ANTIPASTI

LA PARMIGIANA SECONDO NOI € 15 V

Parmigiana di melanzane, passata di pomodoro di Torre Guaceto, spuma al parmigiano, olio al basilico

$$1 - 5 - 7 - 9$$

FAVE&FOGGHIE € 11 (vegano) V L

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni

9 - 12

IL FRITTINO € 15

Baccalà* in tempura al nero di seppia e fiori di zucchina ripieni

(ricotta, menta e acciughe in crosta di Panko)

$$1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12$$

LA PUGLIESE € 12 V

Burratine di Noci, pesto al basilico, pomodorini canditi e crackers al pomodoro

1 - 7

IL CASERECCIO SALUMI € 26 L

(Consigliato per due persone)

Capocollo "Cervellera" e salumi di suino nero di Martina (presidio slow food): filetto lardellato, soppressata dolce e battuto di lardo agli agrumi serviti con crostini di pane e pesto di pomodori secchi

1 - 12

IL CASERECCIO DI FORMAGGI € 20 V

Selezione di formaggi stagionati e semi stagionati pugliesi con miele e marmellate

7 - 8 - 12

LA TARTARE DI PODOLICA € 16 L

Tartare di podolica "selezione Varvara" battuta al coltello con mandorle di Toritto, olio in polvere, puntarelle e maio alle alici

3 - 4 - 5 - 8

POLPO ARROSTO € 18 L

Polpo* arrosto laccato al miele e aceto balsamico, patate affumicate, maionese al polpo e polvere di cipolla

4 - 5 - 7 - 12

PRIMI

"CECI E COZZE" € 16

Tubettone fresco, ceci di Zollino, cozze, pecorino a latte crudo del Gargano, olio al prezzemolo

1 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

LE ORECCHIETTE € 17

Orecchiette di grano arso con ragù di podolica,

fonduta di caciocavallo stravecchio di masseria, olio al basilico

1 - 7 - 9 - 12

IL RISOTTO € 18 V

Risotto mantecato alla barbabietola rossa, erborinato di podolica da pascolo a latte crudo, gel al limone e una spruzzata di gin al limone

7 - 9 - 12

LO SPAGHETTO € 18

Spaghettoni freschi Senatore Cappelli con cime di rape, tartare di gamberi rosa*
e stracciatella affumicata

1 - 2 - 7 - 12

MENUBAMBINI

Orecchiette di semola con passata di pomodoro €8

1 - 9

Cotoletta di petto di pollo fritta con patatine € 10

1 - 5

V (PIATTO VEGETARIANO) – L (PIATTO SENZA LATTOSIO) CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti, chiedere allo staff <u>prima di ordinare</u> alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

SECONDI

LA BOMBETTA XXL € 18

Bombetta di suino nero lucano selezione "Varvara", ripiena di canestrato locale e pancetta Cervellera, servita con pop corn di maiale, "aioli" e senape selvatica

1 - 3 - 5 - 7 - 12

FILETTO € 26

Filetto di vacca podolica con spuma di zabaione salato, asparagi grigliati e fondo di manzo

3 - 7 - 9 - 12

RICORDO DI UNA CESAR € 22

Coscia e sovraccoscia di polletto ruspante della Murgia cotto a basse temperature servito con insalata grigliata, maionese alle alici, gel al limone, semi stagionato di bufala

3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12

OMBRINA (CORBA DEL GARGANO) € 24 L

Trancio di filetto del Gargano leggermente laccato al "salmoriglio" (olio EVO ed erbe) con porro arrosto, gel all'ananas e semi di sesamo tostati

4 - 11

CONTORNI

MELANZANA ARROSTO € 6 V

Melanzana arrosto con passata di pomodoro, cacioricotta, olio al basilico

7 - 9

PATATE ALLA BRACE CON PECORINO ED ERBA CIPOLLINA€ 6 V

7

INSALATA MISTA € 6 V L

Prodotto contrassegnati con * potrebbe essere congelato all'origine qualora non fosse disponibile il prodotto fresco

MENUVEGAN V

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni € 11

9 - 12

Melanzana arrosto con passata di pomodoro e olio al basilico € 5

9

Patata al cartoccio con salsa alle erbe e soia € 5

5 - 6

Insalata: Spinacino, salsa avocado crostini di pane, puntarelle, cetrioli, mandorle tostate € 12

5

RISOTTO € 13

Risotto mantecato alla barbabietola rossa ed EVO,

mandorle tostate e gel al limone

8 - 9

LO SPAGHETTONE € 12

Spaghettoni Senatore Cappelli con cime di rapa e croccante di fesa all'aglio

1 - 9

ZUPPA DEL GIORNO € 12

1 - 9 - 13

DOLCI € 10

BISCOTTO CEGLIESE V

Cremoso di mascarpone al caffè, amarascata,

biscotto croccante alla mandorla di Toritto e rosolio

3 - 7 - 8 - 12

MOUSSE VEGANA LV

Mousse al fondente, frutti rossi, cremoso ai frutti rossi, polvere di fragola e lampone crispy

6

CROSTATINA V

Crostatina con namelaka al caramello salato, mousse al cioccolato bianco, pan di spagna al cioccolato, twist di rum, gel al passion fruit

1 - 3 - 7

AGRUMETO

Panna cotta agli agrumi, gel arancia e limone, polvere di agrumi, crumble di mandorla di Toritto e agrumi

7 - 8

SORBETTO AL LIMONE € 4 SGROPPINO € 6

CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti, chiedere allo staff <u>prima di ordinare</u> alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

Per quanto prestiamo la massima attenzione nella preparazione di tutti i piatti, nella nostra cucina lavoriamo glutine, uova, formaggi, crostacei, pesce... insomma moltissimi ingredienti, e non possiamo quindi garantire che sia un ambiente sterile in caso di allergie

LA PUGLIA E'STATO SUBITO AMORE, PER LA MIA MAMMA, LA PRIMA VOLTA CHE E'STATA QUI. NEL 1976. AMORE CHE SI E' TRASFORMATO POI IN UN PROGETTO, IN UN SOGNO, CHIAMATO TAVERNA DELLA GELOSIA...

DAL 1995 AD OGGI, SONO PASSATI 25 ANNI, A TESTIMONIARE CHE DALLA PASSIONE E DAI SOGNI NASCONO LE COSE PIU' BELLE ... LA MAMMA NON C'E' PIU', MA IL SUO SOGNO SI, E' ANCORA QUI.

LA PUGLIA E'UN LUOGO, MA E' ANCHE, E SOPRATTUTTO, UNO STILE DI VITA: E' SOLE, ULIVI, LENTEZZA, PROFUMI, COLORI, SFUMATURE ... IL NOSTRO TRIBUTO ALLA PUGLIA, E'LA RICERCA DEL BELLO E DEL BUONO E DELLE SUE INFINITE MANIFESTAZIONI, CHE SI TRASFORMANO IN MATERIA PIRMA, INGREDIENTI, CONSISTENZE, CONTRASTI, NEI NOSTRI PIATTI.

QUESTI SONO ALCUNI DEI NOSTRI PARTNERS....

CIBO BIO BY SECRET FOOD (Gioa del Colle - BA)

SALUMIFICIO CERVELLERA (Martina Franca - TA)

VARVARA_FRATELLI DI CARNE (Altamura-BA)

CASEFICIO IGNALAT (Noci-BA)

AZIENDA AGRICOLA CALEMONE (Torre Guaceto, BR) SLOWFOOD FATTORIA FIORENTINO (Castel Fiorentino, FG)

.... I CUI PRODOTTI DIVENTANO, TRA LE MANI DELLO CHEF *ANTONIO GIANNOTTE* E DELLA SUA BRIGATA, UN'ESPERIENZA SENSORIALE, TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE, E RIVOLUZIONE

... AD ACCOGLIERVI IN SALA, IL MAITRE *ANTONIO BLANCASIO* E IL SUO STAFF, PER CONSIGLIARVI E GUIDARVI TRA LE NOSTRE RICETTE, ED I NOSTRI VINI ...

A noi interessa.

Ciò che seminiamo oggi, raccoglieremo domani

Negli ultimi otto anni abbiamo ridotto drasticamente il consumo di plastica.

Oltre a differenziare quotidianamente, siamo molto attenti agli sprechi alimentari, riducendoli al minimo già in fase di lavorazione; abbiamo sostituito i detersivi industriali con detersivi naturali, di origine vegetale, a basso impatto ambientale, e così per i saponi e la carta di servizio.

Nella selezione dei produttori, puntiamo soprattutto su piccole realtà locali, artigianali, non intensive, che lavorano ancora con lentezza e stagionalità, che pascolano gli animali, che tramandano le tradizioni di padre in figlio, che aspettano il tempo, che privilegiano la qualità alla quantità, che non usano additivi, che fanno della disomogeneità la loro caratteristica distintiva.

Vogliamo rendervi partecipi di questo percorso che abbiamo intrapreso, perché per noi è veramente importante rispettare, tutelare e valorizzare il nostro territorio, senza forzature, senza produzioni di massa, senza eccessi.

Siamo consapevoli che la strada da percorrere è ancora molto lunga, che siamo migliorabili sotto molti punti di vista, ma siamo felici e orgogliosi di aver cominciato, con voi e grazie anche a voi.

Leonora