



M E N U



A N T I P A S T I D I M A R E

- **Crudo di Mare*** 30€
(2 ostriche, 2 fasolari, noci bianche, cozze pelose, tagliatella di seppie, 2 gamberi rossi, 2 scampi)
(2 oysters, 2 fasolari, white walnuts, hairy mussels, cuttlefish tagliatella, 2 red prawns, 2 cryfish)
- **Tris di Tartare** 15€
(salmone, guacamole e lime, tonno con cipolla marinata e maionese alla soia, pesce bianco, nocciole e mela verde)
(salmon, guacamole and lime, tuna with marinated onion and soy mayonnaise, white fish, hazelnuts and green apple)
- **Golfo del Gourmet** 40€
(preparazioni calde e fredde a base di pesce per 2 persone)
(hot and cold fish preparations for 2 people)
- **Guazzetto di Cozze** 10€
(mussels stewed)

A N T I P A S T I D I T E R R A

- **Tris di Tartare di Fassona** 12€
(tartufo, gel ai frutti di bosco su crostone ai cereali mix, lardo con cialda di parmigiano allo zafferano)
(truffle, berry gel on cereal croutons mix, lard with saffron parmesan wafer)
- **Selezione di Salumi e Formaggi Gourmet** 30€
(assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata per 2 persone)
(assortment of cold cuts and cheeses served on a single plate for two people)
- **Mini Selezione di Salumi e Formaggi Gourmet** 15€
(mini assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata per 1 persona)
(mini assortment of cold cuts and cheeses served in a single dish for 1 person)
- **Caciocavallo in Terrina** 8€
(caciocavallo in terrina con capocollo di Martina Franca, noci e miele)
(caciocavallo terrine with Martina Franca capocollo, nuts and honey)
- **Flan di Verdure** 7€
(zucchine e fiori di zucca con colatura di provola affumicata e crumble al rosmarino)
(zucchini and courgette flowers with smoked provola cheese and rosemary crumble)

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



PRIMI DI MARE

- **Spaghettone con Tris di Crostacei e Datterini** 25€
(astice, scampi e mazzancolle tigrate)
(lobster, cryfish and tiger prawns)
- **Calamarata con Rosso di Mazara, Vongole e Zafferano** 15€
(calamarata with Rosso di Mazara, clams and saffron)
- **Scrigni Cacio e Pepe, Cozze e Lime** 12€
(cacio and pepper scrigni, mussels and lime)
- **Maccheroncino al ferro con crema di Rape** 12€
(maccheroncino al ferro con crema di rape, vongole e pane imbrunito)
(maccheroncino al ferro with turnips cream, clams and crusty bread)
- **Spaghettone con Ricci di Mare** 20€
(sea urchins spaghettone)

PRIMI DI TERRA

- **Spaghettone al Tartufo Nero** 14€
(black truffle spaghettone)
 - **Maccheroncino al ferro con crema di Rape** 8€
(maccheroncino al ferro con crema di rape con colatura di alici e pane croccante)
(maccheroncino al ferro with turnips cream con with anchovy sauce and crunchy bread)
 - **Calamarata con Porcini, Noci e cialda di Parmigiano** 12€
(calamarata with porcini mushrooms , walnuts and parmesan wafer)
 - **Scrigni Cacio e Pepe** 12€
(scrigno cacio e pepe, coulis di datterino e guanciale croccante)
(cacio and pepe scrigni, datterino coulis and crispy bacon)
 - **Spaghettone Garganico** 10€
(spaghettone con datterino giallo, salsiccia di maialino nero, cardoncelli ed emulsione di borragine)
(spaghettone with yellow charry tomatoes , black pig sausage, cardoncelli and borage emulsion)
-



SECONDI DI MARE

- **Grigliata mista di Pesce*** 25€
(tagliata di tonno, trancio di ombrina scottato, calamaretto o seppiolina, tentacolo di polpo, scampone)
(tuna steak, seared ombrina steak, squid or cuttlefish, octopus tentacle, crayfish)
- **Frittura di Seppie Calamari e Gamberi** 15€
(fried cuttlefish, squid and shrimp)
- **Tataki di Tonno in crosta** 16€
(Tataki di Tonno in crosta di sesamo, cavolo rosso in agrodolce con maionese all'arancia e basilico fritto)
(sesame crusted tuna tataki, sweet and sour red cabbage with orange mayonnaise and fried basil)
- **Omaggio a Cannavacciolo** 18€
(chenelle di trippa di vitello con gamberi in tempura di cipolla caramellata ai frutti di bosco)
(veal tripe with wild berries onion caramelised tempura crayfish)
- **Ombrina su letto di Zucchine** 16€
(ombrina su letto di zucchine marinate, con scalogno in agrodolce e pomodorini semi dry)
(ombrina on marinated zucchini bed with sweet and sour shallot and semi dry tomatoes)

SECONDI DI TERRA

- **Tagliata di Black Angus classica** 16€
(classic cut of black angus)
- **Entrecote ai Sali** 16€
(entrecote with salts)
- **Filetto con Lardo e Menta** 18€
(fillet with lard and mint)
- **Filetto con Porcini e Tartufo** 20€
(fillet with porcini and truffle)
- **Mix di Carni locali alla scottadito KM 0** 18€
(capocollo, salsiccia a punta di coltello, agnello, musciska)
(capocollo, knifetip sausage, lamb, musciska)

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



M E N U T I P I C O

A N T I P A S T O

***Ventaglio di Salumi e Verdurine**

(mixes cold cuts and vegetable)

Bruschetta

P R I M I P I A T T I

Orecchiette alla Contadina

(pachino - rucola - cacio ricotta) (pachino, arugula, cacio ricotta cheese)

Maccheroncino allo Chalet

(Vellutata di pomodorino, salsiccia a punta di coltello, melanzane)

(tomatoes cream, "knife tip" sausage, eggplants)

Pasta al Forno (previa disponibilità)

(Pasta al forno) (when available)

Maccheroncino alle Cozze

(Pachino, Rucola, Cozze) (pachino tomatoes, arugula, mussels)

Orecchiette con Cime di Rapa

(turnip greens orecchiette)

S E C O N D I P I A T T I

Salsiccia alla Brace

(grilled sausage)

Capocollo di Maiale

(pig capocollo)

Musciska

(muscika)

Cacio Cavallo alla brace

(grilled cacio cavallo cheese)

Ortaggi Locali

(local vegetable)

C O N T O R N I

Patatine Fritte o Insalata

(chip o salad)

1/2 Acqua | 1/4 Vino

Caffè

*con antipasto 25€ senza antipasto 18€

*with appetizer 25 € without appetizer 18 €



A L L E R G E N I

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

A L L E R G E N

Dear customers, our staff will be happy to help you choose best related to any specific food allergy or intolerance issue.

Our staff is well trained and we hope we will be the best way to satisfy our customers and also meet your needs.



G E N T I L E C L I E N T E

Nel desiderio di offrirle un servizio accurato e un'ampia scelta,
ogni giorno il nostro Chef e la sua brigata di cucina le suggeriscono
anche proposte esclusive non presenti in menu.

La invitiamo a lasciarsi consigliare dal nostro personale di sala.

D E A R G U E S T

Belong to afford accurate service and selected choice,
every day our Chef with his cooking brigade will suggest you
special proposals not listed in this carte.

Please let our dining room staff advise you



C O N T O R N I

- **Insalata mista** 3€
(mixed salad)
- **Patatine Fritte** 3€
(chips)
- **Patate al Forno con Rosmarino** 4€
(baked potatoes with rosemary)
- **Verdure** 4€
(vegetables)

F R U T T A

- **Composè di Frutta** 4€
(fruit composè)
- **Barchetta d'Ananas** 4€
(ananas boat)
- **Frutta di Stagione** 4€
(seasonal fruit)

D E S S E R T

- **Semifreddo al pistacchio** 5€
(pistacho semifreddo)
 - **Semifreddo al lime crumble alle mandorle
e polvere di liquirizia** 5€
(lime semifreddo, almonds crumble and liquorice powder)
 - **Tiramisù scomposto** 5€
(tiramisù "scomposto")
 - **Dolce della casa** 5€
(home-made dessert)
-