

- Antipasti** Tagliatelle di seppia\* (1-3-7-14) € 20,00  
Crocché di patate, gazpacho di piselli, pomodoro e oliva disidratata
- Magatello di manzo (1-7-8) € 22,00  
Caponata di melanzane, stracciatella, focaccia alla curcuma e pistacchio
- Favetta (1) € 18,00  
Cicoria ripassata, pane di Altamura e olio monocultivar "Ogliarola"
- Salmone cbt (1-3-4-7-8) € 22,00  
Mango, bietolina, prezzemolo e cagliata dolce tradizionale
- La classica parmigiana di melanzane (3-7) € 18,00
- Culatello di zibello (1-7) € 19,00  
Con burrata pugliese e gnocco fritto

- Primi** Ravioli neri ripieni di baccalà mantecato\* (1-3-4-7-14) € 24,00  
Crema di datterino infornato e salsa pil-pil
- Cavatelli pugliesi (1-9-14) € 22,00  
con polpo verace\* e crema di ceci
- Fusillotti con pesce spada (1-4) € 22,00  
Melanzane e menta
- Pappardelle al ragù di agnello (1-3-7-9-12) € 20,00  
Spuma di pecorino e maggiorana
- Risotto al Silter Dop (7-8) € 20,00  
Aceto invecchiato, pere e noci
- Gnocconi di pane ed erbe (1-3-7) € 18,00  
al burro, salvia croccante e Parmigiano

- Secondi** Entrecôte bavarese (7) € 28,00  
con asparagi alla griglia
- Costine di maiale bbq (10) € 24,00  
con patate novelle
- Calamaro arrostito\* (1-7) € 25,00  
Peperone al gratin e soffice di patata
- Tataki di tonno (1-4) € 24,00  
al pan verde, chutney di cipolla, guacamole e sfoglie di riso soffiato
- Bistecca di cavolfiore (7) € 20,00  
la sua spuma, gel di arancia e polvere di cappero

- Dolci** Tiramisù (1-3-7-12) € 8,00  
al bicchiere
- Babà al rum (1-3-7-12) € 9,00  
con chantilly e frutti di bosco
- "Tetta della monaca" (1-3-7) € 10,00  
al limone
- Semifreddo alla nocciola (3-7-8) € 10,00  
cuore di lampone e fonduta di cioccolato
- Sfogliatina glassata (1-3-7) € 9,00  
con crema allo zabaione
- Torta di carote e mandorle (1-3-7-9) € 9,00  
su crema inglese e gelato al fior di latte e amarena

\*Alcuni prodotti possono essere congelati

## Menu degustazione di TERRA

€ 60,00

(coperto, acqua e caffè inclusi) **Magatello di manzo** (1-7-8)  
Caponata di melanzane, stracciatella,  
focaccia alla curcuma e pistacchio

**Gnocconi di pane ed erbette** (1-3-7)  
al burro, salvia croccante e Parmigiano

**Costine di maiale bbq** (10)  
con patate novelle

**Babà al rum** (1-3-7-12)  
con crema e frutti di bosco

## Menu degustazione di MARE

€ 65,00

(coperto, acqua e caffè inclusi) **Tagliatelle di seppia\*** (1-3-7-14)  
Crocchette di patate, gazpacho di piselli, pomodoro e oliva

**Fusillotti con pesce spada** (1-4)  
Melanzane e menta

**Tataki di tonno** (1-4)  
al pan verde, chutney di cipolla, guacamole e sfoglie di riso soffiato

**Torta di carote e mandorle** (1-3-7-9)  
su crema inglese e gelato al fior di latte e amarena

Per la loro complessità i menu degustazione si intendono per tutto il tavolo ed escluso il sabato sera

## Per i più piccoli



Orecchiette al pomodoro e parmigiano (1-7) € 12,00

Risotto alla milanese (7) € 11,00

Gnocchetti ai 4 formaggi (1-7) € 12,00

Gnocchetti al burro versato (1-7) € 11,00

Cotoletta con patatine fritte\* (1-3-5) € 14,00

Nuggets\* con patatine fritte\* (1-3-5) € 13,00

Bistecca con patatine fritte\* (1-5) € 14,00

\*Alcuni prodotti possono essere congelati

**ALLERGENI:** 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO  
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 SOLFITTI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI