

## ANTIPASTI FREDDI

<b>V Bruschettona dello chef</b>	<b>9</b>
<i>(Altamura bread, Datterino tomatoes, mozzarella di bufala, basil)</i>	
<b>V Oven grilled vegetables with mozzarella di bufala or burrata</b>	<b>14</b>
<b>Battuta di manzo, puntarelle romane, uovo di quaglia, mousse di ricotta salata</b>	<b>15</b>
<i>(Beef tartare, roman puntarelle, quail egg, salty ricotta mousse)</i>	
<b>Italian salami and cheese, organic marmelade</b>	<b>14</b>

## ANTIPASTI CALDI

<b>Filetto di triglia, caponatina di melanzane, salsa di pane</b>	<b>16</b>
<i>(Red mullet filet, eggplant caponatina, traditionnal bread sauce)</i>	
<b>V Parmigiana di zucchine</b>	<b>12</b>
<i>(Fried zucchini, mozzarella di bufala, tomato sauce, basil)</i>	
<b>Filetto di baccalà, salsa di olive, brodo di zucchine tiepido</b>	<b>14</b>
<i>(Codfish filet, olive sauce, warm zucchini broth)</i>	

## DESSERTS

<b>Tiramisu scomposto</b>	<b>8</b>
<b>Torino Express</b>	<b>5</b>
<b>Zeppola pugliese con crema pasticcera e amarena sciropata</b>	<b>8</b>
<b>Mousse al cioccolato nero, fresh raspberries, cantucci crumble and raspberry coulis</b>	<b>9</b>

## PRIMI PIATTI PASTE

<b>Tagliatelle alle castagne con ragù bianco di agnello</b>	<b>22</b>
<i>(Chestnut tagliatelle with lamb white ragù)</i>	
<b>Troccoli pugliesi con polpo del mediterraneo, rosso d'uovo e pecorino romano</b>	<b>19</b>
<i>(Puglia troccoli, mediterranean octopus, egg yolk, pecorino romano)</i>	
<b>Risotto alla cenere di melanzana, cioccolato nero e croccante di pancetta</b>	<b>20</b>
<i>(Risotto, eggplant ashes, dark chocolate, crunchy pancetta)</i>	
<b>V Orecchiette di grano arso, pomodorino infornato e ricotta salata</b>	<b>18</b>
<i>(Roasted corn orecchiette, oven baked tomato, salty ricotta)</i>	
<h2>SECONDI</h2>	
<b>Gamberoni, burrata, carciofi e grattugiata di limone</b>	<b>24</b>
<i>(Grilled shrimps, burrata, artichokes grated lemon rind)</i>	
<b>Zuppa di ceci e moscardini e crostini di pane d'Altamura fritto</b>	<b>22</b>
<i>(Chickpeas soup, moscardini octopus and fried Altamura bread)</i>	
<b>Capocollo di maiale cbt con patate, porri e riduzione di mosto di fichi e balsamico di Modena</b>	<b>24</b>
<i>(Slow cooked capocollo with potatoes, roasted leek, fig wine and Modena vinegar reduction)</i>	
<b>V Scamorza arrosto, scarola saltata con acciughe e pinoli e salsa di uvetta al vermouth di Torino</b>	<b>19</b>
<i>(Roasted scamorza, sauté of scarole with anchovies, pine nuts, dried grapes and Torino vermouth)</i>	





