
Menù 0.1

Pastinaca laccata e fava tonka

Crema cotta di Zucca e vongole

Carote di Polignano, anice e nocciola

Seppia e carciofi

Risotto al cardo gobbo, pera e polenta affumicata

Animella di vitello e toffee di cavolfiore

Sorbetto ai cachi, castagna e mandarino

Soufflè al cioccolato, gelato all'arancia bruciata

Focaccia dolce al caffè

Biscotto al grano saraceno e cioccolato

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 90

Accompagnamento di 3 vini a Euro 40

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

Menù 0.2

Pastinaca laccata e fava tonka

Crema cotta di Zucca e vongole

Carote di Polignano, anice e nocciola

Seppia e carciofi

Passatelli di castagne e brodo di patate arrosto

"Scaloppina" di patate e zucca

Lavarello, lenticchie nere e curcuma

Mora romagnola alla brace

Sorbetto ai cachi, castagna e mandarino

Panna cotta, mela e cerfoglio

Focaccia dolce al caffè

Biscotto al grano saraceno e cioccolato

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 110

Accompagnamento di 3 vini a Euro 40

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di sala.