



/BUONIFICO®

Dal mare / *From the sea*

Tagliatelle di seppia flambate a crudo, pesto di peperone infornato, e salsa di cacio ricotta

Flambè Cuttlefish Tagliatelle's, Baked pepper pesto and cacio ricotta cheese sauce

(7.8.14.)

€ 20,00

Tartare di salmone affumicato, finocchietto e gazpacho verde
Smoked salmon tartare, wild fennel and green gazpacho

(3.4.)

€ 16,00

Ombrina marinata agli agrumi, caprino, mandorle e fichi
Citrus marinated croaker, goat cheese, almonds and figs

(4.8)

€ 18,00

Tartare di gambero ricotta di masseria ed intingolo al tartufo
Prawn's tartare farm ricotta cheese and truffle suace

(2,6,7.11)

€ 22,00

Baccalà in tempura, maionese al lime e cime di rapa
Salted cod in tempura with lime mayonnaise and turnip tops

(1.3.4.6.)

€ 16,00

Crudi / Raw Fish

Ostriche Gillardeau

Gillardeau Oysters

(14.)

€ 8,00 pz.

Ostriche del Gargano

Gargano Oysters

(14.)

€ 4,00 pz

Scampi

Scampi

(2.)

€ 6,00 pz

Gamberi

Prawns

(2.)

€ 4,00 pz

Dalla Terra / *From our land*

Carote arrosto con nocciole ed estratto di mandarino
Roasted carrots with hazelnuts and mandarin leaf extract

(8)

€ 14,00

Carciofo brasato, fritto e poi farcito
Pot roasted, fired and then stuffed artichoke

(1.7)

€ 16,00

Vitello tonnato buonifico style
Tuna sauce's veal in Buonifico Style

(3.4.7.9.10)

€ 18,00

Finocchi laccati, zucca e liquirizia
Lacquered fennel, with pumpkin and liquorice

(6.)

€ 14,00

Primi / *First Courses*

Tubetti, patate, croste di grana e polpettine
Tubetti pasta, potatoes, grana Padano crust and meatballs
(1.3.7.9)

€ 15,00

Tagliatelle integrali con estratto di molluschi
Wholegrain tagliatelle with shellfish extract
(1.9.14.)

€ 18,00

Orecchiette D'Elite ai tre pomodori,
Three tomatoes D'Elite pasta factory orecchiette
(1.9.)

€ 16,00

Linguine Benedetto Cavalieri con vongole, bottarga artigianale
di spigola e salicornia
Benedetto Cavalieri linguine with clams, sea bass caviar and glasswort
(1.4.9.14.)

€ 20,00

Primo del giorno secondo disponibilità del mercato
First course of the day upon availability of the market

Secondi / Main courses

Gran fritto di calamari, gamberi rosa verdure in pastella e salsa tartara
Fried sea mix with squids, pink prawns, battered vegetables and tartara sauce

(1.4.14.4.2.3.6.)

€ 20,00

Lombata di vacca nostrana selezione Varvara 400 gr, verdure al wok e crema di patate e senape al vin cotto
Local cow's loin Varvara selection 400gr, wok cooked vegetables, potatoes cream and cooked wine flavoured mustard

(7.)

€ 30,00

Maialino al carbone, pelle croccante, patate e radicchio
Charcoal pork, crispy skin, potatoes and radicchio

(1.3.7.9)

€ 18,00

Darna di pescato del giorno in guazzetto alla mediterranea, purea di finocchi al timo

Darna of catch of the day in a Mediterranean stew, fennel puree with thyme

(4.9)

€ 22,00

Secondo del giorno secondo disponibilità del mercato
Main course of the day upon availability of the market

Contorni / *Side dishes*

Misticanza

Mix salad

€ 8,00

Verdure al wok secondo disponibilità

Wok cooked vegetables

€ 8,00

Desserts

Tiramisu Buonifico (disponibile anche senza glutine e lattosio)

Buonifico tiramisu (also available gluten and lactose free)

(1.3.7.)

€8,00

Millefoglie scomposta crema alla vaniglia, gelato al lampone
No Ordinary Millefeuille, vanilla cream and raspberry ice cream

(1.3.7.8)

€ 10,00

Castagnaccio, gelato ai pinoli e crema inglese al lentisco
Castagnaccio (chestnut cake) with pine nuts ice cream and lentisco berries
English cream

(1.3.7.8.)

€ 10,00

Gelato del giorno
Ice cream of the day

(3.7.)

€ 3,00

/BUONIFICO®