

MENU

ANTIPASTI

Uovo a 64°, piselli, mozzarella di Bufala e pane saporito €17,00

(64° cooked egg, green peas, buffalo mozzarella and tasty bread)

Tartare di carne, pistacchio, crema al parmigiano e tartufo €19,00

(Beef tartare, pistachio, parmigiano foam and fresh truffle)

Astice grigliato, zuppetta fredda, tobiko e carote di Polignano €20,00

(Grilled baby lobster, cold soup, tobiko and colored carrots from Polignano)

Crudo di tonno, melanzane e crema di burrata €18,00

(Thuna tartare with eggplants and burrata cream)

PRIMI

Fregola allo scoglio €20,00

(Fregola with seafoods and spicy tomato saus)

Spaghetti allo sgombro, zucchine e zafferano €20,00

(Spaghetti with mackerel, zucchini and safran)

Tagliatelle all'agnello in fricassea €19,00

(Tagliatelle with lamb and lemon with eggs emulsion)

Risotto agli asparagi e nocciole €19,00

(Risotto with asparagus and hazelnuts)

SECONDI

Polpo alla griglia, crema di sedano rapa e verdure €25,00

(Grilled octopus, celeriac cream and vegetables)

Salmone scottato, crema al nero di seppia, cavolfiore e shi-také €25,00

(Seared salmon, squid ink cream, cawliflower and shi-také mushrooms)

Filet mignon «Tache noire» grigliato, polenta, cipolle e salsa al balsamico €28,00

(Grilled Filet mignon with polenta, onions and balsamic saus)

DOLCI

Tiramisù €8,00

Crostata di frutta €9,00

(Fresh Fruits tart)

Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €8,00

(Chocolate cake, oranges and pistachio)

Tagliere di formaggi pregiati €14,00

(Italian fine cheese platter)

MENU 5 portate €55

(5-course tasting menu €55)

con abbinamento 5 degustazioni di vino + €20

(with 5 tasting wines pairing + €20)

2 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

MENU 7 portate €75

(7-course tasting menu €75)

con abbinamento 7 degustazioni di vino + €25

(with 7 tasting wines pairing + €25)

4 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

VINI AL CALICE

ROSSI

Ricciocapriccio Rosso IGT «Pietro Tauro» 2015 -Puglia- €4,50

Pinot Nero DOP «Mezzacorona» 2015 -Friuli- €5,60 (Frais, Bio non-labellisé)

Primitivo di Manduria IGP «Nero di sole» 2015 -Puglia- €6,50

Morellino di Scansano DOCG «Poggio Salvi» 2016 -Toscana- €6,00

BIANCHI

Ricciocapriccio Bianco IGT «Pietro Tauro» 2016 -Puglia- €4,50

Coda di Volpe DOC «Tenuta Cavalier Pepe» 2016 -Campania- €6,00

La Manina (Pinot-Sauvignon-chardonnay)IGT«Manincor»-Trentino- €6,00(Bio)

Chardonnay/Viognier IGT «Marchesi de Gregorio» 2016 -Sicilia- €5,40 (Bio)

ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto- €7,00 (Bio)

Primitivo rosato spumante Brut IGT «Polvanera» 2016 -Puglia- €7,00 (Bio)

Five roses IGT (Negroamaro-Malvasia) «Leone De Castris» 2016 -Puglia- €5,00

Verduzzo DOP «Isola Augusta» 2015 -Friuli- €5,00 (vino dolce)

Primitivo dolce naturale DOCG «San Marzano» 2015 -Puglia- €6,00

