



Menu

Benvenuto dello Chef

Scomposto

Memorie di benedetto pasquale.

*Uovo barzotto dal cuore fondente su torretta di finocchio e puntarelle croccanti
in citronette all'arancia e pepe rosa. mousse di ricotta alle erbe fini.*

Clorofilla di sedano e basilico montata all'olio EVO

Calice di Prosecco

Dalla Terra

Entrée

Primizie

Flan di spinacino fresco e foglie di melissa, pomodorino confit e latte di burrata.

Cialda impalpabile al basilico

Primo

Gnocchetti al carciofo nostrale & timo serpillio

*Gnocchetti di patate artigianali con carciofo nostrale di Bitritto in tre consistenze,
fonduta leggera di Parmigiano reggiano e cialda croccante.*

Timo serpillio.

Secondo

Roast-beef

Vignarola 'rivisitata' & fonduta di caprino

*Rosa di Roast-beef di manzo alle erbe fini su torretta di vignarola 'rivisitata' ai profumi della Valle
d'Itria. Fonduta di caprino semi-stagionato e polvere di cardoncello.*

Dessert

Pastiera amalfitana

*Pastiera artigianale di farro con crema di ricotta al profumo di agrumi,
cardamomo e zucchero grezzo.*



Dal Mare

Entrée

Ricciola, mela verde, ruchetta & Primosale

Carpaccio di Ricciola dell'Adriatico al pepe rosa, mirepoix di mela verde, ruchetta selvatica e Primosale al profumo di limone.

Primo

Risotto agli asparagi, limone & Gallinella di mare

Carnaroli agli asparagi e foglie di mentuccia con crudo & cotto di Gallinella di mare all'aneto fresco e zest di limone.

Secondo

Polpo zucchine & fiori

Polpo dell'Adriatico in doppia cottura, fondina di zucchine novelle al basilico fresco e timo limone, croccante di fiori di zucca.

Dessert

Fragole, ricotta & foglie di menta

*Mousse di ricotta al profumo di agrumi e vaniglia Bourbon, coulis di fragole e fragole fresche.
Crumble di biscotto di avena e miele di agrumi.*

Benvenuto dello Chef

Menu di terra o mare

Prosecco di Benvenuto & calice di Primitivo o Malvasia bianca Tre Pini

.....
40 euro



Menu di Pasqua

Bimbi

Entrée

Focaccine di farro e semola
Farinata di ceci al rosmarino
Torta di verdure dell'Orto

Primo

Gnocchetti pomodoro & basilico fresco
con pomodoro infornato e cacioricotta di capra (Amaltea)

Secondo

Burger di manzo
con insalatina croccante di primizie dell'Orto

Dessert

Pastiera amalfitana
oppure
Mousse di ricotta & fragole

Menu Bimbi
Succo di frutta

.....
20 euro