

Gentile ospite,

Grazie per aver scelto questa struttura.

L'impegno mio e del mio staff é proteso a garantire una piacevole esperienza, in sicurezza e qualità.

Non rinunci a parteciparci ogni Sua esigenza.

Per il Suo benessere, ci segnali eventuali **allergie, intolleranze** o non gradimento di un ingrediente presente nelle nostre preparazioni.

Mi troverà in cucina, sempre pronta ad ogni suggerimento.

Buon proseguimento

Thank you for choosing this establishment.

Our objective is to guarantee your enjoyment in complete safety.

*Please don't hesitate to communicate any **allergies, intolerances** or taste preferences.*

If you have any notes or suggestions, you will find me in the kitchen ready to accomodate all of your needs.

Have a lovely time

Cordialmente,

Rosa D'Agostino



Antipasti

L' antipasto nasce come apertura del pasto, come ingresso al menù e ha il compito di predisporre il palato a continuare il viaggio a tavola. Una specie di promessa di quello che sarà.

Oggi é anche uno stile di alimentazione, non un semplice piatto di partenza ma l' intero viaggio.

The Antipasto was originally created as an introduction to the meal and the menu. It has the role of preparing the palate for the Journey.

Nowadays, it's almost a lifestyle, not just the beginning but the entire journey.

TARTARE DI GAMBERO BIANCO (12€)

Gambero bianco, zuccina fresca, pepe rosa, menta, dressing di agrumi e olio Evo.

White shrimps, fresh zucchini, pink pepper, mint, citrus fruits and Evo dressing.

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO (12€)

Pescato del giorno, pesca noce, olive taggiasche, capperi e pistacchi. Dressing di olio Evo e lime.

Catch of the day, nectarine, Taggiasca olives, capers and pistachio. Lime and Evo oil.

TERRA DI PUGLIA (10€)

Ricottina vaccina, burratina, pallone semi stgionato di Gravina dop, capocollo di Martina Franca, idea di orto, fiorone fresco, cotto di fichi, amaretto.

Ricotta, burratina, lightly aged cheese from Gravina, capocollo di Martina Franca, vegetables, fresh fig, fig reduction, amaretto.

INSALATA GOURMET (8€)

Melone cantalupo, mela verde, ciliegine di latte, uovo sodo, sapori dell'orto, dressing agrumato.

Cantaloupe melon, green apple, mozzarella, hard boiled egg, garden vegetables, citrus fruits dressing,

BRUSCHETTA AL PESTO DI MANDORLE (5€)

Pane di Altamura DOP bruschettato, mandorle di Toritto, pomodorino ciliegino, origano, timo, menta e basilico fresco. Olio Evo.

Altamura bread, almonds, cherry tomatoes, oregano, thyme, fresh mint and basil. Olive oil.

BRUSCHETTA AL PEPERONE (5€)

Pane di Altamura DOP bruschettato, ricotta vaccina, peperoni al forno, maggiorana, olio Evo.

Altamura bread, ricotta cheese, roasted bell peppers, olive oil.

Primi

Il primo piatto é una delle portate piú amate della cucina italiana, erede della Dieta Mediterranea. Esprime la cultura e il modo di vivere proprio degli italiani.

The Primo is one of the most well loved courses of the Italian cuisine. Heir of the Mediterranean diet, it embodies the Italian culture and lifestyle.

SPAGHETTONI DI GRANO DURO IN BISQUE DI SCAMPI (16€)

Spaghettoni bio Valdoro, scampi, idea di curcuma, perle di melone Cantalupo.

Organic spaghetti, prawn bisque, tumeric, Cantalupo melon.

ORECCHIETTE AL PESCATO DEL GIORNO (14€)

Orecchiette di grano duro, pescato del giorno mediterraneo, pomodorino pachino, nuvole di ricotta salata, melanzana caramellata.

Orecchiette, catch of the day, pachino tomatoes, clouds of ricotta, caramelized aubergine.

GIRASOLI ALLA RICOTTA CON RAGÚ DELLA DOMENICA (13€)

Girasoli di grano duro ripieni di ricotta vaccina, ragú di carne mista al Primitivo, crema di caciocavallo podolico.

Ricotta ravioli, cream of Caciocavallo cheese, meat ragú with Primitivo wine.

MEZZELUNE DI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI BURRATA (13€)

Mezzelune di grano duro ripieni di ricotta e spinaci, idea di noce moscata, crema di burrata, pomodorino confit.

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, dust of nutmeg, burrata cream, and caramelized tomatoes.

MEZZEMANICHE CECI NERI E SEPPIA (14€)

Mezzemaniche bio Valdoro, ceci neri, losanghe di seppia, pomodorino ciliegino, idea di peperoncino, vino rosé.

Organic Mezzemaniche, squid, cherry tomatoes, dust of chili pepper, rosé wine.

Secondi

Proposte del giorno di carne e di pesce.

The Mains change daily based on the freshest ingredients. Please ask the staff.

Dessert

É la portata dolce di fine pasto, dal francese "desservir" che vuol dire sparecchiare. É vero che potrebbe non essere essenziale ordinare il dessert ma non c' é niente di meglio che concludere in dolcezza.

The Dessert is the final course, in fact in french it means to clear the table. While ordering dessert is not essential, there is no sweeter way to end the meal.

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO FONDENTE PICCANTE E CILIEGIE (7€)

Cioccolato fondente, idea di peperoncino, ciliegie di Turi in riduzione di Primitivo, panna fresca.

Little cup with dark chocolate, notes of chili pepper, cherries in Primitivo wine reduction, fresh cream.

PANNA COTTA AL COTTO DI FICHI (5€)

Panna cotta con scelta di topping. (cotto di fichi, cioccolato, caramello o frutti di bosco)

Panna cotta. Choice of topping (fig reduction, chocolate, caramel or berry syrup)

BAVARESE AL CIOCCOLATO CON COULISSE DI FRAGOLE (5€)

Bavarese al cioccolato e salsa di fragole al limone.

Dark chocolate pudding with strawberries.

Baby

Il pasto di un bimbo é un momento importante da vivere come un gioco. Per bambini fino a 10 anni,

The baby menú is nutritious and whimsical. For kids 10 and below.

FISCHIETTI E BIGLIE

Maccheroncini bio Valdoro, polpettine di vitellino magro in salsa di pomodoro fresco. Parmigiano a scelta.

Organic Maccheroni with lean meatballs and tomatoes sauce..

ORECCHIETTE AL POMODORO

Orecchiette di grano duro con pomodoro.

Orecchiette pasta with tomatoe sauce.

GIRASOLI

Girasoli ripieni di ricotta al pomodoro.

Ricotta cheese stuffed ravioli wth tomatoe sauce.

PANNA COTTA O BAVARESE

Scelta di pannacotta o bavarese dal menù dessert

A Choice of bavarese or panna cotta from the dessert menu

10€

