



“PECC A PECC”

I Ritratti Due Camini
Due Camini portraits

*

Merluzzo di nostra salatura, patate di Nardò e olive Leccine
Home-made cod in salt, potatoes from Nardò and Leccine olives

*

Ravioli di melanzana affumicata, cacioricotta, pomodoro al cardamomo
Smoked aubergine ravioli, cacioricotta cheese, cardamom tomato

*

“La rascj accum la vù la fasc...”

Ali di razza alla mugnaia, limone femminiello del Gargano
Skate fish wings au gratin, “femminiello” lemon from Gargano

*

Bianco mandorla dal profumo orientale
Almond ice cream, biscuit and caramelized almond

€ 60 per persona, bevande escluse
€ 60 per person, beverage excluded

“NU PECC D TUTT”

I Ritratti Due Camini
Due Camini portraits

*

Funghi, aglio e prezzemolo
Mushrooms, garlic and parsley

Animelle e gnumareddi di agnello, lampascioni e peperone di Senise
Lamb sweetbreads and gnumareddi entrails rolls, lampascioni onions and pepper from Senise

*

Risotto, ostriche di Manfredonia, tartufo nero e alghe
Risotto, oyster from Manfredonia, black truffle and seaweed

*

Cavolfiore del nostro orto e acciughe
Cauliflower from our garden and anchovies

Pecora in pignata e melagrana
Stewed goat and pomegranate

*

Uva, zafferano e olive
Grapes, saffron ice cream and olives

Contrasto
Milk chocolate, coffee, cardamom and lemon

€ 80 per persona, bevande escluse
€ 80 per person, beverage excluded

“TUTT AVVUNET”

€ 120 per persona, 10 portate a mano libera, bevande escluse
€ 120 per person, 10 free hand courses, beverage excluded

I presenti menù di degustazione vengono serviti per il tavolo completo
The current tasting menus are served for the entire table