



PERCORSO ADRIATICO

Menù di Mare – € 60

ANTIPASTO

Sinfonia dell'Adriatico

Capasanta dorata con panure aromatica,
mantecato soffice di baccalà in abbraccio di salmone affumicato,
mazzancolle in delicato agrodolce alla veneziana.

PRIMO

Scrigni di burrata cremosa su bisque ristretta di gambero,
con triglia croccante in finitura.

SECONDO

Branzino in rosa ai semi di papavero,
spuma di patata allo zafferano e osmosi d'ostrica.

INTERMEZZO

Sorbetto al limone di Sicilia

PER CONCLUDERE

Selezione di biscottini pugliesi dello Chef e caffè



GRAN PERCORSO MARINO

Menù di Mare – € 65

ANTIPASTO

Sinfonia Marina in Tre Servizi

Perla di bufala campana in abbraccio di ricciola leggermente affumicata,
capasanta con tiepida insalatina di polpo e mazzancolle nella sua conchiglia
naturale,
scampo cotto a vapore dolce.

PRIMO

Risotto cremoso con patate fondenti, pomodorini e cozze,
interpretazione contemporanea del riso patate e cozze.

SECONDO

Spiedo di mazzancolle su falda di patate
e delicata al basilico.

INTERMEZZO

Sorbetto al limone di Sicilia

PER CONCLUDERE

Selezione di biscottini pugliesi dello Chef e caffè



PERCORSO PUGLIESE

Menù di Terra – € 55

ANTIPASTO

Trilogia Pugliese

Burrata croccante su cardoncelli saltati,
capocollo di Martina Franca stagionato.

PRIMO

Scrigni di burrata su coulis di pomodoro fresco,
con guanciaiale croccante in finitura.

SECONDO

Roast beef all'inglese in rosa,
con pesto di pomodori secchi e mandorle tostate.

CONTORNO

Patate al forno dorate alle erbe

PER CONCLUDERE

Selezione di biscottini pugliesi dello Chef e caffè



GRAN PERCORSO PUGLIESE

Menù di Terra – € 60

ANTIPASTO

Trilogia della Tradizione Pugliese
Capocollo di Martina Franca stagionato,
burrata fresca e verdure sott'olio artigianali.

PRIMO

Risotto allo zafferano in mantecatura al pecorino,
con tartare di manzo podolico.

SECONDO

Bombette pugliesi allo spiedo,
servite con patate dorate e cicoria della tradizione.

PER CONCLUDERE

Selezione di biscottini pugliesi dello Chef e caffè