

## 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

