





Antipasti

SAOR

Spuma di saor calda, uvetta e pinoli tostati, sarde in tempura e maispan
11,14

MILLEFOGLIE BACCALÀ

Baccalà mantecato fatto in casa, pane carasau fritto, polvere di liquirizia, salsa aglio nero e liquirizia
8,10,11,14

PARMIGIANA

Parmigiana di stagione con mozzarella fior di latte, parmigiano 24 mesi, basilico fresco, origano sicilia
2,13,14

SEPIE IN UMIDO

Seppie nostrane al nero con hummus di ceci, noci, basilico e arancia candita
2,4,5,10,13

TAGLIERE CRUDO DI PARMA 24 MESI

Crudo di Parma 24 mesi, burrata affumicata, giardiniera e pane pugliese scottato
14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio





Primi

PACCHERI CACIO PEPE E LIQUIRIZIA

Paccheri di gragnano IGP, Cacio e pepe e liquirizia in polvere
2,8,14

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale
2,8,13,14

SPAGHETTO ALLA NORMA

Spaghettoni Felicetti alla Norma con pomodoro,
melanzane ricotta salata e salsa di pistacchio
1,2,8,13,14

MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA

Mezzo pacchero di Gragnano IGP alla carbonara
2,8,10,14

GNOCCHI POMODORO BURRATA AFFUMICATA

Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di pomodoro
e burrata affumicata
2,8,10,14

 Gluten free

 Vegetariano





Secondi



VITELLO TONNATO

Girello di vitello cbt, capperi di salina, limone candito

2,13

TARTARE

Battuta di scottona italiana alla tartara, burro salato, insalatina mista, senape in grani e pane di Laterza a parte

3,10,13,14

BATTUTA AL TARTUFO NERO ESTIVO

Battuta di scottona italiana olio, sale e pepe, burro salato tartufo nero estivo e pane grigliato a parte

3,10,13,14

TARTARE VEGETALE

Tartare dell'orto, salsa tartara vegana e pane pugliese a parte

3,13

BOCCONCINI DI POLLO

Riso basmati e venere con petto di pollo cbt, carote e fagiolini

PANZANELLA DI MELANZANE

Panzanella di melanzane, tris di pomodori, fagiolini, crostoni di pane e basilico

8

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Sfiziosità

BAMBOORGER

Bun, burger di manzo 200g, bacon, misticanza, scamorza, cipolla di tropea caramellata, salsa bbq, servito con patatine fritte e salsa rosa
8,14

BIG POKE

Riso basmati e venere alla soia con cappuccio rosso, datterino, mango, avocado, edamame, battuta di salmone e sesamo nero
4,11

CHICKEN TOAST

Petto di pollo cbt, salsa tartara, pomodoro, insalata, bacon e cheddar
8,14

AVOCADO TOAST

Salmone afumicato, insalata, stracciatella, avocado e uovo all'occhio
8,11,14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Insalate

CLASSICA

Insalata gentile, misticanza, pomodorini datterino, carote

GRECA

Insalata gentile, feta, pomodorini, olive taggiasche, cipolla, cetrioli

14

MEZZA STAGIONE

Insalata gentile, sfilacci di cavallo, stracciatella, pomodorini, olive taggiasche

14

CAESAR + POLLO

Insalata gentile, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e straccetti di pollo cbt

10,14

BUFALA

Insalata gentile, rucola, pomodoro, mais, basilico, mozzarella di bufala

14

PERFORMANCE

Insalata gentile, mais, pomodori sott'olio, tonno, ricotta, ceci

10,11,14

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegano





Le carni

WAGYU A5 GIAPPONE 100g

Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5

STRAECA DI SCOTTONA 150g

Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza

14

REALE DI SCOTTONA 150g

Taglio del sottospalla-collo, perfetto per la nostra cottura brasata di 3 ore

LOMBATELLO 150g

Tra i diaframmi, situato sulla pancia è un taglio noto come bistecca del macellaio, estremamente gustoso, morbido e succoso

14

PLUMA DI SUINO IBERICO 150g

Tra il lombo e il collo del maiale è un taglio del maialino iberico molto delicato, ma allo stesso tempo saporito e morbidissimo

14

FILETTO DI SCOTTONA 180g

La parte più morbida e più pregiata di tutte, da provare

I contorni

FAGIOLINI 2

CAPONATA CATANESE 1,2

PATATE AL FORNO

VERDURE AL FORNO (melanzane, zucchine, pomodori, cipolle)

PURÈ AL LIMONE 14

