

A' LA CARTE

LA SCELTA DELLE DIVERSE PORTATE È POSSIBILE PER TAVOLI NON SUPERIORI ALLE 4 PERSONE

UNA, DUE O TRE PORTATE €180 a persona; QUATTRO PORTATE €220 a persona

(è da intendersi che *non è possibile dividere un solo menu* tra uno o più commensali)

ANTIPASTO

Crudo: Scampo, Gambero rosso, Ostrica perle noire, Caviale tra evoluzione e tradizione

~

Dentice tartare, melone, estratto di melagrana

~

Crostacei, insalata dell'orto, panna acida e gel di limone

~

Triglia, soya, scaloppa di foie gras

~

Cappasanta, capocollo di Martina Franca

assoluto di spinaci

PASTA E RISO

Calamarata con scampi e pomodorino "Galatino" candito,

cuore di burrata e menta

~

Spaghettone con cicala di mare e peperone crusco

~

Torchietto di farina di taralli in doppia cottura di cime di rapa

gambero rosso di Gallipoli crudo.

~

Riso Carnaroli con stimmi di zafferano, "gnumerelli"

fonduta leggera di canestrato.

~

Raviolo di grano arso, ricotta, crema di fava di Carpino,

pesto di rucola e guanciale croccante

SECONDI PIATTI

Baccalà Morro con pomodoro, burrata, insalatina al gin

~

Spigola in crosta di pane, cicorietta di campo,
pistacchio e yuzu

~

Polpo al carbone, ceci neri della murgia, gel di arancia

~

Maialino iberico, fonduta di caciocavallo podolico e tartufo nero della murgia

~

Filetto di *Manzo* in crosta di grissini e patata affumicata

DESSERT

Cassata con ricotta e cioccolato al lampone Valrhona

~

Millefoglie di pane, cioccolato fondente 85%
crema di extravergine di oliva "coratina"

~

Lievitato di grano arso con zuppetta al rum,
chantilly di mandorla

~

Brûlée di patata, mandorla fichi e cotto di fichi

~

Sfoglia ripiena di doppia crema
nocciola e limone femminiello

LA SCELTA DELLE DIVERSE PORTATE È POSSIBILE PER TAVOLI NON SUPERIORI ALLE 4 PERSONE

UNA, DUE O TRE PORTATE €180 a persona; QUATTRO PORTATE €220 a persona

(è da intendersi che non è possibile dividere un solo menu tra uno o più commensali)