



IL NOSTRO PENSIERO

Non cucino tradizione, perché ne ho troppo rispetto...
E neanche la rivisito... Sarebbe un sacrilegio.

La prima protagonista... la materia prima.

Istinto e gusto... i miei abbinamenti.

ANDREA

Accoglienza... come sentirsi a casa.

Convivio... la tavola imbandita.

Importanza... i nostri ospiti.

FRANCA

ISTINTO

Inganno perfetto

Ostrica, yogurt ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾

Aria di mare

Ricci, provolone, olio agli agrumi ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁾

Puramente istintivo

Scampi, peperone arrosto, salsa acida allo zafferano ⁽²⁻⁴⁻⁷⁾

Cric Croc 6.0

Spaghetto croccante alla marinara, salsa di alici ⁽¹⁻²⁻⁴⁾

Arrosto di pesce

Pescato del giorno, sugo di arrosto di pesce, fagiolini ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁾

Mimosa alla moda dello Chef

Cioccolato, ananas ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾

€ 85,00 (Wine Pairing € 35,00)

CONTAMINAZIONE

Un po' Puglia, un po' Francia

Terrina di formaggi pugliesi, tartufo estivo, cipolla ⁽⁶⁻⁷⁾

La tradizione

Battuta di cavallino, salsa tartara, mango, rucola ⁽³⁻⁷⁾

Ci spostiamo in Emilia

Risotto al Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio, gin ⁽¹⁻⁷⁾

Il piatto della domenica anno 2022

Stacchiodde locali, pomodoro, cacioricotta, ghiavulicchio ⁽¹⁻⁷⁾

Guancia

Guancia brasata in forno, salsa al pepe verde, cetriolo, carota alla vaniglia ⁽⁶⁻⁷⁾

Un classico

Millefoglie alla vaniglia, melone, frutti rossi ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾

€ 85,00 (Wine Pairing € 35,00)

TRA CARNI E PESCI 8 portate

Un connubio ad ispirazione dello Chef dalle due degustazioni

€ 105,00 (Wine Pairing € 45,00)

FULL IMMERSION 10 portate a mano libera dello Chef

€ 125,00 (Wine Pairing € 55,00)



I menù degustazione vengono serviti per tutto il tavolo.

Ci scusiamo se a volte potremmo dirvi di no, ma è per preservare la qualità dei nostri prodotti, grazie. Vi auguriamo una bella esperienza.

Andrea e Franca

I CLASSICI E LE NOSTRE PROPOSTE ALLA CARTA

PIATTI DI PESCE

Inganno perfetto Ostrica, yogurt (min. 2 pezzi) ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾	€ 15,00 al pezzo
Seppia a modo nostro Seppia di porto santo spirito, insalata, aglio nero, menta ⁽⁴⁾	€ 27,00
Dal passato al presente Anguilla allo spiedo, fave, foglie, frutta ⁽⁴⁾	€ 27,00
Astice Astice al naturale, limone salato, burro montato, brioche ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁾	€ 80,00

PRIMI PIATTI

Risotto Dissapore, nato nel 2018 Risotto, burro di alici del Cantabrico, soia, tartara di pesce, formaggio dei poveri ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾	€ 25,00
Cric Croc 6.0 Spaghetto croccante, marinara, salsa di alici ⁽¹⁻²⁻⁴⁾	€ 25,00
Il piatto della domenica anno 2022 Stacchiodde locali, pomodoro, cacioricotta, ghiavulicchio ⁽¹⁻⁷⁾	€ 22,00
Da Nord a Sud Agnolotto di brasciola di cavallo, uvetta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 26,00

PIATTI DI CARNE

Guancia Guancia brasata in forno, salsa al pepe verde, cetriolo, carota alla vaniglia ⁽⁶⁻⁷⁾	€ 27,00
Pancetta Pancetta stufata e croccante, mela verde, finocchietto ⁽⁷⁾	€ 25,00
Piccione Piccione, ostrica, porto ⁽⁴⁻¹⁴⁾	€ 28,00
La tradizione Battuta di cavallino, salsa tartara, mango, rucola ⁽³⁻⁷⁾	€ 26,00

DOLCI

Mandorla +4 4 lavorazioni della mandorla di Toritto ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 18,00
Come gli anni 90 Gelato alla panna, macedonia ghiacciata, zuppeta di Alchermes, arachidi ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 18,00
Un classico Millefoglie alla vaniglia, melone, frutti rossi ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 18,00
Mimosa alla moda dello Chef Cioccolato, ananas ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 18,00
Selezione di formaggi Lo Chef ha selezionato per voi tre tipologie di formaggi, considerate le eccellenze di Puglia, Italia e Francia.	€ 20,00

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

coperto € 5,00

Prodotti sottoposti ad abbattimento di temperatura -18 °C.
Presenza di ingredienti contenenti allergeni indicati nel Reg. CE n. 1169/2011 e s.m.i.