



L'attesa è la chiave della buona cucina

*Patience is the key to great cuisine
L'attente est la clé de la bonne cuisine*

I Piatti di Mezzo - Starters

Purea di fave e cicorielle selvatiche

Broad bean purée and wild chicory

18 All. 5

Polpetta di cicoria di Oria, cacio cavallo podolico, crema di cavolo cappuccio e coulis di rapa rossa

Chicory croquette from Oria, podolico caciocavallo cheese, cream of cabbage and red beet coulis

24 All. 1,3,7

Tartare di podolica, cipolla caramellata, capperi, mandorla e croutrons all'origano

Beef tartare, caramelized onion, caper, almonds and oregano bread

24 All. 5,7,8,10

Tartare di tonno, avocado e straciatella

Tuna tartare, avocado and straciatella cheese

24 All. 4,7

Prosciutto di mare, spinaci, mandorle e pepe rosa

Sea ham, spinachs, almonds e pink pepper

28 All. 4,8

I Primi – Main Course Primi

Orecchiette fatte da Pia, cicoria in due consistenze, acciughe del Cantabrico, cipolla e tarallo croccante

Orecchiette handmade by Pia with chicory in two textures, onion, Cantabrian anchovy and crispy tarallo

24 All. 1,4,7

Pacchero Felicetti Senatore Cappelli con ragù di coniglio in bianco su vellutata di ricotta

Pacchero pasta with white rabbit ragù on ricotta cream

28 All. 1,3,7,9

Calamarata Felicetti Senatore Cappelli con cernia e pomodorini (*)

Felicetti Senatore Cappelli Calamarata with grouper and cherry tomatoes

30 All. 1,4,9

Linguine Benedetto Cavalieri, cicala di mare e pomodorino (*)

Linguine pasta, slipper lobster and cherry tomatoes

30 All. 1,2,7

La dolce vita

Spaghetti monograno Felicetti bio con pomodorino fiaschetto e basilico del nostro orto, formaggio ricotta di Damiano Pinto

Single organic wheat Felicetti spaghetti with “fiaschetto” tomatoes and basil, Damiano Pinto cacio ricotta cheese

28 All. 1,7,9

I Secondi – Main Course Secondi

Filetto di ombrina, vellutata di carote e pomodori confit
Croaker fillet, carrot velouté and confit tomatoes
30 All. 4

Le bombette(*) al forno, marinate al miele e all'aceto balsamico con
crema di fave e friggittelli
*Baked pork rolls, marinated in honey and balsamic vinegar with broad
beans pureé and "friggitello" peppers*
26 All. 7,9,12

Tagliata di agnello, spinaci, pomodori confit e yogurt di caciocavallo
Sliced lamb fillet, spinach, confit tomatoes and caciocavallo yogurt
34 All. 7

Guancia di vitello(*) al primitivo di Manduria cotto a bassa
temperatura, purea di patate e chips di carote rosse
*Slow cooked beef cheek in Primitivo wine with potato puree and red
carrot chips*
28 All. 5,9

Brasato di cavolo cappuccio con patata, cipolla e rapa rossa
Braised cabbage with potato, onion and beetroot
28 All. 7



I Dessert

La Scarpetta

E' un dolce tipico della tradizione **oritana** dei primi del '800. Le suore benedettine lo preparavano e distribuivano negli ospedali agli ammalati perchè alimento nutriente e rigenerante.

Oggi, abbiamo dato nuova vita a questa ricetta storica, trasformandola in un raffinato dolce al cucchiaio dove l'elemento distintivo rimane la scarpetta imbevuta nel vino Marsala lo zabaione originale è stato sostituito con una vellutata crema al Marsala.

It's a traditional dessert from the town of Oria, dating back to the early 1800s. The Benedictine nuns used to prepare and distribute it in hospitals, as it was considered a nourishing and restorative food.

Today, we have breathed new life into this historic recipe, transforming it into a refined spoon dessert, where the signature element remains the slice of bread soaked in Marsala wine. The original zabaglione has been replaced with a velvety Marsala cream.

12 **All. 3,7,12**

Il gelato

Gelato fatto da noi con le nostre mandorle biologiche

Homemade ice cream with our organic almonds

7 **All. 3,7,8**

Il pastrocchio

Crema pasticceria, biscotto sablé e confettura

Custard cream, sablé biscuit, and jam

9 **All. 1,3,7,8,12**

Tiramisù

9 **All. 1,3,7**

Il fico mandorlato

Mousse cioccolato fondente (selezione sao thomé), stracciatella di fichi canditi morbidi, mousse alle mandorle e fichi, granella di fichi sabbati.

Dark chocolate mousse (Sao Thomé selection), fig stracciatella with soft candied figs, almond and fig mousse, crunchy sugared fig crumble.

12 **All. 7,8,12**

Allergeni – Allergens

1	Cereali contenenti glutine	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof
7	Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	Milk and products thereof (lactose)
8	Frutta a guscio	Nuts
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
11	Semi di sesamo e prodotti derivati	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof



(*) prodotti freschi di origine animale sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze: • Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei • Uova e prodotti a base di uova / Pesce a prodotti a base di pesce • Arachidi e prodotti a base di arachidi / Soia e prodotti a base di soia • Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi • Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape • Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg • Lupini e prodotti a base di lupini / Molluschi e prodotti a base di molluschi Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione. *Come da All. II del Reg. CE 1169/11*



Mark's birthday

Per cominciare

Il salento nel piatto

Burrata, melanzane ripiene, cipolla gratinata, peperoni arrosto, fave, zucchine alla poverella

Il primo

Calamarata Felicetti Senatore Cappelli, cicala di mare e pomodorino

Il secondo

Le bombette al forno, marinate al miele e all'aceto balsamico con crema di fave e friggiteli

Il gelato

fatto da noi con le nostre mandorle biologiche

La torta