

Buò

8 Dicembre 2018

Benvenuto dello Chef

*Focaccine di farro della casa, Farinata di ceci alle verdure dell'orto,
Crudit  di stagione & salsa alle erbe.*

Cocktail di benvenuto

Prosecco Mionetto, Tonica Cortese e frutti d'inverno

Dalla Terra

Polenta bruscata

*crostoli di polenta gialla al rosmarino, fantasia di radicchio rosso, castagne e funghi cardoncelli.
Noci Grenoble e falde di caprino.*

Sponsalia

*Trofie artigianali De Nicolo pastai in guazzetto dolce di cipolla sponsale,
patate rosse di Putignano saut , cardoncelli selvatici.
Nocciole tostate e timo serpillio.*

Tagliata di Podolica ai sentori di bosco

*Tagliata di Podolica Querceta in marinatura a secco di finocchietto e foglie di mirto,
cavolo rapa in due cotture, Cardoncello croccante,
Salsa di noci all'aglio nero. Cialda di caprino.*

Bavarese al pistacchio & pralina di mandorla

senza uova e lattosio

Dal Mare

Sushi?

*Nigiri di ricotta alle erbe fini e limone ai tre carpacci dell'Adriatico
(secondo pescato del giorno), fantasia di radicchio e misticanza.
Germogli di crescione e chicchi di melograno.*

Gallinella di mare

*Fettuccine di grano duro Iris al rag  fresco di gallinella di mare e tre pomodori,
fumetto di scoglio, barba di finocchio.*

Ricciola, selvatiche & latte di provola

*Ricciola dell'Adriatico alla piastra su erbe selvatiche scottate al Cayenne, briciole di tarallo di
semola di grano duro. Latte di Provola.*

Gelato al torrone & arancia candita

*Gelato artigianale alla vaniglia Bourbon (produzione propria),
briciole di torrone, arancia candita.*

comiglia

BUÒ

Focaccine / Farinata

3€

e Partellate alla birra Pils

6€

Paneotto ai profumi d'autunno

7€

Curry Rice di mauro con Bambari
alle erbe

10€

Fettuccine ai funghi, radicchio rosso
e caprino stagionato

9€

Trofie al petto delicato di beccadelli,
pomodoro ripieno e latte di burrata

9€

Parantella locale

10€

Torta di verdure e spezie

8€

Burger di farro e lenticchie

8€