

## Antipasti

---

✓ *Il nostro percorso di Crudi di Mare* € 28

In aggiunta:

- + OSTRICA DI CASTRO € 3,00 al pezzo
  - + OSTRICA GILLARDEAU € 5,00 al pezzo
  - + GAMBERONE € 4,00 al pezzo
  - + SCAMPO € 5,00 al pezzo
- 

✓ *Tataki di Tonno rosso, Cipolla di Tropea in agrodolce, Olive "leccine" e Stracciatella.* € 18

---

✓ *Carpaccio di Gambero, Stracciatella, Mango e gel di Lime con Pasta Fillo* € 19

---

✓ *Tentacoli di Polpo croccanti su crema di Topinambur, polvere di Acciughe e millefoglie di Tuberi colorata.* € 18

---

✓ *Fiori di Zucchina ripieni di Ricotta e Caciocavallo stagionato in grotta con Gambero in tempura e polvere di Capperi, salsa Friggitello.* € 16

---

✓ *Vitello Tonnato con Capperi in fiore, Pomodoro secco e granella di Nocciole.* € 15

---

✓ *Tartare di Manzo crispy e affumicata con scaglie di Podolico, pomodorino secco e salsa alla Senape antica.* € 17

---

*Tagliatella di Zucchina con pesto di Avocado e Spinaci, bacche di Goji e Mandorle.* € 14

---

## *Primi Piatti*

---

✓ *Risotto “Carnaroli Zaccaria Alta Qualità”, mantecato alla Burrata, con Scampi e scorzetta all’Arancia* € 20

---

✓ *Pacchero “Mancini”, con Pescato del giorno, pomodorini, clorofilla all’ Aneto e Frisa alle erbe* € 18

---

✓ *Spaghetti “Mancini” alle Cozze e Vongole con salsa al Tarallo e Finocchietto selvatico* € 18

---

✓ *Minchiareddhi fatti in casa Cacio e Pepe su Pesto di Bieta e guazzetto di Mare.* € 18

---

✓ *Bottoni ripieni di Ricotta e zeste di Limone ai due Pomodori, pesto di Basilico e Melanzane croccanti* € 16

---

✓ *Orecchiette fatte in casa con ragù di Coniglio su fonduta di Caciocavallo e polvere di olive* € 16

---

## Secondi Piatti

---

- ✓ *Involentino di Spigola con Scamorza fumé e Verdurine croccanti in crosta di Pane d'Altamura su battuto di Cozze e Pomodorino* € 19

---

- ✓ *Trancio di Dentice scottato, Scarola in due consistenze e mayo di Barbabietola* € 24

---

- ✓ *Seppia alla piastra, crema di Peperone giallo e Menta, salsa Tartara e Salicornia* € 18

---

- ✓ *Frittura di Calamari, Gamberi e Verdurine in pastella e maionese agli Agrumi* € 18

---

- ✓ *Pescato del giorno* € 7 l'etto

---

- ✓ *Gamberoni viola di Gallipoli* € 10 l'etto

---

- ✓ *Costolette di Agnello alle erbe, millefoglie di Patate e battuto di Melanzane e Menta* € 24

---

- ✓ *Guancia di Vitello brasata al Negroamaro, crema al Porro e patate, Peperone "Cornetto"* € 18

---

## Dessert

- 
- |  |     |
|--|-----|
| ✓ <i>Tartelletta, crema agli Agrumi e Meringa all'italiana</i> | € 8 |
|--|-----|
- 
- |   |     |
|---|-----|
| ✓ <i>Morbido al Cioccolato, Sorbetto di Frutti Rossi e Crumble al Cacao Amaro</i> | € 8 |
|---|-----|
- 
- |   |     |
|---|-----|
| ✓ <i>Bignè con crema Cupeta, Caramello salato</i> | € 8 |
|---|-----|
- 
- |  |     |
|--|-----|
| ✓ <i>Zuppetta di Cantalupo su insalatina di Frutta Fresca, Menta, Zenzero e sorbetto al Limone</i> | € 8 |
|--|-----|
- 
- |  |     |
|--|-----|
| ✓ <i>I nostri Sorbetti di Frutta fresca e Spumoni tradizionali</i> | € 6 |
|--|-----|
- 

## Passiti

- 
- |                              |      |
|------------------------------|------|
| ✓ LI VELI - Aleatico (rosso) | € 10 |
|------------------------------|------|
- 
- |  |     |
|--|-----|
| ✓ TORMARESCA - Kaloro Moscato Doc (bianco) | € 6 |
|--|-----|
- 
- |  |     |
|--|-----|
| ✓ PRODUTTORI DI MANDURIA - Primitivo Dolce Nat | € 5 |
|--|-----|
- 
- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| ✓ FRANZ HAAS - Moscato Rosa | € 8 |
|-----------------------------|-----|
- 
- |                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ✓ LA TUNELLA - Picolit (bianco) | € 8 |
|---------------------------------|-----|
- 
- |   |     |
|---|-----|
| ✓ PELLEGRINO - Liquoroso Pantelleria (bianco) | € 5 |
|---|-----|
-