



ANTIPASTO AL PIATTO

Tartare di tonno, ricotta di pecora,
carciofi croccanti e gel al bergamotto



AL CENTRO TAVOLA

Baccalà cotto a bassa temperatura,
spuma di cime di rape, terra di olive

Parmigiana di pesce spada, burrata affumicata,
pomodorini semi secchi di Torre Guaceto



PRIMI

Risotto con datterino giallo,
polvere di basilico, tartare di scampi e stracciatella

Gnocchetti al prezzemolo home
made con scorfano locale e il suo fondo,
agrumi e cialda di caciocavallo di masseria



SECONDI

Trancio di ricciola dello Ionio, cremoso e polvere di zucca,
cardoncelli grigliati, erborinato di podolica da pascolo



DOLCE

Cannolo al cioccolato mousse di castagne, mango

Vini della nostra cantina pugliese in abbinamento
(inclusi nel prezzo)

€110 a persona

