

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 al rosmarino	3 €
Farinata di ceci alle verdure dell'Orto	4 €
Pettoline del Bistrot	7 €
<i>Pettole di farro integrale e semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani & salsa alle erbe. Frittura in olio EVO bio</i>	
Pan di farro	2 €
<i>Impasto ad alta idratazione e maturazione a bassa temperatura. Con farina di farro integrale, semola rimacinata, semola Cappelli e farina di tipo 1. (lievitazione 48-72 ore)</i>	

*Murgia.
 Paesaggio di Pietra e Luce*

Pancotto alle selvatiche, pomodoro infornato e latte di burrata	8 €
<i>Zuppa di pan di farro e semola Cappelli in forma, con erbe selvatiche, pomodoro infornato all'origano bianco di Castel del Monte, latte di burrata al pepe nero.</i>	
Mandorle, ricotta e fichi secchi	9 €
<i>Quenelle di ricotta alle erbe aromatiche, foggiammiske crude e cotte, fichi secchi e mandorle. Cialdine di farro integrale a lievitazione naturale. Cotto di fichi dottati in purezza</i>	
Orecchiette ai Cardi selvatici & finocchietto	12 €
<i>Orecchiette artigianali De Nicolo pastai ai cardi selvatici, finocchietto e briciole profumate. Latte di provola affumicata al pepe nero.</i>	
L'Oggi. Il treno delle 6 per Mellitto.	10 €
<i>Trofie artigianali De nicolo pastai al pesto delicato di cece dell'Alta Murgia al profumo di limone e aglio rosso di Santeramo in Colle, peperone crusco e mandorle caramellate al fleur de sal e Mascobado.</i>	
Il Murgese. Il vigore. La Bellezza. Riflessi di luce.	14 €
<i>Vellutata di cece nero dell'Alta Murgia al timo serpillio, crudo di seppioline dell'Adriatico e senape selvatica, fettuccine croccanti al cacao.</i>	
Podolica, fiori e Cardoncelli	20 €
<i>Entrecote di Podolica alle erbe e pepe nero lungo, fondina di patate e cipollotto alla noce moscata, Cardoncelli al forno e rose di lampascioni fritti.</i>	

Dessert

<i>Variegato al cotto di fichi</i>	<i>4 €</i>
<i>Gelato artigianale alla crema di limone, cotto di fichi dotti in purezza e pralina di mandorla</i>	
<i>Ricotta al forno al profumo di agrumi e cannella</i>	<i>4 €</i>
<i>con miele di agrumi Alveus</i>	
<i>Dolce Biancomangiare alla Corte di Federico</i>	<i>4 €</i>
<i>Biancomangiare al latte di mandorla, battuto di pistacchi e arancia candita.</i>	