

Antipasti

POLPETTE DI VERDURE DI STAGIONE O DI CARNE (1-7-3)	6,00
CARTOCCIO DI VERDURINE DI STAGIONE PASTELLATE (1-3)	6,00
INSALATA DI MARE CON VERDURINE CROCCANTI (4-14)	9,00
CARPACCIO DI MARE (14-2)	9,00
FIORI DI ZUCCA DORATI CON CUORE CALDO DI RICOTTA (1-7-3)	10,00
CAPOCOLLO MARTINESE PRESIDIO SLOW FOOD DEL SALUMIFICIO SANTORO (7) SELEZIONE DI FORMAGGI: CACIOCAVALLO PODOLICO, PECORINO CANESTRATO, BURRATINA DELLA VALLE D'ITRIA	12,00

Primi

PARMIGIANA DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO FRESCO (1-3)	8,00
TIMBALLO DELLA TRADIZIONE DI ORECCHIETTE AL FORNO (1-7-3) CON POLPETTINE DI CARNE DELLA TRADIZIONE	8,00
FRICELLI DI SEMOLA (1-7) CON MELANZANA DORATA, VELI DI CAPOCOLLO MARTINESE CROCCANTE, POMODORINO FRESCO, BASILICO E BURRATINA DELLA VALLE D'ITRA	9,00
PUREA DI FAVE DI LOCOROTONDO (1) CON CICORIE CAMPESTRI E CROSTINI DI PANE	9,00
CAVATELLI INTEGRALI CON GAMBERETTI AL PROFUMO DI MARE (1-14-2)	9,00
RAVIOLINO CON PRIMO SALE AL POMODORO SU CREMA DI ASPARAGI (1-7)	10,00
STRASCINATE DI GRANO ARSO AL RAGÙ CON BRACIOLA D'ASINO (1-9)	11,00
PASTA CON POMODORO FRESCO (1)	5,00

Secondi

COTOLETTE DI POLLO AL FORNO CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE (1-3)	8,00
CALAMARI FARCITI AL SUGHETTO PUGLIESE (1-3-4-14)	10,00
POLPETTONE FARCITO AL FORNO CON CONTORNO DI PATATE (1-3-7)	10,00
BRACIOLE D'ASINO SU CROSTONI DI PANE (1)	12,00
FILETTO DI ORATA AL GRATIN CON CONTORNO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE (1-4-14)	14,00
COSCETTE DI CONIGLIO RUSPANTE AVVOLTE IN PANCETTA (3-7-9) CON CONTORNI DI FLAN DI PORRI E PETALI DI CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE	15,00
COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI VERDURE GRIGLIATE	16,00
STRACCETTI DI MANZO CON FIORI DI SALE, INSALATA VERDE E FUNGHI	16,00

Dessert

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO (1-8-3-7)	5,00
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE PUGLIESE (1-3-8-7)	5,00
CROSTATA DELLA NONNA (1-3-8-7-5)	5,00

Menù Degustazione

LA PASSEGGIATA IN MASSERIA: TRA I CAMPI ED I PROFUMI

CAPOCOLLO MARTINESE PRESIDIO SLOW FOOD DEL SALUMIFICIO SANTORO E SELEZIONE DI FORMAGGI: CACIOCAVALLO PODOLICO, PECORINO CANESTRATO, BURRATINA DELLA VALLE D'ITRIA (7)

STRASCINATE DI GRANO ARSO AL RAGÙ CON BRACIOLA D'ASINO (1-9)

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI VERDURE GRIGLIATE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE PUGLIESE (1-3-7-8)

45,00 / PERSONA

MENÙ SERVITO UGUALE
PER TUTTI I COMMENSALI

Menù Degustazione

IL VEGETARIANO DELLA VALLE D'ITRIA

CARTOCCIO DI VERDURINE DI STAGIONE PASTELLATE (1-3)

RAVIOLO AL PRIMO SALE AL POMODORO SU CREMA DI ASPARAGI (1-7)

POLPETTE DI VERDURA DI STAGIONE (1-3-7)

CROSTATA DELLA NONNA (1-3-5-7-8)

30,00 / PERSONA

MENÙ SERVITO UGUALE
PER TUTTI I COMMENSALI