



## proposte al calice:

- champagne € 9,00
- metodo classico VALENTINO Elena 2016 P.R.D.M. € 7,00
- chardonnay 2018 Bio Tormaresca € 6,00
- rosé Tramari 2019 San Marzano € 6,00

## i nostri menu degustazione servito esclusivamente per l'intero tavolo

### Felice, pensaci tu 6 portate

#### Percorso degustazione selezionato dallo chef dal mare alla terra...

2 antipasti – 2 primi - secondo e dessert

€ 65,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta € 45,00 per abbinamento vini (5 etichette)

### tradizione di famiglia 4 portate

insalata da Amare crostacei crudi <sup>β-^</sup>, panna acida, limone, profumo di yuzu  
gnocchi <sup>^</sup> di sole patate, cime di rapa e vongole  
segreto di maialino <sup>^</sup>, cardoncello e profumo di tartufo <sup>^</sup> nero della murgia  
“sporcamuss” interpretato, limone e crema chantilly

€ 45,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta € 25,00 per abbinamento vini (3 etichette)

coperto € 3,00

acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

<sup>β</sup> Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

<sup>^</sup> Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.



## menu alla carta

### antipasti crudi

insalata da Amare crostacei crudi <sup>β</sup> - <sup>Λ</sup> , panna acida, limone, profumo di yuzu	€ 18,00
pan cotto - ricci di mare <sup>Λ</sup> in granita, gazpacho di pomodori datterini	€ 16,00
battuta di carne podolica <sup>Λ</sup> tonnata, limone in gel e capperi "fritti"	€ 15,00

### ostriche provenienza Bretagna:

- perlé noire € 6,00/cad.
- gillardeau® € 7,00/cad.
- belon du belon® "qualità 00" € 7,00/cad.

### antipasti caldi

calamaro <sup>Λ</sup> con mandorle di Toritto, cipollotto e il suo nero	€ 16,00
"LA MARTNAIS" purea di fave <sup>Λ</sup> mitili e cicoria ripassata in ricotta forte	€ 15,00
melanzana <sup>Λ</sup> , parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo	€ 13,00

### primi piatti

gnocchi <sup>Λ</sup> di sole patate, cime di rapa e vongole	€ 15,00
riso carnaroli, ragù di scorfano <sup>Λ</sup> , crema e croccante di cavolfiore romano	€ 16,00
spaghettoni, cicala <sup>Λ</sup> , crema e polvere di peperone crusco	€ 16,00
tubettino, scampi <sup>Λ</sup> , ceci neri <sup>Λ</sup> della murgia e spuma di patate	€ 16,00
la pasta <sup>Λ</sup> ripiena, grano arso, ripieno di caprino, sugo di olive annurche	€ 15,00

### secondi piatti mare

capasanta <sup>Λ</sup> & foie gras <sup>Λ</sup> , salsati al moscato di Trani, lattuga al caramello salato	€ 24,00
astice <sup>Λ</sup> , guancialetto croccante, patate brandate, insalata mandorle-agrumi	€ 24,00
pizzaiola di pescato fresco <sup>β</sup> , passata di datterino giallo, olive leccine e origano	€ 22,00

### secondi piatti terra

segreto di maialino <sup>Λ</sup> iberico, funghi cardoncello, tartufo <sup>Λ</sup> nero della murgia	€ 20,00
filetto <sup>Λ</sup> di puledro, al fumo	€ 20,00
vitello <sup>Λ</sup> , quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietola e caciocavallo	€ 20,00

coperto € 3,00      acqua san pellegrino – panna € 3,00      caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

<sup>β</sup> Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

<sup>Λ</sup> Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.



## formaggio

### degustazione di formaggi con miele e cogna'

murazzano, montebore, sarass del fen, taleggio, unico di valliera, castelmagno d'alpeggio

**piccola € 15,00**

**grande € 22,00**

## dessert

**torroncino** <sup>^</sup> alla fava tonka crema di cioccolato Tulakalum 72% Belize € 12,00

**"bunn"**, amaretto, caffè, mandorla, menta e gelato al cioccolato € 12,00

**tiramisù** C.T.R. felice € 9,00

**cassata** <sup>^</sup> di Casa Sgarra € 9,00

**"sporcamus"** interpretato, limone e crema chantilly € 9,00

## vini da meditazione - proposte al calice

- **Moscato d'Autunno** moscato d'Asti € 6,00
- **kaloro** moscato di Trani Tormaresca € 7,00
- **11 filari** primitivo dolce naturale € 6,00
- **ben ryè** passito di pantelleria Donna Fugata € 10,00
- **sito dei fossili**, uve arneis stramature € 8,00
- **Remember** semillon e sauvignon € 12,00

coperto € 3,00 acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

<sup>ß</sup> Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

<sup>^</sup> Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.