





Per Iniziare

x1





x2

SELEZIONE DI SALUMI	€ 7	€ 13
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 8	€ 15
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI con confetture e sottoli fatti in casa	€ 12	€ 18





Sfizziosita'

BACCALÀ E 'NUDJA 	€ 14
<i>Frittella di baccalà, maionese alla 'nduja, fresco sciortino di sedano da bere</i>	
UOVO, CACIOCAVALLO, ASPARAGI 	€ 12
<i>Uovo in diverse esecuzioni, spuma di caciocavallo al Martini dry, asparago, nocciole</i>	
CAROTA, PAPAVERO, ERBORINATO 	€ 10
<i>Carota di Polignano cotta lentamente, erborinato di capra, crumble ai semi di papavero</i>	
RICCIOLA, MELA, BACON 	€ 14
<i>Crudo di ricciola, mela, stracciatella, bacon croccante</i>	

Primi Piatti

TAGLIOLINO, SCAMPI, BASILICO 	€ 16
<i>Tagliolino solo tuorlo al sugo di scampi, basilico</i>	
PLIN ALLA GENOVESE DI POLPO 	€ 16
<i>Raviolo del plin ripieno di polpo in pignata, dashi di cipolla bruciata</i>	
RISO MANTECATO  	€ 16
<i>Riso selezione carnaroli mantecato ai quattro formaggi, polvere di mela, limone</i>	
GNOCCO AL RAGOUT	€ 14
<i>Gnocco di patate fatto in casa al ragout leggero di vitello, salsa di cacioricotta</i>	

Secondi Piatti

CERNIA, CICUREDDHA, SALSA SUPREMA 	€ 18
<i>Trancetto di cernia, salsa suprema profumata ai cinque pepi, insalatina di cicureddha di campo</i>	
DIAFRAMMA ALLA BAGNA CAUDA 	€ 16
<i>Diaframma di manzo scottato, aglio nero, salsa alle acciughe, pesto di capperi, scarola</i>	
MAIALINO, PATATA, LIQUIRIZIA 	€ 14
<i>Capocollo di maialino, crema di patata al forno, polvere di liquirizia</i>	
CALAMARO ALL'ARRABBIATA 	€ 14
<i>Zuppa piccantina di calamaro, polveri mediterranee, pane soffiato</i>	

NEL MENU IN **ROSSO** GLI INGREDIENTI CHE CONTENGONO ALLERGENI



glutine e cereali



sesamo



noci



crostacei



uova



pesce



senape



latte



sedano



arachidi



soia



molluschi



lupini



solfiti

**** Materie prime / Prodotti abbattuti in loco**

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

***Prodotti surgelati**

Prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.



ACQUA 75 Cl.
COPERTO

€ 2,5
€ 2