on board fishing vessels, or within a few hours of collection to ensure absolute freshness and to preserve their organoleptic and nutritional properties.



La carta

