



MENÙ

Chef Patron
Marco Cognetti





ANTIPASTI

BATTUTA DI GAMBERO ROSA, RAVANELLO, MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
STRACCIATELLA E TARTUFO DI STAGIONE

23

TARTARE DI CEFALO MARINATA ALLA SALSA PONZU E LIME, FINOCCHI,
MELAGRANA, ARACHIDI E OLIO AL BASILICO

20

POLPO GRIGLIATO AL CARBONE LACCATO AL MOSTO COTTO D'UVA,
GELATO DI PATATE ARROSTO, CHIPS DI CIPOLLA E AGLIO NERO

25

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE
AROMATICHE E AFFUMICATO AL MANDORLO, TOPINAMBUR,
GRUÈ DI CACAO E GELATO ALLA BURRATA

18

INDIVIA BELGA ALLA VANIGLIA, SPUMA DI CAVOLFIORE, SOIA
E QUINOA CROCCANTE 

18



PRIMI

CAPPELLETTI AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, PORCINI ALLA
CARBONELLA, CANESTRATO, SOFFICE DI FUNGHI E PREZZEMOLO

18

MARE E BRACE: LINGUINA PASTIFICIO "MANCINI", SEPPIA DELL'ADRIATICO,
RUCOLA E LIMONE BRUCIATO

22

PASSATELLI IN BRODETTO DI CANOCCHIA, CIME DI RAPA, PEPERONE
CRUSCO E OLIO DI CITRONELLA

20

RISO "MERACINQUE RISERVA", ZUCCA, BRASATO DI CASTAGNE
E ALLORO 

20



SECONDI

MORMORA ALLA BRACE, VERZA, ANACARDI, SALSA BEURRE BLANC
ALL'ARANCIA E ARIA DI MARE

24

CODA DI ROSPO LARDELLATA, FAGIOLI NERI, SESAMO
E BERNESE AL FINOCCHIO

26

AGNELLO CON CROSTA CROCCANTE AL PEPERONE CRUSCO, CHIODINI,
PRIMITIVO DI MANDURIA E TERRINA DI PATATE

24

"BOMBETTE PUGLIESI": INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MAIALE, PANCETTA,
CACIOCAVALLO E PREZZEMOLO

22

CARCIOFO FONDENTE AL BRACIERE, OLIVE E TOPINAMBUR 

22



DOLCI

IL CANNOLO... IN ALTRE PROSPETTIVE

10

CROCCANTE, CREMOSO E FRESCO:

CASTAGNA, PECAN E CACHI

10

MOUSSE AL CAPRINO, MANDORLE, MOU AL CARDAMOMO

E SORBETTO AL MANDARINO

10

PANNA COTTA DI SOIA, ANACARDI, AGAVE

E MELA ANNURCA 

10



MENÙ DEGUSTAZIONE

RADICI

7 PORTATE

POLPO GRIGLIATO AL CARBONE LACCATO AL MOSTO COTTO D'UVA,
GELATO DI PATATE ARROSTO, CHIPS DI CIPOLLA E AGLIO NERO

INDIVIA BELGA ALLA VANIGLIA, SPUMA DI CAVOLFIORE, SOIA
E QUINOA CROCCANTE 

CAPPELLETTI AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, PORCINI ALLA
CARBONELLA, CANESTRATO, SOFFICE DI FUNGHI E PREZZEMOLO

PASSATELLI IN BRODETTO DI CANOCCHIA, CIME DI RAPA, PEPERONE
CRUSCO E OLIO DI CITRONELLA

MORMORA ALLA BRACE, VERZA, ANACARDI, SALSA BEURRE BLANC
ALL'ARANCIA E ARIA DI MARE

"BOMBETTE PUGLIESI": INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MAIALE, PANCETTA,
CACIOCAVALLO E PREZZEMOLO

IL CANNOLO... IN ALTRE PROSPETTIVE

80

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze



MENÙ DEGUSTAZIONE

BREZZA DI MARE

5 PORTATE

TARTARE DI CEFALO MARINATA ALLA SALSA PONZU E LIME, FINOCCHI,
MELAGRANA, ARACHIDI E OLIO AL BASILICO

MARE E BRACE: LINGUINA PASTIFICIO "MANCINI", SEPPIA DELL'ADRIATICO,
RUCOLA E LIMONE BRUCIATO

CARCIOFO FONDENTE AL BRACIERE, OLIVE E TOPINAMBUR 

CODA DI ROSPO LARDELLATA, FAGIOLI NERI, SESAMO E BERNESE
AL FINOCCHIO

MOUSSE AL CAPRINO, MANDORLE, MOU AL CARDAMOMO E SORBETTO AL
MANDARINO

65

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo

Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze



MENÙ DEGUSTAZIONE

TERRA E TRADIZIONE

4 PORTATE

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE
E AFFUMICATO AL MANDORLO, TOPINAMBUR, GRUÈ DI CACAO E GELATO
ALLA BURRATA

CAPPELLETTI AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, PORCINI ALLA
CARBONELLA, CANESTRATO, SOFFICE DI FUNGHI E PREZZEMOLO

AGNELLO CON CROSTA CROCCANTE AL PEPERONE CRUSCO, CHIODINI,
PRIMITIVO DI MANDURIA E TERRINA DI PATATE

CROCCANTE, CREMOSO E FRESCO: CASTAGNA, PECAN E CACHI

55

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo

Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze



MENÙ DEGUSTAZIONE

RADICI VEGETALI

4 PORTATE

(MENÙ DEGUSTAZIONE VEGANO)

INDIVIA BELGA ALLA VANIGLIA, SPUMA DI CAVOLFIORE, SOIA
E QUINOA CROCCANTE 

RISO "MERACINQUE RISERVA", ZUCCA, BRASATO DI CASTAGNE
E ALLORO 

CARCIOFO FONDENTE AL BRACIERE, OLIVE E TOPINAMBUR 

PANNA COTTA DI SOIA, ANACARDI, AGAVE E MELA ANNURCA 

55

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze