



Inizi

Inizio in punta di dita

Scampo, pancotto di bietola e fave fritte

Pennone, pomodoro arrosto, rucola selvatica e salvia

Corba rossa del Gargano, ricci e mandorla

Mela e cannella

Frisella, ricotta di capra, fichi e basilico

Piccola pasticceria

65

Ogni menu degustazione può essere personalizzato con un olio extravergine di oliva selezionato dalla nostra carta degli oli.



Divenire

Inizio in punta di dita

Cocktail di gamberi
Tartare di pomodoro, pane e friggitelli

Fusillone, seppia, peperone arrosto ed erbe mediterranee
Risotto, patate e cozze

Alga, limone e menta

Pescatrice alla mugnaia, zucchine e ceci neri

Pomodoro e ricotta

A scelta tra:
Soufflè alle carrube
Selezione di formaggi e confetture

Piccola pasticceria

95

Ogni menu degustazione può essere personalizzato con un olio extravergine di oliva selezionato dalla nostra carta degli oli.



Inizi

Stepping in gently

Shrimp, chard pancotto and fried broad beans

Pennone pasta with roasted tomato, wild arugula and sage

Red Corba from Gargano, sea urchins and almond

Apple and cinnamon

Frisella, goat ricotta, figs and basil

Small pastries

65

Each tasting menu can be personalized with an extra virgin olive oil selected from our olive oil list.



Divenire

Stepping in gently

Prawn cocktail
Tomato, bread and friggiteLLi peppers tartare

Fusillone pasta, cuttlefish, roasted pepper and mediterranean herbs
Risotto potatoes and mussels

Seaweed, lemon and mint

Monkfish à la meunière with courgettes and black chickpeas

Tomato and ricotta cheese

A choice between:
Carob soufflé
Selection of cheeses and jams

Small pastries

95

Each tasting menu can be personalized with an extra virgin olive oil selected from our olive oil list.