



# MENÙ

**Chef Patron**  
*Marco Cognetti*





## ANTIPASTI

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

23

TARTARE DI DENTICE MARINATA ALLA SALSA PONZU E LIME, KIWI,  
SESAMO NERO E ACETO AFFUMICATO

21

“SAUTÈ” DI COZZE E VONGOLE AL PROFUMO DI BRACE

20

CARPACCIO DI VACCA PODOLICO DEL GARGANO MARINATA AL  
CACAO, FUNGHI DI STAGIONE, BURRATA E CACHI

18

CAVOLFIORE, CREMA DI SEDANO RAPA, LIMONE  
E AGLIO NERO 

18



## PRIMI

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

18

CALAMARATA PASTIFICIO "MANCINI", CREMA DI BACCALÀ, BROCCOLO ROMANESCO E LIMONE NERO

22

PASSATELLI IN GUAZZETTO DI GALLINELLA DI MARE, CICORIA, PEPERONE CRUSCO E OLIO DI CITRONELLA

20

GNOCCHI RIPIENI DI BIETOLA, ORTAGGI IN CONSISTENZA, VERZA VIOLA E LA SUA RIDUZIONE 

20



## SECONDI

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MOSTO COTTO DI FICHI E  
AFFUMICATA AL MANDORLO, CIME DI RAPA, MANDORLE E DRAGONCELLO

26

MOSAICO DI CEFALO, BIETOLA, ANACARDI, SALSA BEURRE BLANC  
ALL'ARANCIA E ARIA DI MARE

22

ANATRA IN DUE SERVIZI: PETTO ALLO SPIEDO, GEL DI ACETO DI MIRTILLI E  
TARTUFO DI STAGIONE; POLPETTINA DI COSCE E FAGOTTINO DI VERZA, MIELE,  
POLLINE E PECORINO DI FOSSA

25

“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

CREMOSO ALLA MELA SPEZIATA SU MORBIDO DI MANDORLA  
E INFUSO DI MELA E CARDAMOMO

10

NAMELAKA AL CAPPUCCINO, BAILEYS, CIOCCOLATO  
E CARAMELLO SALATO

10

PANNA COTTA DI SOIA, ANACARDI, AGAVE  
E MELA ANNURCA 

10



# MENÙ DEGUSTAZIONE

## **RADICI**

8 PORTATE

“SAUTÈ” DI COZZE E VONGOLE AL PROFUMO DI BRACE

CAVOLFIORE, CREMA DI SEDANO RAPA, LIMONE  
E AGLIO NERO 

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

PASSATELLI IN GUAZZETTO DI GALLINELLA DI MARE, CICORIA, PEPERONE  
CRUSCO E OLIO DI CITRONELLA

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MOSTO COTTO DI FICHI E  
AFFUMICATA AL MANDORLO, CIME DI RAPA, MANDORLE E DRAGONCELLO

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

PRE DESSERT

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 DENTICE MARINATA ALLA SALSA PONZU E LIME, KIWI, SESAMO  
NERO E ACETO AFFUMICATO

CALAMARATA PASTIFICIO "MANCINI", CREMA DI BACCALÀ, BROCCOLO  
ROMANESCO E LIMONE NERO

CARCIOFO FONDENTE AL BRACIERE, OLIVE E TOPINAMBUR 

MOSAICO DI CEFALO, BIETOLA, ANACARDI, SALSA BEURRE BLANC  
ALL'ARANCIA E ARIA DI MARE

NAMELAKA AL CAPPUCCINO, BAILEYS, CIOCCOLATO  
E CARMELLO SALATO

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 PODOLICO DEL GARGANO MARINATA AL CACAO,  
FUNGHI DI STAGIONE, BURRATA E CACHI

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

ANATRA IN DUE SERVIZI: PETTO ALLO SPIEDO, GEL DI ACETO DI MIRTILLI E  
TARTUFO DI STAGIONE; POLPETTINA DI COSCE E FAGOTTINO DI VERZA,  
MIELE, POLLINE E PECORINO DI FOSSA

CREMOSO ALLA MELA SPEZIATA SU MORBIDO DI MANDORLA  
E INFUSO DI MELA E CARDAMOMO

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)

CAVOLFIORE, CREMA DI SEDANO RAPA, LIMONE  
E AGLIO NERO 

GNOCCHI RIPIENI DI BIETOLA, ORTAGGI IN CONSISTENZA,  
VERZA VIOLA E LA SUA RIDUZIONE 

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