

À LA CARTE

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

ANTIPASTO

Astice scottato tra evoluzione e tradizione

~

Dentice tartare, melone, estratto di melagrana

~

Crostacei crudi gamberi rossi, scampi, gambero bianco insalata dell'orto
panna acida e gel di limone

~

Seçreto di Maialino iberico, fonduta di caciocavallo podolico e tartufo nero della Murgia

~

Hummus di pan cotto con insalata e H2o - sale

PASTA E RISO

Calamarata con scampi crudi, pomodorino "Galatino" candito, ricotta e menta

~

Tubettino con riduzione di gambero rosso di Gallipoli cotto e crudo,
in doppia cottura di cime di zucchine

~

Cavatelli con ceci neri della Murgia, limone, pecorino e patate

~

Riso Carnaroli al limone, Ostrica cruda e caviale

~

Tagliatella di grano arso, finta carbonara, tartufo e guanciale

SECONDI PIATTI

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

~

Cappasanta, capocollo di Martina Franca, assoluto di olive dolci

~

Vegetali cotti e crudi con pistacchio e yuzu

~

Triglia, soia, scaloppa di foie gras e mela scottata

~

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

DESSERT

Cassata con ricotta, cioccolato al lampone Valrhona

~

Semifreddo di fava tonka e cioccolato bianco

~

Cheesecake in ricordo della crostata di frutta di stagione

~

Brûlé di patata, mandorla fichi e cotto di fichi

~

Tortino al fondente di cioccolato con coulis di lamponi

Scegliendo **1 o 2 o 3 PORTATE €180** per persona; scegliendo **4 PORTATE €220** per persona
(è da intendersi che non è possibile dividere un solo menu tra uno o più commensali)

