


























Lunch menu









APPETIZERS

-  Eggplant parmesan, tomato, mozzarella, basil 18
-   Red prawn tartare, buffalo mozzarella, candied lemon 26
-   Amberjack marinated in citrus fruits, fennel, green apple, sauce with toasted almonds 28
-   Corn tacos with tuna tartare, peach, chives, soy reduction. 24
-   Martina Franca capocollo, burrata, tomato chutney, basil pesto, tarallo. 20
-   Cantabrian anchovies, roasted bread, rocket, tomato. 22
-   Soft wheat frisella, tomato, mozzarella, basil 12












FIRST DISHES

-   Cavatello with black chickpeas, roasted yellow cherry tomato, mussels, parsley. 24
-    Ravioli with aubergines, capocollo, parmesan fondue. 23
-    Tagliolini with courgette cream, red prawn, basil, provola cheese. 28
-   Toasted wheat orecchiette with roasted pepper cream, cacioricotta, fried chilli bread. 22











SECOND COURSES

-      Fried fish, tempura vegetables, lemon and pepper mayonnaise. 28
-   Steamed sea bass, green beans, peas, lemongrass. 28
-  Grilled sliced Podolica cow, potatoes, carrots, caciocavallo. 26















SALAD

-    Sliced chicken cbt, lettuce, endive, croutons, parmesan, ceasar sauce. 23
-    Citrus marinated salmon, rocket, lettuce, fennel, orange, yellow datterino tomatoes, lime yogurt sauce, Apulian tarallo. 26
-    Grilled tuna, radicchio, songino, lettuce, green apple, sesame, caramelized onion, cream cheese. 25
-   Veggy salad, lettuce, rocket, endive, radicchio, olives, carrots, pears, walnuts, burrata. 20

SANDWICHES

-    Raw red tuna, rocket, tomato, buffalo mozzarella, caramelized onion. 25
-    Red prawn tartare, yellow datterino tomatoes, marinated courgette, stracciatella, lemon. 25
-   Scottona hamburger, grilled aubergines, Cacio Cavallo cheese, dried tomato, mint. 25
-   Quinoa burger, roasted endive, cherry tomato, rocket, parsley green sauce. 20

ALLERGENI legenda

- | | |
|---|--|
|  Cereals containing gluten |  Nuts |
|  Crustaceans and derivatives |  Celery and derivatives |
|  Eggs and derivatives |  Mustard and derivatives |
|  Fish and derivatives |  Sesame and derivatives |
|  Peanuts and derivatives |  Sulphites in concentrations > 10 mg/kg or mg/l |
|  Soy and derivatives |  Lupins and derivatives |
|  Milk and derivatives |  Molluscs and derivatives |

Fish product compliant with the requirements of Reg (EC) 853/2004 (FRESH | FROZEN | BLAST CHILLED)



Menù pranzo

ANTIPASTI

- Melanzana alla parmigiana, pomodoro, mozzarella, basilico 18
- Tartare di gambero rosso, mozzarella di bufala, limone candito 26
- Ricciola marinata agli agrumi, finocchio, melaverde, salsa alle mandorle tostate 28
- Tacos al mais con tartare di tonno, pesca, erba cipollina, riduzione alla soia. 24
- Capocollo di martina franca, burrata, chutney al pomodoro, pesto al basilico, tarallo. 20
- Alici del cantabrico, pane arrostito, rucola, pomodoro. 22
- Frisella di grano tenero, pomodoro, mozzarella, basilico 12

PRIMI PIATTI

- Cavatello ai ceci neri, pomodorino giallo arrosto, cozze, prezzemolo. 24
- Raviolo alle melanzane, capocollo, fonduta al parmigiano. 23
- Tagliolino con crema di zuccina, gambero rosso, basilico, provola di grotta. 28
- Orecchietta di grano tostato con crema di peperone arrostito, cacioricotta, pane fritto al peperoncino. 22

SECONDI PIATTI

- Fritto di pesce, verdure in tempura, maionese al limone e pepe. 28
- Branzino d'amo al vapore, fave verdi, piselli, lemongrass. 28
- Tagliata di vacca podolica alla brace, patate, carote, caciocavallo. 26

INSALATONE

- Tagliata di pollo cbt, lattuga, indivia, crostini, parmigiano, salsa ceasar. 23
- Salmone marinato agli agrumi, rucola, lattuga, finocchio, arancia, datterino giallo, salsa yogurt al lime, tarallo pugliese. 26
- Tonno alla griglia, radicchio, songino, lattuga, mela verde, sesamo, cipolla caramellata, cremoso al formaggio. 25
- Veggy salad, lattuga, rucola, indivia, radicchio, olive, carote, pere, noci, burrata. 20

PANINI

- Tonno rosso a crudo, rucola, pomodoro, bufala, cipolla caramellata. 25
- Tartar di gambero rosso, pomodorino datterino giallo, zuccina marinata, stracciatella, limone. 25
- Hamburger di scottona, melanzane grigliate, cacio cavallo, pomodoro secco, menta. 25
- Hamburger di quinoa, indivia arrosto, pomodorino, rucola, salsa verde al prezzemolo. 20

ALLERGENI legenda

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e derivati
- Uova e derivati
- Pesce e derivati
- Arachidi e derivati
- Soia e derivati
- Latte e derivati
- Frutta a guscio
- Sedano e derivati
- Senape e derivati
- Sesamo e derivati
- Solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o mg/l
- Lupini e derivati
- Molluschi e derivati