

ANTIPASTI

LA PARMIGIANA SECONDO NOI € 16 V

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

1 - 5 - 7 - 9

LE FAVE&FOGGHIE € 12 (vegano) V L

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni

9

IL FRITTINO € 16

Baccalà* in tempura al nero di seppia e fiori di zuccina
ripieni (ricotta, menta e acciughe in crosta di Panko)

1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12

LA PUGLIESE € 13 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);
soppressata dolce e battuto di lardo agli agrumi serviti con crostini di pane

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 € 18 L

Tartare di podolica "selezione Varvara" battuta al coltello con tartufo nero estivo,
maionese alle alici, uovo di quaglia sodo erba cipollina

3 - 4 - 5

IL POLPO ARROSTO € 18 L

Polpo* arrosto laccato con EVO, servito con hummus di ceci e "gremolada sbagliata"

4 - 5 - 10 - 11

PRIMI

LE ORECCHIETTE € 18

Orecchiette di grano arso con ragù di podolica,
fonduta di caciocavallo stravecchio di masseria, olio al basilico

1 - 7 - 9 - 12

IL RISOTTO ALLA BARBABIETOLA € 18

Risotto mantecato alla barbabietola, erborinato di podolica da pascolo, gel al limone

7 - 9 - 12

LO SPAGHETTO € 20

Spaghetti "Senatore Cappelli", fondo di pesce, tartare* di gambero rosa, stracciatella

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12

IL TORTELLO € 18

Tortello ripieno di ricotta di bufala , salsa al pomodoro bruciato,
polvere di prezzemolo, cremoso di ricotta di bufala

1 - 7 - 9

MENU BAMBINI

Orecchiette di semola con passata di pomodoro € 10

1 - 9

Cotoletta di petto di pollo frita con patatine € 12

1 - 3 - 8

V (PIATTO VEGETARIANO) - L (PIATTO SENZA LATTOSIO)

CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti, chiedere allo staff [prima di ordinare](#)
alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

SECONDI

LA BOMBETTA XXL € 22

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

1 - 3 - 5 - 7 - 12

IL RICORDO DI UNA CESAR € 24

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

3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12

L' UOVO CROCCANTE € 18 L

Uovo cotto a bassa temperatura poi fritto in crosta di panko, verdure di stagione piccanti, tartufo

1 - 3 - 5

L' OMBRINA (CORBA DEL GARGANO) € 24 L

Trancio di filetto di corba rossa del Gargano alla piastra con cremoso di cime di rapa, cime di rapa grigliate, pomodorini confit

4 - 9

CONTORNI

LA MELANZANA ARROSTO € 6 V

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

7 - 9

LE PATATE ALLA BRACE CON PECORINO ED ERBA CIPOLLINA € 6 V

7

L' INSALATA MISTA € 6 V L

I Prodotti contrassegnati con * potrebbe essere congelati all'origine qualora non fosse disponibile il prodotto fresco

DOLCI

IL BISCOTTO CEGLIESE € 10 V

Cremoso di mascarpone al caffè, amarascata,
biscotto croccante alla mandorla di Toritto e rosolio

3 - 7 - 8 - 12

LA TORTA PASTICCIOTTO ALLA CREMA € 8

Con gel alle amarene - ciliegie

1 - 3 - 7

IL GELATO ARTIGIANALE € 8

In collaborazione con la gelateria Mandorlata

3 - 7 - 8

LA MOUSSE VEGANA € 10 L V

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

6

IL SORBETTO AL LIMONE - FRAGOLA € 4

7

LO SGROPPINO € 6

7

COPERTO € 5

COPERTO BABY € 3

ACQUA € 2**

ALTRE BEVANDE

Digestivi	3,00
Grappa	5,00
Rum - whisky	6,00 - 12,00
Caffè'	2,00
Deca	2,50
Doppio	4,00
Cappuccino - americano	4,00
Leccese	4,00

** ACQUA PURIFICATA POTABILE, TRATTATA TRAMITE IMPIANTO DI
SPILLATURA CON PURIFICAZIONE Trimestrale

CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti, chiedere
allo staff [prima di ordinare](#) alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

MENU VEGAN V

LE FAVE&FOGGHIE € 12 (vegano) V L

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni

9

LA PATATA AL CARTOCCIO € 5

Con salsa alle erbe fresche e soia

5-6

LA MELANZANA ARROSTO € 6

Con salsa al pomodoro, olio al basilico e grattugiato vegetale

8-9

L' HUMMUS DI CECI € 12

Hummus di ceci di zollino, tahina, crostini all' aglio, olio al prezzemolo,
semi tostati

1-11-9

LO SPAGHETTO € 14

Spaghetto "Senatore Cappelli" con salsa di pomodoro bruciato, olio al basilico,
grattugiato vegetale

1-8-9

IL RISOTTO € 14

Risotto mantecato alla barbabietola rossa ed EVO,
gel al limone e mandorle tostate

9-12

L' INSALATA PRIMAVERILE € 12

Romanella, rucola, carciofi, patate, crostini all' aglio, dressing al limone,
grattugiato vegetale a scaglie

1-8

LA MOUSSE VEGANA € 10

Mousse al fondente con frutti di bosco in diverse consistenze

6

BISTROT MENU

IL TAGLIERE MISTO € 26

(consigliato per 2 persone)
Capocollo di Martina, soppressata di suino nero, burratina di noci, schiacciata multicereali
1 - 7

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 € 18 L

Tartare di podolica "selezione Varvara" battuta al coltello con tartufo nero estivo, maionese alle alici, uovo di quaglia sodo erba cipollina
3 - 5

LA PUGLIESE € 13 V

Burratine di Noci, pesto al basilico, pomodorini canditi e crackers al pomodoro
1 - 7

IL PINZIMONIO € 10

Verdure miste crude con salsa alla senape
10

L' APERITIVO PER 2 € 30

(bevande escluse)
Capocollo di Martina, schiacciata ai cereali, caciocavallo "Scarpetta", soppressata di suino nero, polpette di pane e erbe, olive, taralli, mandorle tostate, burratine di noci, pinzimonio
1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10

L' HUMMUS DI CECI € 12

Hummus di ceci di zollino, tahina, crostini all' aglio, olio al prezzemolo semi tostatati
1 - 11 - 9

IL POLPO ARROSTO € 18 L

Polpo* arrosto laccato con EVO, servito con hummus di ceci e "gremolada sbagliata"
4 - 5 - 10 - 11

LA PARMIGIANA SECONDO NOI € 16 V

Parmigiana di melanzane, passata di pomodoro di Torre Guaceto, spuma al parmigiano, olio al basilico
1 - 5 - 7 - 9

UOVO CROCCANTE € 18

Uovo cotto a bassa temperatura poi fritto in crosta di panko, verdure di stagione piccanti, tartufo
1 - 3 - 5

SPAGHETTI € 14

Spaghetti senatore cappelli con salsa al pomodoro bruciato, caciocotta o "gran murgiano"
1 - 3 - 4 - 5 - 7

INSALATA CESAR STYLE € 16

Romanella, rucola, petto di pollo alla griglia, crostini all' aglio, maio alle noci, parmigiano, capperi fritti
1 - 3 - 5 - 4 - 7

L' INSALATA NIZZARDA STYLE € 16

Romanella, rucola, carciofi, tonno, olive taggiasche, patate, dressing al limone
4 - 5

L' INSALATA MISTA € 6

Romanella, rucola, pomodori
7

IL CLASSIC TOAST € 8

Cotto e formaggio

1 - 7

IL VEGAN TOAST € 8

Avocado, pomodori, rucola, semi tostati

1

IL TRIS € 6

Olive, taralli, mandolne tostate

1 - 8

TRADITIONAL CUSTARD PIE € 8

With sour cherry gel

1 - 3 - 7

IL GELATO € 8

Artisan gelato In collaboration with
"Mandorlata"

3 - 7 - 8

LEMON - STRANBERRY SORBET € 4

7

LO SGROPPINO € 6

7

MENU BAMBINI

**Orecchiette with semolina and
tomato sauce € 10**

1 - 9

Fried chicken breast cutlet with fries € 12

1 - 3 - 8

COPERTO € 3

ACQUA € 2**

** ACQUA PURIFICATA POTABILE, TRATTATA TRAMITE IMPIANTO DI
SPILLATURA CON PURIFICAZIONE TRIMESTRALE