

- Antipasti** Tartare di manzo (1-3-4-7) € 22,00
Pan brioche, maionese alle acciughe e battuto di olive e capperi
- Seppia in guazzetto* (2-4-7) € 20,00
Spuma di patate e concentrato di mare
- Alici alla beccafico (1-4-7) € 22,00
Scarola ripassata e cedro
- Panzerotti pugliesi (1-7) € 18,00
Ripieni di fiordilatte e pummarola, erbe di stagione
- La classica parmigiana di melanzane (3-7) € 18,00
- Culatello di zibello (1-7) € 19,00
Con burrata pugliese e gnocco fritto

- Primi** Ravioli ripieni di ossobuco (1-3-7-12) € 22,00
Salsa allo zafferano, parmigiano e jus di vitello
- Lasagnetta al nero* (1-2-3-4-7-12-14) € 21,00
Con calamari, asparagi, pomodorini confit, aria di prezzemolo
- Risotto al sedano verde (7-12) € 18,00
Polvere di limone bruciato e gel di lime
- Spaghettoni di Gragnano alla "Nerano" (1-4-7) € 20,00
Tartare di tonno e crema di burrata
- Tubettoni all'"Amatriciana" (1-7) € 20,00
Con colatura di cacio e salsa al basilico
- Cavatelli allo scoglio* (1-4-12) € 22,00
Sgusciato, leggermente piccante

- Secondi** Tataki di manzo (1-7-12) € 23,00
alla Vignarola con millefoglie di patate
- Pancia di vitello (7-12) € 21,00
Con mix di germogli, cremoso di cavolfiore e scalogno al vino rosso
- Salmone leggermente affumicato e scottato (7) € 24,00
Gazpacho di piselli e radicchio trevisano all'agro
- Polpo arrostito* (1-14) € 25,00
La sua maionese, fagioli bianchi delle Murge e pane di Altamura
- Uovo CBT morbido (1-3-7) € 18,00
Pappa al pomodoro, fonduta di stracchino e chips di riso venere

- Dolci** Fiocco di brioche (1-3-7) € 9,00
Ripieno di crema al latte e ricotta
- Cheesecake al caramello salato (1-7) € 9,00
Crumble alle arachidi e mango
- Savarin di babà (1-3-7-12) € 9,00
Con crema chantilly e frutti di bosco
- Tiramisù (1-3-7-12) € 8,00
Al bicchiere
- Zuppetta di frutta fresca (7) € 10,00
Con gelato alla vaniglia
- Crostata al limone (1-3-7) € 9,00
bio di Sorrento

*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

Menu degustazione di TERRA

€ 60,00

- (coperto, acqua e caffè inclusi) **Tartare di manzo** (1-3-9-7)
Pan brioche, maionese alle acciughe e battuto di olive e capperi
- Ravioli ripieni di ossobuco** (1-3-7-12)
Salsa allo zafferano, parmigiano e jus di vitello
- Pancia di vitello** (7-12)
Con mix di germogli, cremoso di cavolfiore e scalogno,
al vino rosso
- Savarin di babà** (1-3-7-12)
Con crema chantilly e frutti di bosco

Menu degustazione di MARE

€ 65,00

- (coperto, acqua e caffè inclusi) **Alici alla beccafico** (1-4-7)
Scarola ripassata e cedro
- Cavatelli allo scoglio*** (1-4-12)
Sgusciato, leggermente piccante
- Salmone leggermente affumicato e scottato** (7)
Gazpacho di piselli e radicchio trevisano all'agro
- Zuppetta di frutta fresca** (7)
Con gelato alla vaniglia

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