



Gli Antipasti - Starters

Burratina affumicata in cestino croccante di pasta fillo con Capocollo e miele di castagno <i>Smoked burratina in crosty phyllo dough with Capocollo and chestnut honey</i>	€ 9,00
Sformatino con porcini e cardoncelli, fonduta di zucca <i>Porcini and Cardoncelli mushroom flan with pumpkin fondue</i>	€ 9,00
Flan di baccalà e patate, crema di peperoni e corallo al nero di seppia <i>Cod and potato flan, pepper cream and squid ink waffle</i>	€ 10,00
Polpo grigliato su passatina di fave, peperoni cruschi e cracker d'Altamura <i>Grilled octopus on smashed broadbeans, crunchy peppers and cracker from Altamura</i>	€10,00

La Pasta - Pasta dishes

Orecchiette integrali con cime di rapa, acciughe, pomodorini e crumble di pane e crema di pecorino <i>Wholewheat orecchiette with turnip top, anchovies, tomatoes, bread crumble and pecorino sauce</i>	€13,00
Tortelloni con burrata e basilico, pomodorino concassè e julienne di zucchine <i>Tortelloni with burrata and basil, tomatoes and zucchini julienne</i>	€ 13,00
Troccoli agli scampi con profumo di timo <i>Troccoli and scampi with thyme-flavored tomato sauce</i>	€ 13,00
Calamarata con pescatrice, pomodorino e pistacchi <i>Calamarata with monkfish, tomatoes and pistachios</i>	€ 15,00

La Carne - Meat dishes

Tagliata di Manzo con Rucola, Ciliegino e Caciocavallo di grotta <i>Sliced Veal with Rocket salad, Cherry Tomato and Caciocavallo Cheese</i>	€ 18,00
Bombette di Capocollo alla griglia con insalatina di stagione <i>Grilled Capocollo Bombette meat with seasonal salad</i>	€ 18,00
Filetto di vitellino con funghi Porcini e radicchio <i>Veal fillet with Porcini mushrooms and radicchio salad</i>	€ 18,00
Zampina di Sannicchiele grigliata con patatine al forno <i>Grilled Zampina sausage from Sannicchiele with baked potatoes</i>	€15,00

Il Pesce - Fish dishes

Filetto di tonno rosso in crosta di pistacchi, misticanza e salsa di soia <i>Fillet of Red Tuna in Pistachio Crust and Soy Sauce</i>	€18,00
Trancio di pesce spada al forno con pomodorino, capperi, olive taggiasche ed origano <i>Baked Swordfish Slice with cherry tomato, capers, olives and oregano</i>	€18,00

Le Zuppe - Soups

Fave e Cicorie - Fava Beans and Chicory <i>Lentils / Peas / Chickpeas / Beans</i>	€ 8,00
Lenticchie / Piselli / Ceci / Fagioli <i>Lentils / Peas / Chickpeas / Beans</i>	€ 6,00

I Contorni - Sideplates

Verdure grigliate - Grilled Vegetables	€ 5,00
Patate al forno con rosmarino - Baked Potatoes with Rosemary	€ 5,00
Insalata verde o mista - Green or Mixed Salad	€ 4,00

I Taglieri - Selection of Cold Cuts and Dairies

Selezione di specialità lattiero-caseari (Caprina e Vaccina) <i>Selection of Dairies (Goat and Cow)</i>	€ 9,00
Selezione di Salumi - Selection of Cold Cuts	€ 12,00
Tagliere misto con tutte le specialità (adatto per 2 ospiti) <i>Selection of all specialties products (suitable for 2 people)</i>	€ 19,00

I Dessert - Dessert

Tiramisù fatto in casa - Handmade Tiramisù	€ 7,00
Semifreddo al San Marzano con biscotto croccante e glassa al cioccolato <i>Semifreddo with San Marzano and Crunchy Biscuit</i>	€ 7,00
Soufflè al cioccolato e salsa all'arancio <i>Chocolate soufflè with orange sauce</i>	€ 7,00
Cheesecake ai frutti di bosco - Mixed berries cheesecake	€ 7,00
Frutta fresca e di stagione - Fresh and seasonal Fruit	€ 5,00

Servizio - Service € 2,50

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta. E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala. - *In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products. The guest should get detailed information from the staff.