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

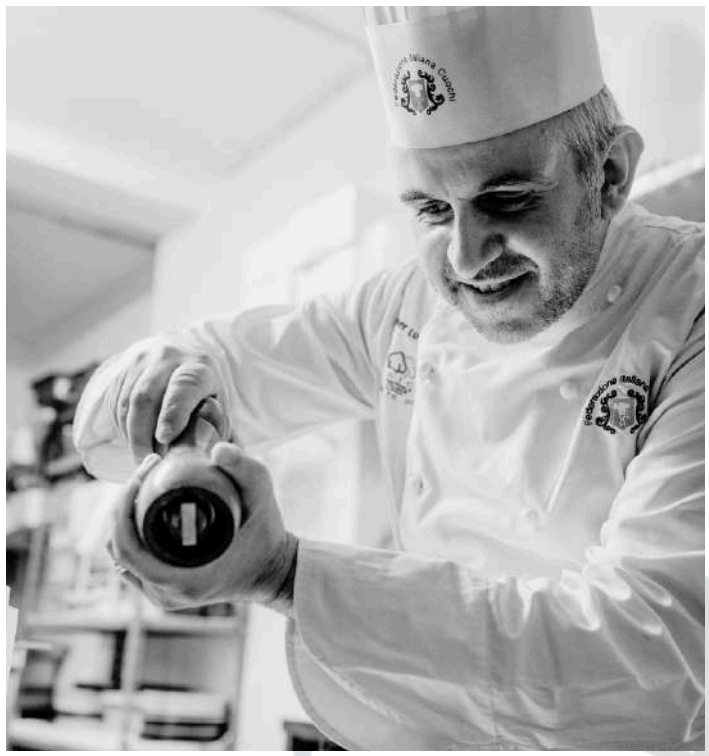
La cucina Mediterranea rappresenta una filosofia più che una corrente culinaria, uno stile di vita semplice, tradizionale, che usa prodotti naturali capaci di dare benessere, salute e piacere organolettico.

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
"LA PUGLIA NEL PIATTO"

Entrèe

Purea di Fave Bianche e Cicorie

con crostini di pane casereccio, cipolle fritte e in agro-dolce
(1-9)
Traditional fava beans and wild chicory with homemade bread croutons, crispy fried onions, and sweet-and-sour onions.

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" alla San Giuannid

con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi
(1-3-4)
Benedetto Cavalieri" Spaghetti with White Prawns and Clams, wild arugula pesto, and kimchi bread crumble

Strascinate Integrali con Sugo alla Barese

con bracioletta di vitello
(1-7)
Whole wheat "Strascinate" pasta with Apulian meat sauce and veal "braciola"

"Millefoglie" di Parmigiana di Verdurine Bio

con burratina e salsa di pomodorino giallo grigliato e perlage al basilico
(1-3-7)
Organic vegetables Apulian "Parmigiana" with "Burrata" cheese, grilled yellow tomatoes sauce and basil flavoured

Bocconotto

con crema al limone e amarena
(1-3-7)
"Bocconotto" with lemon and black cherry cream, mandarin ice-cream and cherries sauce

Prezzo per persona € 65,00 – Bevande escluse
Il menù è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

MENÙ DEGUSTAZIONE
"CREATIVO"

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

Tentacoli di Polpo
con purea di fave bianche, cipolla rossa e foglie di Rucola
(4-7-9) (*)
Octopus tentacles with white broad beans purée, red onions and rocket

Mezze Maniche "Felicetti" con guazzetto di Crostacei e Scorfano
al lemon grass con fiori di zucchine
(1-2-4-9)
Felicetti's "Mezze Maniche" pasta with lemongrass flavoured shellfish and scorpionfish sauce and courgettes blossoms

"Tournedos" di Vitellino arrostito al pepe affumicato
con purè di patate e verdurine
(1-3-7) (*)
Smoked pepper roasted veal "Tournedos" with potatoes purée and vegetables

Homemade Pre - Dessert
dalla nostra pasticceria
(*)

Mousse al Cioccolato e Tè Nero
con cremoso al mango e sorbetto all'arancia
(1-7) (*)
Chocolate and black tea mousse with mango filling and orange sherbet (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)

Prezzo per persona € 65,00 – Bevande escluse
Il menù è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

ANTIPASTI

La varietà di antipasti della casa a persona 25
(8 varietà tra mare e terra – minimo per 2 persone)
(1-2-3-4-7) (*)
Antipasti selection (minimum for 2 people)

Selezione di Salumi Nostrani della Valle d'Itria 19
con Verdure all'Agro e Bruschettine
(1-3-7-12)
Apulian cold cuts with sweet and sour vegetables and "bruschetta" bread;

Carpaccio di Tonno Rosso al Sale Affumicato 22
con Insalata di Pomodorino, Pecorino e Zucchine in Agro-dolce
(2-3-4-7) (*)
Smoked salt red tuna carpacio with tomatoes, "Pecorino" cheese and sweet and sour courgettes

Ostriche di Bretagna al Ghiaccio (Pz 3) 18
con salsa ponzu e riduzione di scalogno
(4-5)
Britain iced oysters with ponzu sauce and onions reduction

Gamberi Rossi al Ghiaccio (Pz 6) 22
con intigoli vari
(4-2)
Iced red prawns with dips

Tentacoli di Polpo 20
con purea di fave bianche, cipolla rossa e foglie di Rucola
(4-7-9) (*)
Octopus tentacles with white broad beans purée, red onions and rocket

"Millefoglie" di Parmigiana di Verdurine Bio 19
con burratina e salsa di pomodorino giallo grigliato e perlage al basilico
(1-3-7)
Organic vegetables Apulian "parmigiana" with "Burrata" cheese, grilled yellow tomatoes sauce and basil flavoured

Fritture Miste di Verdure del Nostro Orto 18
con assortimento di stagione
(1-3-5)
Homegrown fried seasonal vegetables

Melanzana Ripiena Vegetariana 19
con bufalina al pepe nero
(1-3-5-7)
Veg stuffed aubergine with buffalo mozzarella and black pepper

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

PRIMI PIATTI

Tagliolini artigianali con Gamberi Bianchi e Vongole veraci 23

con pesto di rucola selvatica con crumble di pane al kimchi
(1-2-4-8-9) (*)
Homemade Tagliolini pasta with White Prawns and Clams, wild rocket pesto, and kimchi bread crumble

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai Gamberi Rossi e Fiori di Zucchina , (minimo 2 porzioni) 24

limone candito e burrata
(2-4-7-9) (*)
"Carnaroli" risotto with courgettes flowers, red prawns, candied lemon and "Burrata" fresh cheese

Mezze Maniche "Felicetti" con guazzetto di Crostacei e Scorfano 24

al lemon grass con fiori di zucchine
(1-2-4-9)
Felicetti's "Mezze Maniche" pasta with lemongrass flavoured shellfish and scorpionfish sauce and courgettes blossoms

Calamarata di Gragnano con Medaglione di Aragosta 30

del mediterraneo al lemon grass e granella di pistacchi di bronte
(1-2-3-8-9) (*)
Gragnano's "Calamarata" pasta with lemongrass flavoured Mediterranean lobster and Bronte's pistachio

Tortelli di farina "Senatore Cappelli" 21

con ripieno tradizionale di braciole e formaggio canestrato, foglie di sedano e farinella mista di ceci e orzo, tipica di Putignano
(1-3-7-9)
Senatore Cappelli flour "Tortelli" stuffed with traditional "Braciole" and cheese, celery leaves and Apulian chickpeas and barley "Farinella" powder

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

“Orecchiette” di pasta artigianale con salsa di pomodorino giallo grigliato — 19

olive nere infornate e spuma di stracciatella di masseria
(1-7-9)
Homemade "Orecchiette" pasta with grilled yellow tomatoes sauce, baked black olives and"Stracciatella" cheese Joam

Spaghetti ”Benedetto Cavalieri” alla San Giuannid — 20

con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi
(1-3-4)
"Benedetto Cavalieri" Spaghetti with yellow tomatoes, anchovies, "leccine" olives and capers

Strascinate Integrali con Sugo alla Barese — 22

con bracioletta di vitello
(1-7-9)
Whole wheat "Strascinate" pasta with Apulian meat sauce and veal "braciola"

Fave e Cicorie della tradizione — 21

con crostini di pane casereccio, cipolle fritte e in agro-dolce
(9)
Traditional fava beans and wild chicory with homemade bread croutons, crispy fried onions, and sweet-and-sour onions.

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

SECONDI PIATTI

Ombrina Corba Rossa del Gargano al profumo di Timo — 28

con patata fondente e guazzetto di pomodorini, olive taggiasche
(4-7)
Thyme flavoured Apulian red drum with potatoes and tomatoes and Taggiasca olives sauce

"Tournedos" di Vitellino arrostito al pepe affumicato — 24

con purè di patate e verdurine
(1-3-7) (*)
Smoked pepper roasted veal "Tournedos" with potatoes purée and vegetables

Salmone Laccato al miso rosso — 22

con terrina di carote di Polignano
e zenzero con spuma olandese agli agrumi
(4-7) (*)
Red miso lacquered salmon with Polignano carrots and ginger flan with citrus flavoured Dutch cheese mousse

"Steak" di Tonno Rosso — 24

al sale affumicato hale mon, misticanza stagionale
con crema al limone
(4) (*)
Grilled red tuna steak with smoked Hale Mon salt, seasonal herbs and lemon cream

Tempura di Gamberi alla farina di Grano Arso — 22

e alicette croccanti con caciocavallo e
succo di pomodoro in agro-dolce
(1-2-3-4-7) (*)
Burnt grain wheat tempura prawns and crispy anchovies with "Caciocavallo" cheese with sweet and sour tomatoes sauce

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

Tagliata di “Capocollo” Teriaky — 24

con misticanza di erbe, cipolla rossa e grana riserva
(7-9) (*)
Sliced Teriaky " Capocollo " with seasonal herbs, red onions and "Grana" cheese

Chianina IGP (*) l’etto — 7

con selezioni di sali con contorni di stagione
(minimo 2 porzioni) (*)
"Chianina IGP" Beef with Salts selection and seasonal side dish (Min. 2 People)

Filetto di Vitello alla Brace — 28

con contorni abbinati
Grilled veal fillet with side dish

Braciole di Vitello in Terracotta e Polpettine di Pane — 20

con formaggio grattugiato e prezzemolo con cruditè di verdurine
(1-3-7)
Veal Apulian "Braciole" and breadballs with parmesan and parsley with tomatoes sauce and vegetables crudité

Selezione di Formaggi Pugliesi — 22

con confetture del nostro orto
(7-12)
Apulian Cheese and Jams

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

INSALATONE GOURMET

Veggie — 14

con cuore di Insalata, Verdure Grigliate, Nodini di Masseria e Pomodorini
(7)
salad, grilled vegetables, "nodini" mozzarella and tomatoe

Pollo — 14

con cuore di insalata, petto di pollo grigliato, pomodorini e insalata belga
(1-3-7-8) (*)
salad, grilled chicken breast, tomatoes, and endive

Salmone — 16

con cuore di Insalata, Salmone Affumicato, Cacio-Ricotta, Cetrioli, Pomodorini e Vinaigrette al Basilico
(4-7)
salad, smoked salmon, "cacioricotta" cheese, "cetriolo" cucumber, tomatoes and basil vinaigrette

Turkey — 14

con cuore di Insalata, Prosciutto di Tacchinella affumicata al Miele, Mais, Olive e rucola
salad, honey flavored smoked turkey ham, sweetcorn, olives and rocket

Tonno — 14

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 — 18

con pomodorini bio del nostro orto,
melanzane in conserva al profumo di mentuccia
(7-12
"Caprese" with buffalo mozzarella, homegrown tomatoes, mint flavoured preserved aubergines

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

DESSERT

Tortino caldo al Cioccolato Bianco "Opalys" 12

e mele confit con gelato al cappuccino
(1-3-7) (*)
"Opalys" white chocolate hot flan with apples confit and cappuccino flavoured ice.cream

Sablè agli Agrumi (disponibile anche per celiaci e non lattosio) 10

con semifreddo ai lamponi su salsa ai frutti rossi
(1-3-7-8) (*)
Citrus Sablés with raspberries semifreddo and red fruit sauce (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)

Selezione di Gelati e Sorbetti 9

allo yogurt, frutti di bosco e lime e zenzero
(1-3-7-8) (*)
Yoghurt, wild berries and lime and ginger sherbets and ice cream selection

Mousse al Cioccolato e Tè Nero (disponibile anche per celiaci e non lattosio 12

con cremoso al mango e sorbetto all'arancia
(1-3-7) (*)
Chocolate and black tea mousse with mango filling and orange sherbet (available for celiac disease sufferers and lactose intolerants)

Bocconotto 9

con crema al limone e amarena
(1-3-7-8)
"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)
Sporcamuss" with chantilly cream and caramelized hazelnuts

Babà 9

al rum con crema pasticcera e gelato al cioccolato
(1-3-7)
Rhum "babà" with cream and chocolate ice-cream

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

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

ALLERGENI

Allergeni

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 o 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
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

Allergens

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