

ANTIPASTI FREDDI

- V Bruschettona dello chef** 9
(Altamura brood, Datterino tomaten, mozzarella di bufala, basilicum)
- V Gegrilde groenten met mozzarella di bufala of burrata** 14
- Battuta di manzo, puntarelle romane, uovo di quaglia, mousse di ricotta salata** 15
(Steak tartaar, romeinse puntarelle, kwartel eitje, mousse van zoute ricotta)
- Italiaanse salami en kaas, huisgemaakte marmelade** 14

ANTIPASTI CALDI

- Filetto di triglia, caponatina di melanzane, salsa di pane** 16
(Zeebaarbeelfilet, aubergine caponatina, traditionele broodsaus)
- V Parmigiana di zucchini** 12
(Gefrituurde courgette, mozzarella di bufala, tomatensaus, basilicum)
- Filetto di baccalà, salsa di olive, brodo di zucchini tiepido** 14
(Kabeljauwfilet filet, olijvensaus, warme courgette bouillon)

DESSERTS

- Tiramisu scomposto** 8
- Torino Express** 5
- Mousse al cioccolato nero, verse frambozen, crumble van cantucci en coulis van framboos** 9
- Zeppola pugliese con crema pasticcera e amarena scioppata** 8

PRIMI PIATTI PASTE

- Tagliatelle alle castagne con ragù bianco di agnello** 22
(Tagliatelle van kastanje met witte lamsragout)
- Troccoli pugliesi con polpo del mediterraneo, rosso d'uovo e pecorino romano** 19
(Puglia troccoli, mediterrane inktvis, eigeel, pecorino romano)
- Risotto alla cenere di melanzana, cioccolato nero e croccante di pancetta** 20
(Risotto, as van aubergine, krokante pancetta, donkere chocolade)
- V Orecchiette di grano arso, pomodorino infornato e ricotta salata** 18
(Orecchiette van geroosterde granen, tomaten uit de oven, zoute ricotta)

SECONDI

- Gamberoni, burrata, carciofi e grattugiata di limone** 24
(Gegrilde garnalen, burrata, artisjok, geraspte citroenschil)
- Zuppa di ceci e moscardini e crostini di pane d'Altamura fritto** 22
(Kikkererwtensoepp, moscardini inktvis en gefrituurd Altamura brood)
- Capocollo di maiale con patate, porri e riduzione di mosto di fichi e balsamico di Modena** 24
(Langzaam gegaarde capocollo met aardsappelen, geroosterde prei, reductie van vijgenwijn en Modena azijn)
- V Scamorza arrosto, scarola saltata con acciughe e pinoli e salsa di uvetta al vermouth di Torino** 19
(Geroosterde scamorza, roergebakken van krulandijvie met anchovies, pijnboompitten, rozijnen en vermouth van Torino)

