

“ Ortaggi frutti e cereali,
accarezzati dal sole caldo del Mediterraneo,
ispirano mani sapienti ed esaltano così il
piacere del gusto ”

N

La cucina Mediterranea rappresenta una filosofia più che una corrente culinaria, uno stile di vita semplice, tradizionale, che usa prodotti naturali capaci di dare benessere, salute e piacere organolettico.

E' dalla "terra di mezzo", feconda e prolifica, che nascono le materie prime che sono alla base di tutti i piatti e che vengono utilizzate fresche o mantenute in olio e aceto secondo le antiche ricette di conservazione naturale.

In questa cucina vengono ideati accostamenti e ripensate con creatività contaminazioni, secondo la "cultura dello scambio", derivante dalle storiche tradizioni dei popoli che per millenni hanno vissuto le terre del mediterraneo.

Alla base delle ricette ci sono prodotti semplici e autoctoni come olio extra vergine di oliva, cereali, legumi, frutta e verdura, pesce e carni impreziositi da spezie ed erbe aromatiche.

Tutte le materie prime di gran pregio sono nate nel cuore della Puglia e vengono preparate secondo ricette tipiche che usano temperature moderate, terracotta e paziente attesa.



Pierluca Ardito, chef pugliese di prestigio, attualmente Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa di Chieti ad Alberobello, testimonial per l'Italia per Unilever Food Solution nonché Team Manager Competizioni della Nazionale Italiana Cuochi.

Chef pluripremiato, Capitano storico della NIC, vincitore di 5 titoli italiani e medaglie d'oro ai Mondiali di Cucina. Terzo alle Olimpiadi di Stoccarda 2020, è anche coach di team internazionali.

MENÙ DEGUSTAZIONE “ 5 PORTATE ”



Entrée

con stravaganze di forme e colori (1-2-3-7)

Various entrées

Fiori di Zucchine in “Tempura”

con ricotta di bufala, alici del cantabrico e salsa alla carrettiera (1-4-5-7)

Zucchini flowers tempura filled with buffalo ricotta, Cantabrian anchovies and “Carrettiera” style sauce

Manzo Marinato

con funghi cardoncelli della murgia all’aceto di cereali e pecorino (1-7-12) (*)

Cereals vinegar marinated beef with Apulian “Cardoncelli” mushrooms and “Pecorino” cheese

“Strascinate” di pasta artigianale di Grano Arso al Ragù Bianco Pugliese

di carni della valle d’itria alla birra con pepe affumicato e parmigiano riserva (1-7-9)

Home-made burnt wheat “Strascinate” pasta with beer marinated Apulian white ragout with smoked pepper and “Riserva” parmesan

Filetto di Manzo al Pepe al Limone

con crumble alle nocciole e jus al primitivo (7-8) (*)

Beef fillet with lemon flavoured pepper, with hazelnuts crumble and “Primitivo” wine jus

Tortino caldo al Cioccolato Bianco “Opalys”

e mele confit con gelato al cappuccino (1-3-7) (*)

“Opalys” white chocolate hot flan with apples confit and cappuccino flavoured ice-cream

Prezzo per persona € 65,00 - Bevande escluse

Il menù degustazione è inteso per tutti gli ospiti e non si effettueranno modifiche salvo per allergie che dovranno essere comunicate al momento della prenotazione.

The tasting menu you will choose will be served to all the guests and no changes will be made except for allergies that must be communicated at the time of reservation. (*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

MENÙ DEGUSTAZIONE “ 7 PORTATE ”



Entree

con stravaganze di forme e colori (1-2-3-7)

Various entrées

Calamaro Arrostito e Farcito

con cozze tarantine, crostacei e brunoise di verdure (4-2-14)

Roasted squid stuffed with Taranto's mussels and shellfish with vegetables brunoise on white broad beans purée

Cake di Asparagi, Sponsali e Fave Novelle

con pancetta “home made” e mozzarella di bufala al pepe affumicato (1-3-7-13)

Asparagus, “Sponsali” long onions and broad beans flan with home-made “pancetta” bacon and smoked pepper flavoured buffalo mozzarella

Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo” con Gamberi Rossi di Gallipoli

con asparagi verdi e pesto di rucola selvatica (2-4-7-8-9) (*)

Carnaroli “Riserva San Massimo” risotto with Apulian red shrimps, green asparagus and wild rocket

Spaghetti “Benedetto Cavalieri” alla San Giuannid

con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi (1-3-4)

Apulian “San Giuannid” style “Benedetto Cavalieri” spaghetti with yellow tomatoes, anchovies, “Leccine” olives and capers

“Lingotto” di Ombrina Corba Rossa del Gargano Arrostita

con guanciale e pepe rosa con spuma di piselli (4-7-13)

Roasted Apulian red drum with cheek lard, pink pepper and peas cream

Pre - Dessert

dalla nostra pasticceria (*)

Home-made pre - dessert

Mousse al Cioccolato e Tè Nero

con cremoso al mango sorbetto all'arancia (1-7) (*)

Chocolate and black tea mousse with mango filling and orange sherbet

Prezzo per persona € 80,00 - Bevande escluse

Il menù degustazione è inteso per tutti gli ospiti e non si effettueranno modifiche salvo per allergie che dovranno essere comunicate al momento della prenotazione.

The tasting menu you will choose will be served to all the guests and no changes will be made except for allergies that must be communicated at the time of reservation. (*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

La Varietà di Antipasti della Casa (8 varietà tra mare e terra - minimo per 2 persone) Antipasti selection (minimum for 2 people) (1-2-3-4-7) (*)	prezzo per persona 30
Selezione di Salumi Nostrani della Valle d'Itria con verdure in carpione e formaggio di masseria (1-3-7-12) Apulian cold cuts with saused vegetables and farm-made cheese	19
Tartare di Salmone con burratina affumicata, friselline integrali e dressing agli agrumi (1-4-7) (*) Salmon tartare with smoked "Burrata" cheese, wholemeal Apulian "Friselle" and citrus dressing	22
Fiori di Zucchine in "Tempura" con ricotta di bufala, alici del cantabrico e salsa alla carrettiera (1-4-5-7) Zucchini flowers tempura filled with buffalo ricotta, Cantabrian anchovies and "Carrettiera" style sauce	18
Calamaro Arrostito e Farcito con cozze tarantine, crostacei e brunoise di verdure su crema di fave bianche (4-2-14) Roasted squid stuffed with Taranto's mussels and shellfish with vegetables brunoise on white broad beans purée	22
Manzo Marinato con funghi cardoncelli della Murgia all'aceto di cereali e pecorino (1-7-12) (*) Cereals vinegar marinated beef with Apulian "Cardoncelli" mushrooms and "Pecorino" cheese	19
Cake di Asparagi, Sponsali e Fave Novelle con pancetta "home-made" e mozzarella di bufala al pepe affumicato (1-3-7-13) Asparagus, "Sponsali" long onions and broad beans flan with home-made "pancetta" bacon and smoked pepper flavoured buffalo mozzarella	18

(*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelat

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con Gamberi Rossi di Gallipoli, asparagi verdi e pesto di rucola selvatica (minimo 2 porzioni) (2-4-7-8-9) (*) 24

Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with Apulian red shrimps, green asparagus and wild rocket (minimum for 2 people)

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" alla Carbonara di Pesce con fave novelle e guanciale (1-2-4-9) (*) 21

"Benedetto Cavalieri" spaghetti with fish "Carbonara", broad beans and cheek lard

"Soqqadro" di pasta Trafilata al Bronzo con Guazzetto di Crostacei e Scorfano al lemon grass e profumo di basilico (1-2-4-9) 24

Bronze-drawn "soqqadro" pasta with seafood and scorpionfish sauce with lemongrass and basil flavour

Tortelli di farina BIO con "Parmigiana di Melanzane" con salsa di pomodorino giallo grigliato e crema di stracciatella (1-3-7-9) 21

Organic flour "Tortelli" stuffed with aubergines "Parmigiana" with grilled yellow tomato sauce and "Stracciatella" cheese cream

"Strascinate" di Pasta Artigianale di Grano Arso al Ragù Bianco Pugliese di carni della valle d'Itria alla birra con pepe affumicato e parmigiano riserva (1-7-9) 21

Home-made burnt wheat "Strascinate" pasta with beer marinated Apulian white ragout with smoked pepper and "Riserva" parmesan

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" alla San Giuannid con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi (1-3-4) 19

Apulian "San Giuannid" style "Benedetto Cavalieri" spaghetti with yellow tomatoes, anchovies, "Leccine" olives and capers

Fave e Cicorie della tradizione 19
con crostini di pane casereccio, cipolle fritte e in agro-dolce (9)

Apulian broad beans purée and chicory with bread croûtons, fried and sweet and sour onions

(*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

“Lingotto” di Ombrina Corba Rossa del Gargano Arrostita con guanciaie e pepe rosa e spuma di piselli (4-7-13)	28
Roasted Apulian red drum with cheek lard, pink pepper and peas cream	
Vitellino da Latte alla Griglia Laccato al Sesamo con crudaiola di verdure e foglie primaverili (*)	24
Sesame lacquered grilled veal with fresh vegetables and seasonal herbs	
Seppie Arrostita alla “Plancha” con purea di fave di Carpino, Pecorino romano e maionese al miso (6-7-14) (*)	22
Grilled cuttlefish with Carpino broad beans purée, romano “Pecorino” cheese and miso mayonnaise	
Tegamino di Terracotta con “Bombette” Soffocate con patate di Polignano e verdure primaverili (1-7) (*)	24
Rolled Apulian “Bombette” meat pot with Polignano’s potatoes and seasonal vegetables	
Tonno Rosso Croccante in crosta di Flakes di Riso con avocado, cipolla rossa e emulsione agli agrumi (1-3-4) (*)	24
Crispy red tuna with rice flakes croût, avocado, red onions and citrus cream	
Filetto di Manzo al Pepe al Limone con crumble alle nocciole e jus al primitivo (7-8) (*)	28
Beef fillet with lemon flavoured pepper, with hazelnuts crumble and “Primitivo” wine jus	
Selezione di Formaggi Tipici Pugliesi con confetture del nostro orto e mandorle tostate (7-12)	20
Apulian cheese with vegetables jams and toasted almonds	

(*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

Veggie

14

con Cuore di Insalata, Verdure Grigliate, Nodini di Masseria e Pomodorini (7)

Salad, grilled vegetables, "nodini" mozzarella and tomatoes

Pollo

16

con Cuore di Insalata, Petto di Pollo grigliato, Pomodorini e Insalata Belga

Salad, grilled chicken breast, tomatoes and endive

Salmone

18

con Cuore di Insalata, Salmone Affumicato, Cacio-Ricotta, Cetrioli e Pomodorini (4-7)

Salad, smoked salmon, "cacioricotta" cheese, "cetriolo" cucumber and tomatoes

Turkey

14

con Cuore di Insalata, Prosciutto di Tacchinella Affumicata al Miele, Cetrioli, Olive e rucola

Salad, honey flavoured smoked turkey ham, "cetriolo" cucumber, olives and rocket

Tonno

16

con Cuore di Insalata, Tonno all'Olio, Nodini di mozzarella, Pomodori sott'Olio, Olive Nere (4-7)

Salad, tuna, "nodini" mozzarella, tomatoes preserved in oil and black olives

Caprese di Mozzarella di Bufala,

16

con Pomodorini Bio del Nostro Orto e Melanzane in Conserva al Profumo di Mentuccia (7-12)

"Caprese" with buffalo mozzarella, homegrown organic tomatoes and mint flavoured preserved aubergines

Tortino caldo al Cioccolato Bianco “Opalys”	14
e mele confit con gelato al cappuccino (1-3-7) (*)	
abbinamento suggerito: Sauternes - Château Haut-Bergeron	8
“Opalys” white chocolate hot flan with apples confit and cappuccino flavoured ice-cream	
Sablè agli Agrumi (disponibile anche per celiaci e non lattosio)	12
con semifreddo ai lamponi su salsa ai frutti rossi (1-3-7-8) (*)	
abbinamento suggerito: Fiegl - Meja Passito Traminer	7
Citrus sablés with raspberries semifreddo and red fruit sauce (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)	
Selezione di Gelati e Sorbetti fatti in casa	12
alla vaniglia, cioccolato, nocciola e sorbetti (1-3-7-8) (*)	
abbinamento suggerito: Tormaresca - Kaloro Moscato di Trani	6
Vanilla, chocolate and hazelnuts ice - cream and sherbets selection	
Mousse al Cioccolato e Tè Nero (disponibile anche per celiaci e non lattosio)	14
con cremoso al mango e sorbetto all’arancia (1-3-7) (*)	
abbinamento suggerito: Castello di Meleto - Vin Santo del Chianti Classico	8
Chocolate and black tea mousse with mango filling and orange sherbet (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)	
Bocconotto	10
con crema al limone e amarena con gelato al mandarino e salsa di ciliegie (1-3-7-8)	
abbinamento suggerito: Kufurà - Passito di Pantelleria	7
“Bocconotto” with lemon and black cherry cream, mandarin ice - cream and cherries sauce	
Sporcamuss	9
con crema chantilly e nocciole caramellate (1-3-7-8)	
abbinamento suggerito: Pojer e Sandri - Merlino Rosso Fortificato	7
“Sporcamuss” with Chantilly cream and caramelized hazelnuts	
Babà	11
al rum con crema pasticcera e gelato al cioccolato (1-3-7)	
abbinamento suggerito: Masseria l’Astore - Passito di Malvasia Nera Bio	6
Rhum “Babà” with cream and chocolate ice - cream	

(*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

Lista Allergeni Regolamento (UE) n. 1169/2011

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia e noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale calcolati per il prodotto finito
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

*Prodotto decongelato

Allergen List Regulation (EU) No. 1169/2011

Please inform us about any food allergies or intolerances to any of the following food categories, complying with the requirements of regulation (EU) 1169/2011:

- 1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2) Crustaceans and products based on shellfish
- 3) Eggs and by-products
- 4) Fish and products based on fish
- 5) Peanuts and peanut-based products
- 6) Soy and soy-based products
- 7) Milk and dairy products (lactose included)
- 8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products
- 9) Celery and products based on celery
- 10) Mustard and mustard-based products
- 11) Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- 13) Lupine and Lupine-based products
- 14) Molluscs and products based on molluscs.

Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, complying with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

* Defrosted product