

Questo menù racchiude un concetto di territorialità e stagionalità del prodotto, pensato per mettere al centro del palcoscenico piatti e ricette autentiche della cultura pugliese e anche nazionale.

Per me cucinare è come amare! Dedicarsi in modo assoluto alla materia e alla creazione di un nuovo piatto come un prezioso gesto di condivisione per appagare non solo il ventre ma in particolare la mente, il cuore e l'anima; l'osservazione della lenta lievitazione del pane è come l'attesa di un nascituro, quindi un atto di amore o come la chiusura di un raviolo o lo struscio di un orecchietta rappresentano non solo il ricordo e la memoria di una tecnica sapientemente tramandata, ma anche il perfetto binomio tra tradizione ed evoluzione.

È qui che nella mia follia trovo la mia logica.

La ricerca di oggi e la tradizione di domani

This menu contains a concept of territoriality and seasonality of the product, designed to put authentic dishes and recipes of the Apulian and also national culture at the center of the stage.

For me, cooking is like loving! Absolutely devote yourself to the material and to the creation of a new dish as a precious gesture of sharing to satisfy not only the belly but in particular our mind, heart and soul; the observation of the slow leavening of bread is like waiting for an unborn child, therefore an act of love or like the closing of a ravioli or the rubbing of an orecchietta represent not only the memory of a skillfully handed down technique, but also the perfect combination of tradition and evolution.

This is where in my madness I find my logic.

The research of today and the tradition of tomorrow

Chef SIMONE DE SIATO

RED

RESTAURANT

Antipasti / Starters

Acqua sale di pane altamurano, scampi e uova di muggine ^(1,2,4) <i>“Acqua sale” with bread from Altamura, scampis and mullet roe</i>	€ 23,00
Baccalà, salsa di bruschetta al peperone e prezzemolo ^(1,4) <i>Cod fish, “Bruschetta” flavoured with pepper and parsley sauce</i>	€ 18,00
Melanzane e mortadella in ricordo di una parmigiana ^(6,7) <i>Eggplant and mortadella in memory of parmigiana</i>	€ 15,00
Come se fosse una colazione leccese 2.0 ^(1,3,7,14) Pasticciotto salato, polpo e patate, rapa rossa, lampascioni e ricotta di masseria <i>As if it were a Lecce breakfast</i> <i>Salty pasticciotto with octopus and potatoes, beetroot, wild onions and ricotta cheese</i>	€ 18,00
Bombetta di manzo salmistrato, erborinato del Gargano, scorzone nero ⁽⁷⁾ <i>Pickled beef “bombetta”, blue-veined cheese from Gargano, summer truffle</i>	€ 20,00

Crudi powered by Ammos Fish Bar

Gillardeau ⁽¹⁴⁾	al pz	€ 8,00
Fine De Claire ⁽¹⁴⁾	al pz	€ 4,00
Scampi ⁽²⁾	al pz	€ 5,00
Gamberi ⁽²⁾	al pz	€ 5,00

Primi / Pasta

- Bottoni di patate e ricotta, sgombro affumicato € 23,00
e dashi di acqua di pomodoro ^(1,3,4,7,6)
*Potatoes and ricotta ravioli, smoked mackerel
and tomato dashi*
- Tubettone Cavalieri risottato con brodetto di pesci € 24,00
di fondale e crudo di gambero ^(1,2,4,7,9)
“Tubettone Cavalieri” with sauce of fish and raw prawns
- Linguine Cavalieri, assoluto di seppia e ricci di mare ^(1,4,14,9) € 28,00
“Linguine Cavalieri”, cuttlefish broth and sea urchin
- Chitarrina pepe e limone, cacio di pecora moscia leccese € 18,00
e limone bruciato ^(1,3,7)
*“Chitarrina” pepper and lemon, sheep cheese from
Lecce and burnt lemon*
- Orecchiette Pastificio d’Elite ai 3 pomodori, salsa € 18,00
di sponsali e basilico, cacioricotta di capra garganica ^(1,3,7,9)
*“Orecchiette Pastificio d’Elite” with 3 tomatoes,
long onions and basil sauce, goat cacioricotta cheese
from Gargano*

Secondi / Main courses

- Tonno rosso al fuoco di legna, finocchi € 28,00
arrosto e carote ^(4,6,7,8)
Red tuna lightly cooked, roasted fennel and carrots
- Spigola alla mugnaia, erbe, capperi e limone ^(4,7,9) € 26,00
Mugnaia style sea bass, herbs, capers and lemon
- Petto di manzo cotto 72 ore e finito alla brace, € 27,00
ortaggi confit, patate e jus al negroamaro ^(9,12)
*Beef brisket cooked 72 hours and finished on the
grill, confit vegetables, potatoes and negroamaro jus*
- Pollo farcito alla diavola ma anche alla cacciatora ^(1,3,7,9) € 24,00
Stuffed chicken “diavola style” but also “cacciatora style”
- Banco di una macelleria:** ^(7,9) € 24,00
Bombette fichi e pecorino, turcinieddhri macelleria
Amato, salsiccia di podolica
*“Bombette” with figs and pecorino cheese,
“turcinieddhri” from Amato butchery, Podolica sausage*

Dessert

Green: pistacchio, lime, basilico ^(1,7,4) € 12,00
Green: pistachio, lime, basil

Tiramisù Lecce style: caffè e latte di mandorla ^(1,3,7,8) € 14,00
Tiramisù Lecce style: coffee and almond milk

Summer pasticciotto ^(1,3,7) € 12,00

Banconota BN ^(1,7) € 12,00
Mousse allo yogurt, fragole e lemon curd
Yogurt mousse, strawberries and lemon curd

Fake chocolate burger ^(1,3,7,11) € 13,00

Degustazione / Tasting menu

5 portate a mano libera dello chef € 70,00
5 courses of the chef

7 portate a mano libera dello chef € 80,00
7 courses of the chef

Servizio / Service charge € 4,00

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

-
1. Cereali contenenti glutine:
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

 2. Crostacei e prodotti derivati

 3. Uova e prodotti derivati

 4. Pesce e prodotti derivati

 5. Arachidi e prodotti derivati

 6. Soia e prodotti derivati

 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

 8. Frutta a guscio:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

 9. Sedano e prodotti derivati

 10. Senape e prodotti derivati

 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

 13. Lupini e prodotti derivati

 14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

ALLERGENS

Food allergens and allergens present in foods

1. Cereals containing gluten: (i.e. wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivative strains and by-products).
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Shell fruit: i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), walnuts of Brazil (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO
13. Lupin beans and lupin beans based products
14. Molluscs and molluscs-based products

The food is prepared in the same establishment, therefore is not possible to avoid the potential cross-contamination even on foods that do not contain them in their formula and / or recipe.

We use fresh and / or *frozen or **deep frozen foods depending on seasonality and availability.

For any doubts, please ask the staff.

All products from our Fish-bar are chosen for a selection of “special of the day” made by our executive chef Simone De Siato. The menu may undergo variations depending on the availability.

All raw and marinated products are treated with the blast chiller to eliminate “anisakis” as provided for in article n.10 of 1992.