

■ ANTIPASTI ■

VITEL TONNÈ	10
DEGUSTAZIONE LATTICINI PUGLIESI DI ANDRIA burrata, burrata affumicata, stracciatella, nodini, bufala	16
SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, CAVIALE DI SALMONE E PANNA ACIDA ALL'ANETO	12
ROAST BEEF RUCOLA E GRANA	10
CATALANA DI GAMBERI pomodoro sardo, cipolla rossa, basilico e gamberi	13
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	9

■ PRIMI ■

ORECCHIETTE ALLA MONTE BIANCO (sugo al datterino, basilico e ricotta salata)	10
PACCHERI AI TRE POMODORINI, DRESSING AL BASILICO E BURRATA AFFUMICATA	12
TAGLIOLINI CACIO E PEPE, CRUDO DI TONNO ROSSO E ARANCIA	15
TROFIE AL PESTO SICULO (pasta fredda) pinoli, pomodorino, basilico, pecorino, grana, pistacchio	12

■ SECONDI ■

TAGLIATA DI COSTATA, DATTERINO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	17
BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE, OLIVA LECCINA, SENAPE ANTICA E TROPEA CARAMELLATA	18
IMPEPATA DI COZZE ALLA TARANTINA	12
FILETTO DI BRANZINO, SPAGHETTI DI ZUCCHINE, ACCIUGA DEL CANTABRICO E MENTA	18
POLPETTE AL SUGO COME DA TRADIZIONE PUGLIESE EVELETTE DI PANE	12

■ CONTORNI ■

ZUCCHINE AL VAPORE	5
VERDURE GRIGLIATE	5
PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA	5

■ DESSERT ■

TIRAMISU	5
SORBETTO	5
TORTA DI MELE	5
CROSTATA	5
MACEDONIA	5

■ DRINK ■

ACQUA	1
COCA COLA / FANTA / THE	3
BIRRA	4
CALICE DI VINO	4

Per informazioni in merito agli allergeni chiedere allo staff