



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 PONZO 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

CAVOLFORE, 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 CANNOLI... 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

CAVOLFORE, 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 CANNOLI... 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 CARAMELLO 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)

CAVOLFORE, 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