

MENÙ DEGUSTAZIONE

I sapori della tradizione

Acquasale, uovo, salicornia e bottarga

Cozze ripiene tradizionali

Lagane al ragù di cefalo del trabucco

Baccalà patate e lampascioni al forno 

€ 40 a persona

Gargano terra e mare

Insalata di seppia, melanzana arrosto e sesamo tostato 

Polpo fritto, peperoni in agrodolce, salsa arrabbiata ma dolce

Pasta mista ai frutti di mare e bottarga di cefalo

Polpo scottato, crema di carote, lenticchie croccanti

e cipolla dolce al forno 

€ 50 a persona

Condividere (minimo per due persone)

Crudo di mare del giorno 

I nostri antipasti cotti

Zuppa di pesce fai da te

Fritto di paranza del giorno con zucchine in scapece alla menta

Dolce a scelta

€ 120

Le portate sono in condivisione tra gli ospiti

Il menù degustazione scelto è valido per tutto il tavolo

Coperto 2.50

Acqua Panna e acqua S. Pellegrino (75 cl) € 3.50

Nel rispetto di tutti gli ospiti non è consentito fumare al tavolo

*prodotto sottoposto a trattamento di temperatura preventivo secondo le normative vigenti o surgelato all'origine.

Si prega di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Il libro degli allergeni dei nostri piatti è consultabile su richiesta

 Senza glutine / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian

QUESTO MENÙ VIENE SANIFICATO DOPO OGNI UTILIZZO

ANTIPASTI

Crudo di mare del giorno* 🌊	€ 22
Polpo* fritto, peperoni in agrodolce, salsa arrabbiata ma dolce	€ 13
Insalata di seppia*, melanzana arrosto e sesamo tostato 🌊	€ 13
Cozze ripiene tradizionali	€ 12
Acquasale, uovo, salicornia e bottarga	€ 12
Favette, cicorie e pomodorini 🌱	€ 10

PRIMI

Troccoli, seppia*, crema di sponsali e cheppia affumicata	€ 13
Lagane al ragù di cefalo del trabucco	€ 12
Fusilloni, gamberi bianchi* crudi e cotti e rosmarino	€ 13
Pasta mista ai frutti di mare e bottarga di cefalo	€ 13
Orecchiette, pomodorini, stracciatella e rucola 🌱	€ 11

SECONDI

Fritto di paranza del giorno con zucchine in scapece alla menta	€ 17
Baccalà* patate e lampascioni al forno 🌊	€ 15
Zuppa di pesce fai da te	€ 23
Polpo* scottato, crema di carote, lenticchie croccanti e cipolla dolce al forno 🌊	€ 17
Pescato del giorno al forno o alla griglia 🌊	all'etto € 6
Melanzana ripiena al cucchiaino, fonduta di canestrato e basilico 🌱	€ 12

CONTORNI

Contorno del contadino	€ 5
Caponata in agrodolce 🌱	€ 5
Salicornia, olio e limone 🌱	€ 5
Insalata fresca 🌱	€ 13

DOLCI

I dolci della tradizione	€ 6
Pigna cremosa al pino d'aleppo	€ 6
Pannacotta limone, ananas e zenzero 🌊	€ 6
Torta alle carrube, caramello salato e agrumi 🌊	€ 6
Frangipane con crema all'alloro e cioccolato bianco	€ 6
I 3 formaggi del Gargano	€ 8

🌊 Senza glutine / *Gluten free* 🌱 Vegetariano / *Vegetarian*

QUESTO MENÙ VIENE SANIFICATO DOPO OGNI UTILIZZO