



ANTIPASTI - STARTERS

Involcini speck e mozzarella al pistacchio <i>Speck and mozzarella rolls with pistachios</i>	€10,00
Caprese di pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella caprese</i>	€10,00
Millefoglie di melanzana alla parmigiana <i>Eggplant "parmigiana millefoglie"</i>	€12,00
Polpo arrosto su spinaci, crema di patate, pomodorini confit <i>Roasted octopus* with spinach on potato cream</i>	€15,00
Bruschetta croccante con crema alle erbe e tris di mare <i>Crispy bruschetta with herb cream and a trio of salmon, tuna, and swordfish</i>	€15,00
Degustazione di salumi e formaggi locali (per 2 persone) <i>Tasting of local cold cuts and cheeses (for 2 people)</i>	€24,00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Orecchiette con cime di rapa, pan fritto e acciuga <i>Orecchiette pasta with turnip tops</i>	€15,00
Cappellaccio ripieno di melanzana su fonduta di caciocavallo, zucchine, pomodoro confit, mandorla tostata <i>Cappellaccio with eggplant filling on a caciocavallo fondue, zucchini, tomato confit, and toasted almonds</i>	€16,00
Tiella barese della tradizione con riso, patate e cozze <i>Traditional Bari-style "tiella" with rice, potatoes and mussels</i>	€16,00
Insalatona mista (a scelta con verdure grigliate, pollo, salmone, pesce spada, tonno, gamberi) <i>Mixed salad (choice of grilled vegetables, chicken, salmon, swordfish, tuna, shrimp)</i>	€12,00

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

Stinco di maiale con patate arrosto e verdure al vapore <i>Slow-cooked pork shank with roasted potatoes and vegetables</i>	€15,00
Filetto di orata* in crosta di zucchine, insalatina <i>Zucchini crusted sea bream fillet*, salads</i>	€16,00
Frittura di calamari* - 200gr <i>Fried calamari * - 200gr</i>	€16,00
Tagliata di Angus* con rucola, grana e pomodorini - 250gr <i>Sliced meat* with rocket, parmesan, cherry tomatoes - 250gr</i>	€20,00
Trancio di pesce spada* con pomodori, capperi e olive - 250gr <i>Grilled swordfish* steak with tomatoes, capers, olives - 250gr</i>	€20,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Zucchine "alla poverella"	€5,00
Verdure cotte - <i>Cooked Vegetables</i>	€5,00
Insalata mista di stagione - <i>Mixed seasonal salad</i>	€5,00
Patate al forno - <i>Baked Potatoes</i>	€5,00

DESSERT

Cannoli della casa - <i>Homemade cannoli</i>	€6,00
Tiramisù della casa - <i>Homemade Tiramisu</i>	€6,00
Gelato della tradizione - <i>Traditional ice cream</i>	€6,00
Frutta fresca di stagione - <i>Fresh seasonal fruit</i>	€6,00

COCKTAIL & APERITIVO

Tris di stuzzichini - <i>Trio of appetizers</i>	€5,00
Flute di Prosecco, Calice di Vino (Cantine Polvanera) <i>Wine or Prosecco glass</i>	€5,00
Spritz (Aperol, Campari, Limoncello), Gin Tonic, Mojito, Negroni	€7,00

CAFFETTERIA & SPIRITS

Espresso	€1,00
Cappuccino, Americano, Latte macchiato	€2,00
Amaro, Limoncello	€3,00
Grappa	€4,00
Rum, Whisky, Cognac, Brandy	€6,00

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Percorso gastronomico di terra o mare (3 o 4 portate) <i>Gastronomic journey of land or sea (3 o 4 dishes)</i>	€ 35,00 / 45,00
---	-----------------

Servizio - Service € 2,50

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta. E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala. - *In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products. The guest should get detailed information from the staff.