



## TASTING MENU

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.

### MAGICO

**Ricciola** marinata, salsa di finocchio e basilico, gel al lampone

~

**Spaghettone**, gambero rosso di Gallipoli crudo, polpa di riccio e tartufo

~

**Spigola** in crosta di pane panko, crema di carota di San Vito, pistacchio e menta

~

**Cassata** ricotta, cioccolato Valrhona e gelato al pistacchio

**MENU MAGICO** € 180 a persona

**PERCORSO VINI** € 80 ( 4 calici)

### CHARMING

**Crudo:** gamberi rossi, scampi, tonno, caviale, pompelmo e sedano

~

**Pluma di Maialino**, purea di sedano rapa e tartufo nero della murgia

~

**Trucioli**, astice, pomodorino arrostito, capperi e tartufo

~

**Tagliatellina** di grano arso, crema di spinaci, fungo cardoncello e Capocollo di Martina Franca croccante

~

**Rombo**, purea di porro fritto, mirtillo e cipolla in agrodolce

~

**Sfoggia**, crema al tè Matcha, salsa al caramello, gelato banana e caffè

**MENU CHARMING** € 220 a persona

**PERCORSO VINI** € 120 a persona (5 calici)

INFORMIAMO CHE I PRODOTTI DEL NOSTRO MENU SONO STATI TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO AI SENSI DEL REG.CE n. 852/04 PER MAGGIORI INFORMAZIONI NON ESITATE A CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
Per informazioni riguardanti ingredienti / allergeni contenuti nei piatti si può consultare l'informativa o chiedendo al personale di sala.