



## proposte per l'aperitivo:

- champagne € 12,00
- metodo classico VALENTINO Elena 2018P.R.D.M. € 8,00

## il menù degustazione servito esclusivamente per l'intero tavolo

### menù Felice, estro dello chef 7 portate nuove e consolidate emozionarsi, affidandosi all'estro dello chef

2 antipasti – 2 primi - 2 secondi e 1 dessert

€ 110,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €60,00 per abbinamento vini (5 etichette)

### menù di Casa 5 portate lo chef Felice segue la tradizione e reinterpreta l'innovazione

insalata da Amare crostacei crudi<sup>β-^</sup>, fresh-cream, lampone e frizz di lime, yuzu  
melanzana<sup>^</sup>, parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo  
tubettino, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> della murgia e nuvola di patate  
ricciola<sup>^</sup> con interpretazione di insalata cruda, cotta e abbrustolita con amarene  
dessert a scelta dal menu dessert

€ 75,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €45,00 per abbinamento vini (4 etichette)

coperto € 4,00

acqua san pellegrino – panna € 4,00

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>^</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.



## menù alla carta

### antipasti crudi

- ostrica gillardeau® grandezza N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale Baikal 15g pane integrale, burro salato € 35,00
- plateau royale, frutti di mare € 35,00  
(ideale x 2pers.)

### antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi<sup>β-^</sup>, fresh-cream, lampone e frizz di lime, yuzu € 25,00
- scampone<sup>^</sup> crudo, bagna càuda delicata, cocco, burrata € 30,00
- carpaccio<sup>β-^</sup> in tre espressioni, crudo, marinato e scottato € 25,00
- calamaro<sup>^</sup> con mandorle di Toritto, cipollotto e il suo nero € 24,00
- melanzana<sup>^</sup>, parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo € 22,00
- segreto di maialino<sup>^</sup> iberico, con omaggio all'autunno, cardoncello e tartufo nero € 25,00

### primi piatti

- gnocchi<sup>^</sup> scottati di sole patate, cime di rape e vongole € 22,00
- tubettino, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> della murgia e nuvola di patate € 25,00
- spaghettoni con cicala<sup>^</sup> di mare, maionese e cialda di peperone crusco € 25,00
- ricci di mare<sup>^</sup> e tajarin la Puglia verace ed il Piemonte tradizionale € 30,00
- risotto alla milanese, *Trani a Milano*, con tartare di gallinella<sup>^</sup> e ragù di scorfano<sup>^</sup> € 25,00

### secondi piatti

- ricciola<sup>^</sup> con interpretazione di insalata cruda, cotta e abbrustolita con amarene € 28,00
- capasanta<sup>^</sup> scaloppa di foie gras<sup>^</sup>, zucca, topinambur e finocchi di campo € 32,00
- baccalà<sup>^</sup> millefoglie di patate sponzali zafferano e olive nolche € 28,00
- vitello<sup>^</sup>, quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietolina e ciocavallo € 26,00
- faraona<sup>^</sup> pistacchio, spinaci e yuzu € 26,00

### dal carrello dei formaggi

- degustazione di formaggi con miele e cognà
- piccola degustazione 3 pz € 15,00
- grande degustazione 6pz € 25,00

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 scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.