

GLI ANTIPASTI

- La Brunoise del raccolto del Nostro Orto con Tartare di Gambero Viola di Gallipoli € 15,00
- Le Crudità di Mare con Spolverata di Caciocavallo Podolico del Gargano Stagionato in Grotta ed Olio EVO Aromatizzato al Tartufo del Salento € 20,00
- Il Caporais di Tonno Rosso con Cipolla di Acquaviva delle Fonti Caramellata € 15,00
- La Granseola con le Tre Capesante, la Passatina di Astice ed il Sospiro di Cozze Nere di Taranto € 15,00
- Le Lamelle di verdure lardellate su spuma di ceci di Zollino emulsionati all'olio EVO e chicche di cotognata leccese € 15,00

I PRIMI PIATTI

- Il Risotto Carnaroli Classico Oasi Naturale Cascina Oschiena al Negroamaro con Dadolata di Palamita e Caprino Affinato in Giara con Foglie di Ulivo € 18,00
- I Tagliolini Fatti a Mano di Grano Arso con Julienne di Seppioline e Pomodorini Ciliegino di Morciano Confit € 18,00
- Lo Spaghettono dell'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri con Vellutata di Mugnolo Nero di Lecce e Capocollo croccante di Martina Franca € 18,00
- I Bottoni Colorati alla Clorofilla di Bietoline ripieni di Rana Pescatrice e Pomodorini Gialli del Pendolo € 18,00

I SECONDI PIATTI

- La Robespierre di Pescespada all'Aneto e Caviale di Carote di Tiggiano € 20,00
- Il Cubo di Tonno Rosso marinato al Melograno su tartelletta di Pane di Taurisano Tostato e Gocce di Olio EVO € 20,00
- Il Ventaglio di Spigola del Pizzo con la sua Pelle Croccante al Limone e Patate Sieglinde Goffredo € 20,00
- Il Filetto di Scottona al Negroamaro e Coriandoli di Sale Marino di Margherita di Savoia € 20,00
- Il Fagottino di Manzo Gratinato con Burrata di Andria su Fonduta di Primosale al Basilico € 20,00

I DESSERT

- Il Crumble alla Crema di Pasticciotto e Vincotto Riserva € 12,00
- La Millefoglie sbagliata al Caramello Salato in Estasi di Moscato di Trani € 12,00
- La Chenelle di Mantecato alla Vaniglia con Batticuore di Mandorle di Toritto € 12,00
- Il Girotondo di Dolcezza dell'Isola del Borgo Antico di Gallipoli € 12,00
- Il Gelato Caroli 1966, al gusto diElixir € 12,00

SEGUI LA ROTTA GASTRONOMICA DELLO CHEF ONOFRIO TERRAFINO:
UN DRINK CON FINGER FOOD, MENU DEGUSTAZIONE DI 4 PORTATE
(un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, un dessert)
€ 55,00 a persona

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04). In alcuni periodi dell'anno, anche in considerazione delle condimeteo, alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o surgelati.
Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)
Servizio ed IVA inclusi

APPETIZERS

- Brunoise of the harvest of our garden with Purple Shrimp Tartare from Gallipoli € 15,00
- Seafood crudità with a sprinkling of Caciocavallo Podolico from the Gargano aged in caves and Salento Truffle flavored EVO (Extra Virgin Olives) oil € 20,00
- Bluefin Tuna Caporais with caramelized Onion from Acquaviva delle Fonti € 15,00
- Spider Crab with the Three Scallops, Lobster Purée and Black Mussel suspire from Taranto € 15,00
- Vegetable strips larded on Zollino chickpea mousse emulsified with EVO (Extra Virgin Olives) oil and Lecce quince jelly € 15,00

FIRST DISHES

- Carnaroli risotto Classic "Oasi Naturale Cascina Oschiena" with Negroamaro wine with diced bonito and goat cheese aged in jar with olive leaves € 18,00
- Handmade Burnt Wheat "Tagliolini" with Cuttlefish Julienne and Morciano Confit Cherry Tomatoes € 18,00
- "Spaghettono" from the ancient "Benedetto Cavalieri" pasta factory with mugnolo nero soup from Lecce and crunchy capocollo from Martina Franca € 18,00
- "Colored buttons" with chard chlorophyll filled with monkfish and yellow pendulum cherry tomatoes € 18,00

SECOND COURSES

- "Robespierre" of swordfish with dill and carrot caviar from Tiggiano € 20,00
- Bluefin tuna cube marinated in pomegranate on toasted Taurisano bread and drops of EVO (Extra Virgin Olives) oil € 20,00
- The Sea Bass Fan of Pizzo with its Lemon Crunchy Skin and "Sieglinde Goffredo" Potatoes € 20,00
- Scottona fillet with Negroamaro wine and sea salt specks from Margherita di Savoia village € 20,00
- Beef bundle au gratin with Andria burrata on Primosale cheese fondue with basil € 20,00

DESSERT

- Crumble with Pasticciotto Cream and Vincotto Riserva € 12,00
- The wrong Millefeuille with Salted Caramel in Ecstasy of Moscato di Trani € 12,00
- Creamy Vanilla Chenelle with Toritto Almond Heartbeat € 12,00
- The roundabout of Sweetness of the Island of the Ancient Village of Gallipoli € 12,00
- Caroli 1966 Gelato, flavored withElixir € 12,00

FOLLOW THE GASTRONOMIC ROUTE OF CHEF ONOFRIO TERRAFINO
WITH A WELCOME DRINK WITH FINGER FOOD AND A 4-COURSE TASTING MENU
(appetizer, first and second dishes, dessert)
from € 55.00 per person

The fish served raw has been subjected to rapid blast chilling (Reg.CE 853/04). In some periods of the year, also in consideration of the weather, some products could be frozen and/or frozen
Guests with allergies or intolerances are invited to refer to the dining room staff for the necessary explanations (EU Reg. 1169/2011)
Service and VAT included