

ANTIPASTI (STARTERS)

Polpo cotto a bassa temperatura, crema di zucca e polvere di Capocollo di Martina Franca. (4,9)

Octopus cooked at low temperature, pumpkin puree and Capocollo di Martina Franca

16,00

Veli di seppia con carciofi CBT. (4,8,12)

Cuttlefish veils with artichokes CBT.

16,00

Sashimi di tonno al sesamo nero, mayo al lime, pomodoro candito, frutto del capperi. (4,7,11,12)

Black sesame tuna sashimi, lime mayo, candied tomato, caper fruit

15,00

Prosciutto crudo di Faeto e Caciocavallo (7)

Faeto raw ham and Caciocavallo cheese

14,00

PRIMI (FIRST COURSE)

Orecchiette, crema di rape, salsiccia e pecorino (1,7)

'Orecchiette' pasta, turnip cream, sausage and pecorino cheese

16,00

Paccheri, ciliegino, tonno ed estratto di basilico (1,4,9)

'Paccheri' pasta, cherry tomatoes, tuna and basil extract

16,00

Pasta mista, ceci e guanciale. (1,9,11,13)

Mixed pasta, chickpeas and cheek lard

14,00

SECONDI (MAIN COURSE)

Tonno scottato, insalatina e mandorle (4,8)

Seared tuna, salad and almonds.

18,00

Gniummareddhri, fave e cicorie. (9)

'Gniummareddhri', broad beans and chicories.

16,00

Brasato al Negroamaro. (5,8,12,13)

Braised beef with Negroamaro

16,00

DESSERT

Tiramisù. (1,3,8,12)

Tiramisù.

10,00

Frolla, ricotta, pere candite, cioccolato e alloro. (3,7,12)

Shortbread, ricotta cheese, candied pears, chocolate and laurel.

10,00

Creoso ai frutti di bosco. (7,8,12)

Wild berry creamy dessert.

10,00