



13.10

la carta

ANTIPASTI

- MAZZANCOLLE DEL GARGANO,
POLLINE -az. agr. Chelidonia- E CEDRO * 2/7/9 27
- ANIMELLE DI CUORE -az. agr. Boschi- FAVE E PISELLI ** 1/3/7/8/9 27
- ✓ CICORINO IN AGRODOLCE, NOCI, LAMPONI E MAGNOLIA ** 3/7/8 20

PRIMI PIATTI

- ✓ TORTELLI ALLE ERBE DI CAMPO,
PARMIGIANO, NOCI E PESTO DI AGLIO ORSINO ** 1/3/7/8 22
- CANNELLONI DI FARINA DI MAIS,
CAPRETTO -az. agr. Bagaggera- E VERDURE DI PRIMAVERA ** 1/3/7 22
- RISOTTO ALLE MAMMOLE, STRACCHINO E BOTTARGA DI LAGO ** 4/7/9 22

SECONDI PIATTI

- ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 26
- ROMBO IN PADELLA,
VERDURE NOVELLE E SALSA AL TARTUFO NERO ** 3/4/5/8 29
- CONIGLIO GLASSATO SENAPE E ROSMARINO,
ASPARAGI E FUNGHI DI PRATO ** 3/7/8/9/10 27
- AGNELLO ARROSTO,
SALSA VERDE ALLA MENTA E VERDURE DI PRIMAVERA ** 1/7/9 27
- ✓ SCAROLA, OLIVE CAPPERI, "AJO, OJO E PEPERONCINO" ** 5/7/8 22

FORMAGGIO E DOLCI

- ✓ VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/8/11 14
Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2020/2022/2023-
servito con pane di grano saraceno e mirtilli
- ✓ FRAGOLE, CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA ** 1/3/6/7/8 12
Frolla molto friabile, fragole fresche, cioccolato bianco e gelatina di camomilla
- ✓ MANDARINO DI CIACULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 12
Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle
- ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, 14
GELATO AL LATTE ** 1/3/7

I prezzi sono espressi in euro - Coperto incluso

✓ Piatti vegetariani

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



13.10

i menù degustazione

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

IL TERRITORIO

4 portate - € 58,00

PIEDINI DI MAIALE CROCCANTI,
VERZA MARINATA, MELA VERDE E PREZZEMOLO ** 1/3/9/10

TORTELLI ALLE ERBE DI CAMPO,
PARMIGIANO, NOCI E PESTO DI AGLIO ORSINO ** 1/3/7/8

LINGUA E PISELLI

FRAGOLE, CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA ** 1/3/6/7/8

PRIMAVERA

6 portate - € 75,00

SCAROLA, OLIVE CAPPERI, "AJO, OJO E PEPERONCINO" ** 5/7/8

MAZZANCOLLE DEL GARGANO, POLLINE -az.agr. Chelidonia- E CEDRO * 2/7/9

TORTELLI ALLE ERBE DI CAMPO,
PARMIGIANO, NOCI E PESTO DI AGLIO ORSINO ** 1/3/7/8

ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9

CONIGLIO GLASSATO SENAPE E ROSMARINO, ASPARAGI E FUNGHI DI PRATO ** 3/7/8/9/10

MANDARINO DI CIACULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,75 L

3

COCA COLA O ACQUA TONICA

4

GIN TONIC (alcolico o analcolico)

10

CAFFÈ ESPRESSO O MOKA

3

AMARI

DA 6 A 8

GRAPPE

6

CALVADOS

6

RUM

DA 8 A 12

WHISKEY

DA 10 A 16