

ANTIPASTI FREDDI

V Bruschettona dello chef	10
<i>(Altamura bread, Datterino tomatoes, mozzarella di bufala, basil)</i>	
V Mozzarella di bufala or burrata, red and yellow datterino tomatoes, friggitelli, fresh basil	14
Tonno scottato con limone, bottarga e crumble di cipolla fritta	16
<i>(Seared tuna, grated lemon, bottarga and fried onion crumble)</i>	
Selezione di salumi e formaggi di Puglia e sott'olio della casa	20

ANTIPASTI CALDI

Polpo arrosto, sgagliozze leccesi, guanciaiale croccante e crema di pisellini primavera	15
<i>(Grilled octopus, fried polenta, crunchy guanciaiale, baby peas cream)</i>	
V Parmigiana di melanzane	12
<i>(Fried eggplant, mozzarella di bufala, tomato sauce, basil)</i>	
Polpettine al sugo su crostone di pane di Altamura	10
<i>(Polpette al sugo served on fried crunchy Altamura bread)</i>	
V Fantasia di panzerottini della casa	12
<i>(Turnip greens & scamorza - Tomato & mozzarella - Eggplant & salty ricotta & mint)</i>	
Bombette arrosto con cuore di caciovallo, pancetta e cicoria saltata	14
<i>(Grilled bombette stuffed with caciocavallo and wrapped in pancetta, sauté of chicory)</i>	

DESSERTS

Cre moso alla Gianduaia su biscotto sablé, meringa italiana e croccante di nocciole	10
<i>(Gianduaia cremoso on sablé biscuit, italian meringue and hazelnut crunch)</i>	

Torino Express	6.5
-----------------------	------------

PRIMI PIATTI PASTE

V Paccheri alla Norma	18
<i>(Cherry tomatoes, fried eggplant, salty ricotta, grilled pine nuts)</i>	
Risotto con zucchini e i loro fiori, crema al parmigiano	20
<i>(Zucchini risotto, parmesan cream, crispy zucchini flowers)</i>	
Cavatelli seppie, piselli e bottarga	21
<i>(Cavatelli, cuttlefish, spring peas, bottarga)</i>	
Gnocchetti di patate al ragù di salsiccia al finocchio	19
<i>(Potatoes gnocchetti served with fennel sausage ragù)</i>	

SECONDI

Orata in crosta di zucchini, spuma di patate	24
<i>(Seabream in zucchini crust, potatoes foam)</i>	
Tagliata di tonno rosso con salsa al salmoriglio e insalatina di stagione	26
<i>(Red tuna steak, salmoriglio sauce and season salad)</i>	
Capocollo di maiale con porri e patate, riduzione di mosto di fichi e aceto balsamico di Modena	24
<i>(Slow cooked capocollo with potatoes, roasted leek, fig wine and Modena balsamic vinegar reduction)</i>	
Peperone ripieno di pane, olive e capperi su salsa di pane	20
<i>(Cornetto pepper stuffed with bread, olives and capers, bread sauce)</i>	

Mousse all'arancia, cialda alla lavanda e soffice agli agrumi	8
<i>(Orange mousse, lavender crunch and citruscake)</i>	

Tarallucci e Vino (tarallini dolci con glassa al limone e Moscato di Trani)	9
<i>(Sweet tarallini with lemon icing and Trani Moscato)</i>	

