



APERITIVO

Disponible tous les jours de 12h à 22h

Poulpe grillé, polenta frite, guanciale croustillant, crème 20

de petit pois et menthe

Grilled octopus, fried polenta, crunchy pork cheek, green peas and mint cream

 **Burratina di Andria, filets de poivrons jaunes et rouges rôtis 18**

Burratina di Andria, roasted yellow and red bell pepper filets

Tataki de thon en croûte de pistache, stracciatella et coulis 22

de datterino rouge

Red tuna tataki in pistachio crust, stracciatella from Puglia and red datterino tomato coulis

 **Bruschettona, pain d'Altamura, tomates datterino rôties, 12**

ricotta salée et basilic

Bruschettona, Altamura bread, roasted datterino tomatoes, salted ricotta and basil

Bombette des Pouilles à la pancetta, cœur de caciocavallo, 15

crème de poireaux et pommes de terre, chou mariné

Apulian bombette with pancetta and caciocavallo cheese, leek and potato cream, red cabbage

Carpaccio d'espadon fumé, sauce aux câpres et salade tiède 19

de roquette et pommes de terre

Smoked swordfish carpaccio, capers sauce, warm potatoes and arugula salad

SECONDI – PLATS

**Tentacules de poulpe grillées, crème de tomates au miel,
pommes de terre au four et jeunes oignons caramélisés** 34

*Pan-fried octopus tentacles, tomatoe and honey cream,
roasted potatoes, caramelized spring onions*

 **Parmigiana d'aubergines au four** 28

Oven-baked eggplant parmigiana

**Filet de thon rouge snacké, salade de tomates cerises,
oignons rouges, olives noires et amandes** 29

*Snacked red tuna filet, cherry tomatoes, red onions, black olives and
almonds salad*

**Lasagnetta au ragoût, baies de genièvre et fondue de
parmesan** 32

Lasagnetta with beef ragù, juniper berries and melted parmesan

DOLCI – DESSERTS

Tiramisù au café 14

Tiramisù al caffè

Panacotta aux fruits rouges 14

Panacotta with red berries sauce

Baba au limoncello 14

Baba infused with limoncello

Salade de fruits rouges, jus de fraise à la vanille et menthe 15

Red berries salad, strawberry juice with mint and vanilla

COCKTAILS

PALOMA

(rafraîchissant, notes d'agrumes, légèrement pétillant)

Patron Silver tequila, pink grapefruit, Quaglia bergamot liqueur, fresh lime juice, tonic water, Sambuca drops, black volcanic salt rim.

18

NEGRONI PEPATO

(cocktail d'apéritif, amer et poivré)

Martini bitter, Campari, Carpano Antica Formula vermouth, Bombay Sapphire gin, rose water drops, grapefruit essential oil. Timut pepper infused.

18

CIPIACE LO SPRITZ

(aromatique, pétillant, légèrement amer)

Aperol, rhubarb liqueur, chinotto soda, Prosecco DOCG Riva dei Frati.

18

COCKTAILS

Margarita 49A

(fumé, corsé, notes d'agrumes)

Vida mezcal, bergamot & chinotto liqueur, fresh pink grapefruit juice, fresh lemon juice, agave syrup, pink salt, lemon oil essentials.

18

CARDINALIS

(doux, fruité et végétal)

Bombay Sapphire gin, homemade raspberry and rose water syrup, fresh lemon juice, pastis drops, grated nutmeg, lemon essential oil.

18

SCOTLAND THE BRAVE

(léger, fumé, floral et pétillant)

Talisker Port Ruighe, Amaro Montenegro, Camomille, Verjus Bourgoin, tonic water.

18