



Gli Antipasti - Starters

Parmigiana di melanzana in chiave moderna <i>Aubergine parmigiana with a modern twist</i>	€10,00
Burratina su crema di piselli e Capocollo croccante <i>Fresh burratina with crispy Capocollo meat on pea cream</i>	€10,00
Seppiolina grigliata su hummus di ceci e curry <i>Grilled squid with chickpeas and curry hummus</i>	€12,00
Polpo grigliato su cicoria selvatica e purea di fave <i>Grilled octopus on wild chicory and broad beans puree</i>	€12,00
Flan di zucchine alla menta con gamberone su salsa al parmigiano <i>Zucchini flan with prawn on parmesan sauce</i>	€12,00

Adatto per 2 ospiti - Suitable for 2 guests

Tagliere della masseria con specialità locali di salumi, formaggi e latticini <i>Selection of local Cold Cuts, Cheeses and Dairie specialties products</i>	€18,00
--	--------

I Primi - First dishes

Orecchiette al grano arso con cime di rapa, colatura di alici e crumble di pane <i>Burnt wheat orecchiette with turnip tops, anchovies and bread crumble</i>	€14,00
Agnolotti al ripieno di carne su crema di zucca, pancetta croccante e polvere di olive <i>Agnolotti with meat filling on pumpkin cream, crispy bacon and olive powder</i>	€16,00
Troccoli cacio e pepe con crudo di scampi e lime <i>Troccoli pasta with cacio cheese, black pepper, raw scampi and lime</i>	€15,00
Tagliolino al nero di seppia con calamari, capperi, salsa al pane e stracciatella <i>Cuttlefish ink tagliolini with squid, capers, bread sauce and stracciatella cheese</i>	€16,00
Risotto agli scampi e violetta con limone e burro al basilico (minimo per 2 persone - minimum for 2 people) <i>Risotto with Scampi, basil butter and lemon</i>	€18,00

Servizio - Service	€2,50
---------------------------	-------

I Secondi - Second dishes

Tagliata di bovino o angus con Rucola, pomodoro Ciliegino e Caciocavallo di Grotta <i>"Tagliata" beef with Rocket salad, "Ciliegin" Tomato and Caciocavallo Cheese</i>	€18,00
Diaframma con pomodorino e cicoria selvatica saltata <i>Diaphragm meat with with tomato and wild chicory</i>	€18,00
Tataki di tonno rosso* in crosta di pistacchi e semi di garofano con salsa al mango e cipolla caramellata <i>Bluefin tuna tataki crusted with pistachios and cloves, mango sauce and caramelized onion</i>	€18,00
Trancio di Salmone* alla poverella con zucchine alla menta e stracciatella <i>Salmon steak with mint zucchini and stracciatella cheese</i>	€18,00
Filetto di merluzzo* gratinato con patate al forno, pomodori e olive <i>Cod fillet au gratin with baked potatoes, tomatoes and olives</i>	€16,00

Adatto per 2 ospiti - Suitable for 2 guests

Arrosto di Zampina e Bombette di Capocollo alla griglia con insalatina di stagione <i>Grilled "Zampina" sausage and Capocollo Bombette meat with salad</i>	€22,00
--	--------

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 Dessert - Dessert

Il Tris della Casa - Handmade Sweet Tris	€6,00
Cannolo della casa alla pugliese - "Cannolo" from Puglia	€6,00
Dessert del giorno - Handmade dessert of the day	€6,00
Frutta fresca e di stagione - Fresh and seasonal Fruit	€5,00

*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.

