

/RED[®]

Degustazione / Tasting Menu

4 portate mano libera dello chef

4 courses tasting menu selection of the chef

€ 65,00

5 portate mano libera dello chef

5 courses tasting menu selection of the chef

€ 75,00

7 portate mano libera dello chef

7 courses Tasting menu selection of the chef

€ 90,00

Antipasti / Starters

Dripping di polpo omaggio a Gualtiero Marchesi

Octopus dripping tribute to Gualtiero Marchesi

(6.7.9.14.)

€ 20,00

Pane e cipolla: Cipolla fondente al vin cotto, pecorino, chips di pane
Altamurano

*Bread and onion: Onion fondant with vin cotto, pecorino cheese,
Altamura bread chips*

(1.7.)

€ 16,00

Acquasale di capesante, emulsione di frutti di mare, dashi di vongole
e acqua di pomodoro

Scallop acquasale, seafood emulsion clam, dashi and tomato water

(1.14.)

€ 23,00

Colazione leccese? No! Parmigiana e mortadella

Lecce's breakfast? No! Parmigiana and mortadella

(1.3.7.8.9.)

€ 18,00

Ricciola affumicata, friggirelli, puntarelle e bagna cauda

Smoked amberjack, peppers, puntarelle and bagna cauda

(4.6.7.)

€ 22,00

Ostriche al pezzo secondo disponibilità

Oysters (per piece) according to availability

Gillardeau

Gillardeau

(14.)

€ 8,00 pz / pcs

Fine claire

Fine claire

(14.)

€ 4,00 pz / pcs

Crostacei / Shellfish

Scampi

Scampi

(2.)

€ 5,00 pz / pcs

Gamberi

Prawns

(2.)

€ 5,00 pz / pcs

Primi / First Course

Risotto paparine, animelle, pesto di mandorle tostate, pecorino
Puglia Segreta

*Risotto with vegetables, sweetbreads, toasted almond pesto, pecorino
cheese from Puglia Segreta*

(7.8.)

€ 22,00

Tagliolino al finocchietto selvatico, burro alle ostriche, lime e caviale
Tagliolino with wild fennel, oyster butter, lime and caviar

(1.7.4.9.14.)

€ 28,00

Ravioli di patate con ricotta ed erbe di mare, crudo di gambero viola
e bisque in stile thai

*Potato ravioli with ricotta cheese and sea herbs, raw purple prawn
and Thai-style bisque*

(1.2.4.7.9.)

€ 25,00

Tagliatelle Cavalieri cotte in estratto di peperone arrosto, gremolada
di prezzemolo

Tagliatelle Cavalieri cooked in roasted pepper extract, parsley gremolada

(1.)

€ 18,00

Tubettone pasta D'Elite con sugo di pesci di fondale, concentrato
di calamaro e lattuga di mare

*Tubettone pasta D'Elite with deep-sea fish sauce, squid and sea lettuce
concentrate*

(1.4.9.14.)

€ 24,00

Secondi / *Main Course*

Pancia di vitello da latte cotta 48 ore e poi alla brace, lasagnetta di ortaggi e jus alle marasche

Suckling veal belly cooked 48 hours and then barbecued, vegetable lasagnetta and marasca cherry jus

(3.7.12.)

€ 26,00

Agnello arrosto delle Dolomiti Lucane, spinacino, crema di patate e senape al vin cotto

Roast lamb of the Lucanian Dolomites, spinach, creamed potatoes and cooked wine mustard

(7.10.)

€ 28,00

Baccalà alla mediterranea in verde, senape selvatica e foglie di capperi cotto

Mediterranean-style salt cod in green, wild mustard and caper leaves

(1.4.7.9.)

€ 24,00

Spigola alla mugnaia, frittata di zucchine, limone e bottarga

Sea bass "alla mugnaia", courgette omelette, lemon and bottarga

(1.3.4.7.9.)

€ 26,00

Tonno rosso scottato al bbq, finocchi laccati, albicocche e sugo di pesce arrosto

Bluefin tuna seared in BBQ, lacquered fennel, apricots and roast fish sauce

(4.6.7.8.9.)

€ 28,00

Dessert

Fruttolo

“Fruttolo”

(1.3.7.)

€ 12,00

Latte e menta

Milk and mint

(1.3.7.)

€ 12,00

Cacio, pere e noci pralinate

Cheese, pears and praline walnuts

(1.3.7.8.)

€ 12,00

Banconota: nocciola, limone e rosmarino

Bancone: Hazelnut, lemon and rosemary

(1.3.7.8.)

€ 12,00

Tiramisù scorretto

No Ordinary tiramisù

(1.3.7.)

€ 12,00

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.
