

UNA CUCINA CHE NASCE DAL MEDITERRANEO E SI APRE AL MONDO,
RACCONTANDO EMOZIONI IN OGNI PIATTO.

A cuisine rooted in the Mediterranean and open to the world,
crafted to tell emotions in every dish.



ANTIPASTI STARTERS

UOVO CROCCANTE AI CEREALI CON SALSA AI
FUNGHI MURGIANI E CROCCANTE DI PARMIGIANO 14

Crispy cereal-coated egg with Murgia mushroom sauce
and Parmesan crisp

1.3.7.8

BRACIOLA BARESE CON MORBIDO DI PATATA
AL TIMO E CATALANA DI VERDURE 15

Bari-style beef roll with thyme-scented soft potato
and vegetable catalana

7

LINGOTTO DI VITELLINO CBT GLASSATO AL
NEGRAMARO CON PUNTE DI ASPARAGI, SCAMORZA
AFFUMICATA E SFERA DI RAPE AL PANKO 16

Slow-cooked veal loin glazed with Negramaro wine, served
with asparagus tips, smoked scamorza and a panko-crust
turnip sphere

1.3.7

CUOR DI BACCALÀ IN DOPPIA CONSISTENZA SU
CREMA DI ZUCCA DELICA E RIDUZIONE
AL MANDARINO 20

Cod heart in double consistency on a Delica pumpkin
cream with mandarin reduction

1.4.7

TENTACOLO DI POLPO SU VELLUTATA DI PATATA
ALLO ZAFFERANO E CARCIOFO IN TEMPURA 20

Octopus tentacle on a saffron potato velouté
with tempura artichoke

1.4

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

STRASCINATE CON CIMETTE DI RAPA 15
E CRUMBLE DI PANE ALLE ALICI DEL CANTABRICO
E PEPERONE CRUSCO

Strascinate with broccoli rabe florets, Cantabrian anchovy bread crumble and peperone crusco

1.4

RIGATONE CON RAGÙ BARESE A LUNGA COTTURA 16
E FONDUTA DI CACIOCAVALLO

Rigatone with slow-cooked Bari-style ragù and caciocavallo fondue

1.7.9

TAGLIATELLA AL PRIMITIVO CON FUNGHI 16
CARDONCELLI, POMODORINO CONFIT E MANDORLE

Tagliatelle with Primitivo with cardoncelli mushrooms, confit cherry tomatoes and almonds

1.8.12

GNOCCHETTO DI PATATA VIOLA CON PERLE 18
DI RICCIOLA, VELLUTATA DI ZUCCA E MOUSSE
DI MELANZANA

Purple potato gnocchetti with yellowtail pearls, pumpkin velouté and eggplant mousse

1.3.4

PACCHERO MILLERIGHE ALL'ASTICE, KATSUOBUSHI 25
E GEL AL PREZZEMOLO

Paccheri millerighe with lobster, katsuobushi and parsley gel

1.2.4.9

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

CICORIELLA STUFATA SU CREMA DI FAVETTA,
CANNOLO DI PANE DI ALTAMURA E CROCCANTE DI
PEPERONE CRUSCO 15

Braised Cicoriella on fava bean cream, with Altamura bread
cannolo and crispy peperone crusco

1

SALMONE ARROSTITO AL MISO IN GRANELLA
DI PISTACCHI, NOODLES DI VERDURE E SALSA
OLANDESE 18

Roasted Salmon with miso and pistachio crumble, vegetable
noodles and hollandaise sauce

4.7.8

ENTRECÔTE DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA
PADANO 24 MESI 18

Angus Entrecôte with rocket and 24-month
aged Grana Padano

7

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL PRIMITIVO
DI MANDURIA, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
JUS AL SENTORE DI CIOCCOLATO 20

Beef Cheek braised in Primitivo di Manduria wine,
with sweet-and-sour red cabbage and chocolate-scented jus

12

DARNA DI RICCIOLA IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE,
OLIVA LECCINA E PUNTARELLE DI CICORIA SU
VELLUTATA DI FINOCCHI E ZENZERO 20

Yellowtail Darna in herb bread crust, with Leccino olives and
chicory puntarelle on a fennel and ginger velouté

1.4

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA 7
Mixed salad

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 7
New potatoes with rosemary

FLAN DI ZUCCA E CACIOCAVALLO 7
Pumpkin and caciocavallo flan
7

DESSERT DESSERTS

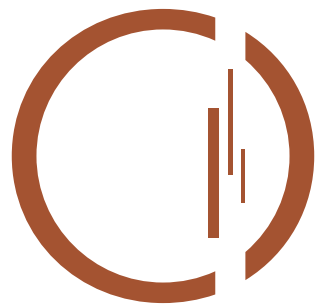
COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE 7
Seasonal fruit composition

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE 7
E GELATO ALLA VANIGLIA
Dark chocolate soufflé with vanilla ice cream
1.3.7

BROWNIES CON CUORE CREMOSO AL CAFFÈ 7
Brownies with creamy coffee filling
1.3

MONOCIOCK E CARMELLO SALATO 7
Monociock with salted caramel
1.3.7

SEMIFREDDO CON MANGO E PASSIONFRUIT 7
Semifreddo with mango and passionfruit



ALLERGENI

ALLERGENS

1. **GLUTINE cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati**
GLUTEN cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives
2. **CROSTACEI E DERIVATI marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili**
CRUSTACEANS AND DERIVATIVES marine and freshwater: shrimp, prawns, crabs and similar
3. **UOVA e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo**
EGGS and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta
4. **PESCE E DERIVATI prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali**
FISH AND DERIVATIVES food products containing fish, even in small amounts
5. **ARACHIDI E DERIVATI creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi**
PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS sauces and dressings in which they may be present, even in small quantities
6. **SOIA E DERIVATI prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili**
SOY AND DERIVED PRODUCTS derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar items
7. **LATTE E DERIVATI ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie**
MILK AND DAIRY PRODUCTS any product containing milk, such as yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi**
TREE NUTS AND DERIVATIVES almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pistachios
9. **SEDANO E DERIVATI sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali**
CELERY AND DERIVATIVES both in pieces and as an ingredient in soups, sauces and vegetable concentrates
10. **SENAPE E DERIVATI si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda**
MUSTARD AND DERIVATIVES can be found in sauces and condiments, especially mustard
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale**
SESAME SEEDS AND DERIVATIVES whole seeds used in bread, flours containing even small percentages
12. **SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, may be found in: preserved fish products, pickled foods, oil-preserved or brined foods, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices
13. **LUPINO E DERIVATI presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari**
LUPIN AND DERIVATIVES found in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc**
MOLLUSCS AND DERIVATIVES scallops, razor clams, clams, mussels, oysters, limpets, cockles, etc.)