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

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 carne impreziositi da spezie ed erbette 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 Chietri 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 “4 PORTATE”

Entrée

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

Various entrées

Tortino Caldo ai Funghi Porcini e Tartufo

con pancetta di nostra produzione e bufalina (1-3-7)

“Porcini” mushrooms and truffle hot flan with homemade “Pancetta” bacon and buffalo mozzarella

Tagliolini al Tartufo Nero

con burro salato e parmigiano Riserva con ragout bianco pugliese (1-3-7-9-12)

Black truffle “tagliolini” pasta with salted butter and “Riserva” Parmesan and Apulian white ragout

Costoletta di Maialino alla Griglia al Sale Affumicato

con radicchio al cartoccio all’aceto di lamponi e jus alla senape (7-9-10-12) (*)

Smoked salt grilled pork chop with raspberries vinegar radicchio and mustard jus

Bignè Eclair

con crema alla nocciola e zeste di arance e spuma al cardamomo (1-3-7-8) (*)

“Eclair” bignè with hazelnuts cream, orange zest and cardamom mousse

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 surgelato

MENÙ DEGUSTAZIONE "7 PORTATE"

Entree

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

Various entrées

Gamberoni Scottati su Letto di Fave Bianche

con verdurine e cipolla caramellata (2-4-9) (*)

Seared prawns on broad beans purée with vegetables and caramelized onion

Tortino Caldo ai Funghi Porcini e Tartufo

con pancetta di nostra produzione e bufalina (1-3-7)

"Porcini" mushrooms and truffle hot flan with homemade "Pancetta" bacon and buffalo mozzarella

Tubettini Rigati alle Cozze Tarantine

con pomodorini e dadolata di verdure (1-4-9-14)

"Tubettini" Pasta with mussels from Taranto, tomatoes and vegetables

Tagliolini al Tartufo Nero

con burro salato e parmigiano Riserva con ragout bianco pugliese (1-3-7-9-12)

Black truffle "tagliolini" pasta with salted butter and "Riserva" Parmesan and Apulian white ragout

Ombrina Corba Rossa del Gargano

arrostita all'aglio e timo con cicorielle di campo (4-9)

Garlic and thyme flavoured roasted Apulian red drum with wild chicories and Pumpkin cream

Pre - Dessert

dalla nostra pasticceria (*)

Home-made pre - dessert

Tortino Caldo al Cioccolato Fondente

con cuore di lamponi su salsa vaniglia e bouquet di frutta (1-3-7) (*)

Dark chocolate hot parfait with raspberries filling on vanilla sauce and fresh fruit

Prezzo per persona € 90,00 – 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 surgelato

ANTIPASTI

La Varietà di Antipasti della Casa — prezzo per persona **30**

(8 varietà tra mare e terra – minimo per 2 persone) (1-2-3-4-7-9) (*)

Antipasti selection (minimum for 2 people)

Selezione di Salumi Nostrani della Valle d'Itria **19**

con verdurine in carpione e formaggio di masseria (1-3-7-12)

Apulian cold cuts with saused vegetables and farm-made cheese

Gamberoni Scottati **23**

su letto di fave bianche con verdurine e cipolle caramellate (2-4-9) (*)

Seared prawns on broad beans purée with vegetables and caramelized onion

Tortino Caldo ai Funghi Porcini e Tartufo **20**

con pancetta di nostra produzione e bufalina (1-3-7)

"Porcini" mushrooms and truffle hot flan with homemade "Pancetta" bacon and buffalo mozzarella

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

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con Gamberi Rossi di Gallipoli **24**

con cime di rape e polvere di acciughe *(minimo 2 porzioni)* (2-4-7-9-12) (*)

Risotto "Riserva San Massimo" with Apulian red shrimps, turnip tops and anchovies powder (minimum for 2 people)

Tagliolini al Tartufo **24**

con burro salato e parmigiano Riserva con ragout bianco pugliese (1-3-7-9-12) (*)

Black truffle "tagliolini" pasta with salted butter and "Riserva" Parmesan and Apulian white ragout

Tubettini Rigati alle Cozze Tarantine **21**

con pomodorini e dadolata di verdure (1-4-9-14)

"Tubettini" Pasta with mussels from Taranto, tomatoes and vegetables

Fave e Cicorie della tradizione **19**

con crostini di pane casereccio, cipolle croccanti e in agro-dolce (1-9)

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

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

SECONDI PIATTI

Ombrina Corba Rossa del Gargano Arrostita **28**

all'aglio e timo con cicorielle di campo ripassate e crema di zucca (4-9)

Garlic and thyme flavoured roasted Apulian red drum with wild chicories and pumpkin cream

Frittura Mista di Pesce dell'Adriatico **22**

e verdure croccanti (1-2-4-14) (*)

Fried mixed Adriatic sea fish and crispy vegetables

Costoletta di Maialino alla Griglia **25**

al sale affumicato con radicchio al cartoccio all'aceto di lamponi e jus alla senape (7-9-10-12) (*)

Smoked salt grilled pork chop with raspberries vinegar radichio and mustard jus

Filetto di Vitello da Latte **28**

alla griglia laccato al vin cotto e crumble alla frutta secca (1-7-8-12) (*)

Vincotto lacquered grilled veal and nuts crumble

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

INSALATONE GOURMET

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

Caprese di Mozzarella di Bufala — 16

con pomodorini bio del nostro orto (7-12)

"Caprese" with buffalo mozzarella and homegrown organic tomatoes

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

DESSERTS

Tortino caldo al Cioccolato Fondente **10**

con cuore ai lamponi su salsa vaniglia e frutta fresca (1-3-7) (*)

Dark Chocolate hot parfait with raspberries filling on vanilla sauce and fresh fruit

Abbinamento suggerito: Sauternes – Château Château Haut-Bergeron **8**

Bignè Eclair **9**

con crema alla nocciola e zeste di arance e spuma al cardamomo (1-3-7-8)

"Eclair" bignè with hazelnuts cream, orange zest and cardamom mousse

Abbinamento suggerito: Pojer e Sandri – Merlino Rosso Fortificato **7**

Babà al Rum **9**

con crema chantilly e gelato al caramello (1-3-7)

Rhum babà with chantilly cream and caramel ice - cream

Abbinamento suggerito: Masseria l'Astore – Passito di Malvasia Nera Bio **6**

Crema Leggera al Mascarpone **9**

con savoiardi al caffè speciale (per celiaci e intolleranti al lattosio) (1-3-7)

Light "Mascarpone" cream with "Savoiardi" cookies with coffee (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)

Abbinamento suggerito: Kufurà – Passito di Pantelleria **7**

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

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