

Buò

A Sfiziare...

| | |
|--|------------|
| Le Focaccelle | 3 € |
| <i>Focaccia di farro integrale e semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i> | |
| Farinata di ceci | 3 € |
| Pettoline del Bistrot | 7 € |
| <i>Pettole di farro & semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani & salse di accompagnamento della casa. Frittura in olio EVO bio</i> | |
| Il Tagliere | 8 € |
| <i>Selezione di formaggi & latticini bio, con miele e conserve artigianali. Pane della casa.</i> | |
| Pan di farro | 2 € |

Verdure & co.

| | |
|---|------------|
| Radici | 8 € |
| <i>Cre moso delicato di fave e finocchietto alla noce moscata, erbe ripassate al pepe di Cayenne, briciole di tarallo e cialda di caprino.</i> | |
| Puglia mon amour | 8 € |
| <i>Battuto di cime di rapa ed erbe selvatiche al pepe di Cayenne, briciole di tarallo, pomodoro infornato all'origano bianco di Castel del Monte. Burrata bio Querceta. Olio EVO monocultivar Coratina.</i> | |
| Verdure cotte di stagione | 6 € |
| <i>Secondo disponibilità di mercato</i> | |
| Insalata del giorno | 5 € |
| <i>Secondo disponibilità di mercato</i> | |

SEGUE

Primi

- La Rustica** 8 €
Spaghetto di grano duro Iris in guazzetto di pomodoro infornato, limone verdello, battuto di erbe mediterranee e olive celline di Nardò. Briciola di tarallo. Cacioricotta (Querceta)
- Trofie zucca, noci & caprino** 9 €
Trofie artigianali De Nicolo pastai con pesto di zucca al cardamomo e curry dolce, noci tostate, caprino semi-stagionato in scaglie. Timo serpillio.
- Capunti Friarielli & salsiccia** 10 €
Capunti artigianali De Nicolo pastai con ragù fresco di salsiccia mista Querceta e cime di rapa in primizia. Caprino semi-stagionato in scaglie.

Secondi

- Torta di radicchio, foglie miste & cipolla rossa** 8 €
Farinata di ceci alla noce moscata con foglie di rapa selvatica ("rapodd"), scarola, radicchio rosso e cipolla rossa. Con misticanza di stagione
- Verace** 10 €
Salsiccia magra 100% manzo Querceta, bieta selvatica ripassata al pepe di Cayenne, briciole di tarallo di semola di grano duro. Latte di burrata.
- Baccalà & carciofo violetto in tempura** 10 €
Cuor di filetto di Baccalà dolce e carciofo violetto in tempura alla birra Pils, misticanza d'autunno e germogli
- Costata di manzo** 12 €
Costata di manzo alla piastra con mirepoix di tuberi d'autunno (cavolo rapa patate viola e topinambur), Cardoncello infornato. Salsa di noci al finocchietto e aglio nero.

Dessert 4 €

- Soffice al cioccolato fondente**
Torta di farro al cioccolato fondente, chantilly all'italiana e amarene in conserva (produzione artigianale)
- Variegato all'uva rossa & mandorle**
Chantilly all'italiana, composta di uva rossa apirene allo zucchero grezzo, mandorle tostate.
- Basbousa**
Torta di farro di ispirazione palestinese, con curcuma e vaniglia Bourbon, pinoli tostate. Sciroppo di miele agli agrumi e acqua di rose.