

ANTIPASTI / APPETIZERS

Funghi, aglio e prezzemolo <i>Mushrooms, garlic and parsley</i>	€ 18
Triglia in brodo di capocollo e bietola <i>Red mullet in capocollo ham broth and chard</i>	€ 23
Crudo di pesci e crostacei dell'Adriatico, acqua di mare e tonica <i>Raw fish and shellfish from Adriatic sea, sea water and tonic</i>	€ 24
Animelle e gnumareddi di agnello, lampascioni e peperone di Senise <i>Lamb sweetbreads and gnumareddi entrails rolls, lampascioni onions and pepper from Senise</i>	€ 20
Battuta di carne cruda podolica, cozze e ricci di mare, pomodoro regina <i>Podolico beef tartare, mussels and sea urchins, regina tomato</i>	€ 22

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Ravioli di melanzana affumicata, cacioricotta, pomodoro al cardamomo <i>Smoked aubergine ravioli, cacioricotta cheese, cardamom tomato</i>	€ 20
Taralli bolliti, finanziaria di pesce e cicoria <i>Boiled taralli, "finanziera"-style seafood sauce and chicory</i>	€ 20
Risotto, ostriche di Manfredonia, tartufo nero e alghe <i>Risotto, oyster from Manfredonia, black truffle and seaweed</i>	€ 24
Gnocchi di pane, ricci di mare e acqua di pecorino <i>Bread gnocchi, sea urchins and pecorino cheese juice</i>	€ 22
Conchiglione al ragù misto, pecorino canestrato <i>Conchiglione pasta with ragout sauce, canestrato pecorino cheese</i>	€ 20



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

<i>"La rascj accum la vù la fasc..."</i> Ali di razza alla mugnaia con limone femminiello del Gargano <i>Breaded skate fish wings with "femminiello" lemon from Gargano</i>	€ 28
Ricciola, pomodori secchi, brodo di gamberi <i>Amberjack, dried tomatoes, prawn broth</i>	€ 32
Lombata di manzo podolico, cipollotto bruciato e caffè <i>Podolico beef loin, seared onion and coffee</i>	€ 28
Colombaccio di passo fasanese con brodo di pineta <i>Local pigeon with pine broth</i>	€ 30
Pecora in pignata e melagrana <i>Stewed goat and pomegranate</i>	€ 28