



DINNER

ANTIPASTI

- Scampo imperiale gambero rosso al vapore con macedonia di verdure e frutti di bosco € 20.00
Steamed red shrimp imperial langoustine with vegetables salad and forest fruits 🦞
- Crema di fave con seppiolina, cipolla rossa fritta e germogli misti € 15.00
Creamed broad beans with cuttlefish, fried red onion and mixed sprouts 🦑 🌿 🌱
- Selezione di due carpacci di filetto di vitello e di petto d'oca con varie insalatine e granella di pistacchio € 15.00
Selection of two carpaccios of veal tenderloin and goose breast with various salads and pistachio grits 🥄
- Tortino di verdure di stagione con fonduta di caciocavallo di grotta e noci tostate € 12.00
Seasonal vegetable pie with cave caciocavallo cheese fondue and toasted walnuts 🍷 🥄

PRIMI

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberi rossi scottati su letto di pesto di zucchine € 18.00
Garlic, oil and chili spaghetti with seared red shrimp and zucchini pesto 🌿 🦞
- Gnocchetti ai crostacei con datterino rosso di mare e polvere di pistacchio € 22.00
Shellfish gnocchetti with red sea date and pistachio powder 🌿 🦑 🥄
- Tagliatelle con farina di castagne, crema di burrata, porcini e tartufo fresco € 22.00
Chestnut flour tagliatelle with porcini mushrooms, burrata cream cheese and fresh truffle 🌿 🥄 🍷
- Orecchiette al ragù bianco con funghi cardoncelli e datterino su letto di crema di ceci € 14.00
Orecchiette pasta in white meat sauce with cardoncelli mushrooms, date and chickpea cream sauce 🌿 🥄





DINNER

SECONDI

- Millefoglie di branzino con asparagi, carote e vongole € 16.00
Sea bass millefeuille with asparagus, carrots and clams  
- Filetto di vitello alla Pavarotti con riduzione all'aceto balsamico e verdure pastellate € 20.00
Pavarotti-style veal fillet with balsamic vinegar reduction and battered vegetables   
- Controfiletto di vitello al rosmarino con funghi porcini e germogli misti € 20.00
Sirloin of veal with rosemary, porcini mushrooms and mixed sprouts  
- Coniglio alla moda antica con patate, lampascioni e cipolla € 14.00
Old-fashioned rabbit with potatoes, lampascioni and onion  
- Agnello della Daunia scottato con castagne e datteri € 18.00
Seared Daunia lamb with chestnuts and dates  

CONTORNI

- Verdure miste pastellate € 7.00
Battered vegetables   
- Patate al forno al rosmarino € 7.00
Baked potatoes with rosemary
- Insalata mista € 7.00
Mixed salad

DOLCI

- Semifreddo tre cioccolati € 6.00
Three-chocolate semifreddo    
- Semifreddo al caffè € 6.00
Coffee semifreddo  
- Semifreddo lime e lampone € 6.00
Lime and raspberry semifreddo  
- Dolci dello chef € 6.00
Chef's desserts   

