

## PRIMA IL PESCE.....

### *iniziando dagli antipasti*

*Guazzetto di Panzanella con trancio di Ricciola* € 8.00  
*Amberjack slice with bread Stewed with tomato in "Panzanella" style*

*Trancino di Scorfano con Salsa di Fiori di Zucca e Chips di Patate Viola* €8.00  
*Scorpion fish slice with Pumpkin Flower sauce and Purple Potato Chips*

### *proseguendo con i primi piatti*

*Maltagliati all'uovo con Bisque di Crostacei e fili di Zucchine* € 8.00  
*"Maltagliati" home-made pasta with Shellfish sauce and Courgette slice*

*Risotto mantecato alla Birra con Carpaccio di scampi e riduzione di Aceto Balsamico* € 8.00  
*Risotto Creamed to Beer with Marinated Shrimp and Balsamic Vinegar reduction*

### *gustando i nostri secondi*

*Pappa al Pomodoro con Triglie fritte in Pane di Altamura* € 14.00  
*Fried Red Mulletts with Apulia "Altamura" Bread and tomato sauce*

### *Dulcis in fundo.....*

*Trilogia di Dolci dello Chef* € 5.00  
*Sweets Trilogy Of Chef de Cuisine*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o dopo la nostra lavorazione*  
*Some products may be frozen on the origin or after our work*

.....*POI LA CARNE*

*preparandosi con l'entrèe*

*Lombatina di Coniglio Brasata con la sua Salsa e Mantecato di Piselli* € 8.00  
*Loin of Rabbit Braised with its sauce and Creamed Peas*

*Rosette di Cinghiale con crema di Patate e Cipollotti Marinati alla Lavanda* € 10.00  
*Wild Boar slice with Creamed potatoes and Little Onions Marinated in Lavander*

*assicurandosi il primo piatto*

*Spaghetti Classico con Pomodoro S. Marzano e Stracciatella di Burrata* € 7.00  
*Spaghetti pasta with S. Marzano Tomatoes and "Burrata" cheese*

*Risotto con Crema di Broccolo Romanesco e riduzione alla Senape* € 7.00  
*Risotto with cream of Roman Broccoli and with Mustard reduction*

*saziandosi con il secondo*

*Filetto di Cavallo alla Griglia con Patate Ratta al Forno* € 17.00  
*Grilled Horse Fillet with Baked mignon Potatoes*

*Tartare di Manzo con Pomodorini Pachino Confit e Olive di Taggia* € 17.00  
*Beef Tartare with Cherry Tomatoes and Ligurian "Taggia" Olives*

.....*Dulcis in fundo semper*

*Trilogia di Dolci dello Chef* € 5.00  
*Sweets Trilogy of Chef de Cuisine*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o dopo la nostra lavorazione*  
*Some products may be frozen on the origin or after our work*