

**/RED**

Questo menù è un omaggio alla Puglia e alle sue vocazioni. Terra e mare, stagioni e trasformazione. Se dovessi trovare un filo conduttore per questa proposta gastronomica mi piacerebbe parlare di viaggio e di tempo, due elementi che caratterizzano la mia storia e quella della mia terra.

Il tempo è una variabile che per me fa rima con amore. E cos'altro è cucinare se non amare, dedicandosi in modo assoluto alla materia e alla definizione di un nuovo piatto come gesto prezioso di condivisione. Replicare atti d'amore. Ecco cosa accade nella mia cucina. Come osservare la lenta lievitazione del pane, o lasciarsi guidare dallo scivolare tra le dita di un'orecchietta, nella piena soddisfazione dell'anima che si riconcilia con un passato che ha segnato a fuoco la mia esperienza. E la tecnica del presente diventa la migliore compagna di viaggio della memoria dei profumi del passato.

È in questo dualismo, in questo caos temporale, che trovo la logica della mia cucina che fa di ricerca e tradizione il viaggio più bello e visionario che un cuoco possa scegliere di affrontare.

### **La ricerca di oggi e la tradizione di domani**

---

Chef SIMONE DE SIATO

---

---

## **DEGUSTAZIONE**

5 portate a mano libera dello chef  
€ 70,00

---

7 portate a mano libera dello chef  
€ 80,00

---

## ANTIPASTI

Assoluto di gambero rosso:  
crudo, tempura, estratto caviale,  
caprino e mela granny smith

(1,2,3,4,7)

€ 23,00

---

Impepata di cozze compressa,  
spuma di cannellini al coccio

(1,14)

€ 15,00

---

Cannolo di mozzarella di bufala,  
tonno rosso, pomodoro in conserva e acciughe

(1,4,7)

€ 20,00

---

Il carciofo in 3 consistenze

(1,7)

€ 18,00

---

Il vizio: come se fosse sigaro e rum  
Tartare di fassona affumicata, cardoncelli,  
consommé al rum

(1,3,7,10)

€ 18,00

---

## **OSTRICHE**

al pz. secondo disponibilità

Gillardeau

(14)

€ 8,00 al pz

---

Fine de Claire

(14)

€ 4,00 al pz

## **CROSTACEI**

Scampi

(2)

€ 5,00 al pz

---

Gamberi

(2)

€ 3,00 al pz

---

## PRIMI

Chitarrina pepe e limone, cacio di pecora moscia  
leccese e polvere di limone bruciato

(1,3,7)

€ 18,00

---

Risotto zucca, anatra affumicata,  
erborinato alla grappa

(7,9)

€ 20,00

---

Bottoni di castagne e caciocavallo,  
dashi di porcini e sgombro affumicato

(3,4,7)

€ 23,00

---

Linguine cavalieri, concentrazione di frutti  
di mare, capesante e prezzemolo

(1,4,9,14)

€ 25,00

---

Tubettone risottato con sugo di pesci di fondale,  
ricci, calamaro e lattuga di mare

(1,4,6,9,14)

€ 28,00

---

## SECONDI

Petto di manzo cotto 72 ore e finito alla brace,  
finocchi glassati, cicorie e topinambur

(6,7,9)

€ 28,00

---

Maialino arrosto, salsa all'uva fragola,  
lampascioni e olive

(3,6,7,9)

€ 24,00

---

Triglia, seppia e zafferano

(1,4,7,9,14)

€ 28,00

---

Spigola alla mugnaia, cavolfiore fondente,  
finocchietto e limone di mare

(4,7,14)

€ 26,00

---

Baccalà, cime di rape, ricotta forte  
e mandarino

(1,4,7)

€ 26,00

---

## DESSERT

Nocciola, limone del Salento e rosmarino

(1,3,5,7)

€ 12,00

---

La nostra ricotta e pere

(1,3,7)

€ 12,00

---

Sfera di mousse al cioccolato fondente  
e lamponi

(1,3,7)

€ 12,00

---

Banconota

*yogurt, mela verde alla cannella e caramello salato*

(1,7)

€ 12,00

---

Tiramisù scorretto

(1,3,7)

€ 12,00

---

---

Servizio € 4,00

---

# MENU TARTUFO

## ANTIPASTO

Manzo salmistrato home made, maionese di cardoncelli carciofi fritti, tartufo uncinato e pecorino di moscia Leccese / 3gr

(7,6)

€ 28,00

---

## PRIMO

Tortelli alla carbonara con guanciale croccante, asiago stravecchio e tartufo bianco / 2gr

(1,3)

€ 36,00

---

## SECONDO

Cuberoll cotto al rosa, spuma di patate, spinacino, foie gras e tartufo uncinato / 2 gr

(7)

€ 38,00

---

## DESSERT

Tiramisu scomposto al tartufo bianco, gelato alle nocciole / 1 gr

(1,3,7)

€ 18,00

---

## TARTUFO EXTRA

Tartufo nero uncinato

€ 3,00/gr

Tartufo bianco

€ 8,00/gr

Le portate con il tartufo si intendono secondo disponibilità del mercato.

## 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 SO<sub>2</sub>

---

  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.