

## ANTIPASTI FREDDI

<b>V Bruschettona dello chef</b>	<b>10</b>
<i>(Altamura brood, Datterino tomaten, mozzarella di bufala, basilicum)</i>	
<b>V Mozzarella di bufala of burrata, rode en gele datterino tomaten, friggitelli en verse basilicum</b>	<b>14</b>
<b>Tonno scottato con limone, bottarga e crumble di cipolla fritta</b>	<b>16</b>
<i>(Gebraden tonijn, zeste van citroen, bottarga en crumble van gefrituurde ui)</i>	
<b>Salami en kaas van Puglia en groenten sott'olio</b>	<b>20</b>

## ANTIPASTI CALDI

<b>Polpo arrosto, sgagliozze leccesi, guanciaale croccante e crema di pisellini primavera</b>	<b>15</b>
<i>(Gegrilde octopus, gefrituurde polenta, krokante guanciaale, room van erwten)</i>	
<b>V Parmigiana di melanzane</b>	<b>12</b>
<i>(Gefrituurde aubergine, mozzarella di bufala, tomatensaus, basilicum)</i>	
<b>Polpettine al sugo su crostone di pane di Altamura</b>	<b>10</b>
<i>(Polpette al sugo geserveerd op croutons van Altamura brood)</i>	
<b>V Fantasia di panzerottini della casa</b>	<b>12</b>
<i>(Raaploof &amp; scamorza - Tomaat &amp; mozzarella - Aubergine &amp; gezouten ricotta &amp; munt)</i>	
<b>Bombette arrosto con cuore di caciovallo, pancetta e cicoria saltata</b>	<b>14</b>
<i>(Gegrilde bombette gevuld met caciocavallo en gewikkeld in pancetta, roergebakken andijvie)</i>	

## DESSERTS

<b>Cre moso alla Gianduaia su biscotto sablé, meringa italiana e croccante di nocciole</b>	<b>10</b>
<i>(Zandkoekje met gianduaia cremoso, italiaanse meringue en hazelnootcrunch)</i>	
<b>Torino Express</b>	<b>6.5</b>

## PRIMI PIATTI PASTE

<b>V Paccheri alla Norma</b>	<b>18</b>
<i>(Cherry tomaten, gefrituurde aubergine, zoute ricotta, gegrilde pijnboompitten)</i>	
<b>V Risotto con zucchini e i loro fiori, crema al parmigiano</b>	<b>20</b>
<i>(Risotto van courgette, crème van parmesan, knapperige courgettebloemen)</i>	
<b>Cavatelli seppie, piselli e bottarga</b>	<b>21</b>
<i>(Cavatelli met inktvis, erwten en bottarga)</i>	
<b>Gnocchetti di patate al ragù di salsiccia al finocchio</b>	<b>19</b>
<i>(Aardappelen gnocchetti al ragù van venkelworst)</i>	

## SECONDI

<b>Orata in crosta di zucchini, spuma di patate e topinambour</b>	<b>24</b>
<i>(Zeebrasem in een korstje van courgette, aardappel en aardpeer foam)</i>	
<b>Tagliata di tonno rosso con salsa al salmoriglio e insalatina di stagione</b>	<b>26</b>
<i>(Rode tonijnsteak, salmorigliosaus en seizoenssalade)</i>	
<b>Capocollo di maiale con porri e patate, riduzione di mosto di fichi e aceto balsamico di Modena</b>	<b>24</b>
<i>(Traag gegaarde capocollo met aardappelen en prei, reductie van vijgenwijn en Modena azijn)</i>	
<b>V Peperone ripieno di pane, olive e capperi su salsa di pane</b>	<b>20</b>
<i>(Cornetto pepper gevuld met brood, olijven en kappertjes, broodsous)</i>	

<b>Mousse all'arancia, cialda alla lavanda e soffice agli agrumi</b>	<b>8</b>
<i>(Sinaasappelmousse met lavendelkoekje en citruscake)</i>	
<b>Tarallucci e Vino</b>	<b>9</b>
<i>(tarallini dolci con glassa al limone e Moscato di Trani)</i>	
<i>(Zoete tarallini met limoenglazuur en Trani Moscato)</i>	