COORDINATE

percorsi degustazione

7 PORTATE A MANO LIBERA DELLA CHEF,
ABBINAMENTO 3 CALICI
€90

PERCORSO A SCELTA DAL MENU ALLA CARTA
CALICE DI BENVENUTO, ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO A SCELTA
€65

L'INIZIO DEL VIAGGIO

DAL MEDITERRANEO AL PIEMONTE €22
"Bistecca" di pescato marinato, peperone rosso e Bagna Cauda mediterranea

PANCOTTO €20
La storia del mio territorio. Pane raffermo saltato con erbe di campo selvatiche, patate di Zapponeta e profumi autunnali pugliesi.

CARPACCIO €20
Girello di Fassona Piemontese marinato al sale ed erbe aromatiche, rapa rossa e Montebore az. Torre del Giarolo

BRISÈ DI ANIMELLE E CAROTE DI POLIGNANO €24
Torta salata con pasta brisè, animelle e carote di Polignano in più lavorazioni

DEGUSTAZIONE DI OLII PUGLIESI €6
in abbinamento ai nostri lievitati

STRADE DI PASTA

TORTELLI "AL TOVAGLIOLO" €22
Tortelli alla Parmigiana di melanzane e intingolo al Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi al limone

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO IN VERDE €20
Tagliolini farina 00 e semola rimacinata a pietra ai 40 tuorli, aglio, olio e peperoncino

TUBETTINO MARE E MONTI €24
Tubettino trafilato al Bronzo pastificio Mazzeo, salame cotto di Brignano, spuma di calamari e pomodori verdi in carpione

PIZZARELLE FOGGIANE ALLE CIME DI RAPE, CRUDO DI RICCIOLA E POMODORINI "INFORNATI" €24
Le orecchiette più radicate nel Foggiano, cime di rape, dadolata di ricciola marinata e pomodori gratinati con ricotta salata

DIREZIONE SECONDI

FASSONA, PIZZAIOLA E CACIOCAVALLO €30

Sottofiletto di Fassona Piemontese, pappa alla pizzaiola Foggiana e Caciocavallo Podolico "impiccato"

PICCIONE DALLA LANGA A MURGIA €25 ½ porz. | €40 intero

Petto e coscia di piccione scottati, foglie amare spontanee, miele d'acacia e nocciole

MERLUZZO, ZUCCA DELICA E PILI PILI €28

Merluzzo scottato, doppio servizio di zucca Delica e salsa di Pili pili e olive Taggiasche

SOGLIOLA E BARBABIETOLA ALLA MUGNAIA €35

Rollè di Barbabietola e Sogliola lardellata alla Mugnaia, terrina di patate e rapa rossa

ULTIMA TAPPA

"C'è sempre spazio per il dessert"

PROFITEROLES €12

Crema diplomatica, glassa al cioccolato fondente e cocco

TIRAMISÙ €12

I nostri savoiardi gluten free, crema di mascarpone, caffè e cacao amaro

MILLEFOGLIE CACHI E CASTAGNE €14

Sfoglia caramellata alle castagne, castagne glassate e crema Diplomatica ai cachi

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI €16

Formaggi selezionati tra il Piemonte e la Puglia

COPERTO €3,50

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di chiedere, prima di ordinare, al nostro personale per avere le relative informazioni.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a surgelazione o congelamento o abbattimento termico per garantirne la sicurezza e la qualità, conformemente alle normative vigenti.