



## proposte al calice:

- champagne € 12,00
- metodo classico VALENTINO Elena 2018 P.R.D.M. € 8,00
- chardonnay 2018 Bio Tormaresca € 7,00
- rosé Tramari 2020 San Marzano € 7,00

## menu degustazione servito esclusivamente per l'intero tavolo

### Felice, pensaci tu 6 portate

#### Percorso degustazione selezionato dallo chef dal mare alla terra...

2 antipasti – 2 primi - secondo e dessert

€ 80,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta € 50,00 per abbinamento vini (5 etichette)

## i piatti di Casa, sempre in menu

### antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi <sup>β-^</sup>, panna acida, crispy di lampone e lime, yuzu € 24,00
- melanzana <sup>^</sup>, parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo € 18,00
- calamaro <sup>^</sup> con mandorle di Toritto, cipollotto e il suo nero € 20,00

### primi piatti

- gnocchi <sup>^</sup> scottati di sole patate, cime di rape e vongole € 18,00
- tubettino, scampi <sup>^</sup>, ceci neri <sup>^</sup> della murgia e spuma di patate € 20,00
- spaghettoni con cicala <sup>^</sup> di mare, maionese e cialda di peperone crusco € 22,00

### secondi piatti

- pescato del giorno <sup>β</sup> alla pizzaiola, datterino giallo, olive leccine e origano € 24,00
- vitello <sup>^</sup>, quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietolina e caciocavallo € 24,00

coperto € 3,00

acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

<sup>β</sup> Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

<sup>^</sup> Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.



## menu alla carta

### antipasti crudi

- ostrica gillardeau® grandezza N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- plateau royale, frutti di mare, caviale Baikal 10g pane integrale, burro salato € 55,00  
(ideale x 2pers.)

### antipasti

- carpaccio<sup>β-^</sup> in tre espressioni, crudo, marinato e scottato € 24,00
- cavolfiore e podolica<sup>^</sup> carne cruda, , vegetale stufato e latte podolico € 22,00
- baccalà<sup>^</sup> e zafferano in crema pugliese, olive nolche leggermente piccanti € 22,00
- segreto di maialino<sup>^</sup> iberico, con omaggio all'autunno, cardoncello € 22,00

### primi piatti

- ricci di mare e tajarin la Puglia verace ed il Piemonte tradizionale € 30,00
- fagottini<sup>^</sup> ripieni di favette, cicoriotta, mitili (cozze) burrata di Andria € 20,00
- risotto alla milanese, *Trani a Milano*, con tartare di gallinella<sup>^</sup> e ragù di scorfano<sup>^</sup> € 22,00

### secondi piatti

- ricciola<sup>^</sup> con interpretazione di insalata cruda, cotta e abbrustolita € 25,00
- capasanta<sup>^</sup> scaloppa di foie gras<sup>^</sup>, zucca, topinambur e finocchi € 28,00
- porcini, sponzale e patate in visione al Castel del Monte € 24,00
- faraona<sup>^</sup> pistacchio, spinaci e yuzu € 24,00

### dal carrello dei formaggi

- degustazione di formaggi con miele e cognà  
piccola degustazione 3 pz € 15,00  
grande degustazione 6pz € 25,00

coperto € 3,00

acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

<sup>β</sup> Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

<sup>^</sup> Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.