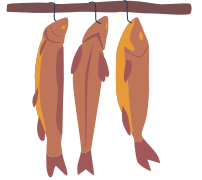


NOVITA' 2025 FROLLATURA DEL PESCE E SALUMI DI MARE:

TECNICA CHE DONA GUSTO PIÙ INTENSO E CONSISTENZA PERFETTA.

CHIEDI LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

DRY AGING FISH, ASK FOR DAILY AVAILABILITY



COPERTO 2,50

I FREDDIINSALATA DI MARE NEL GIARDINO* 14,00
Seafood saladTAGLIATELLE DI SEPPIA* CON 11,00
BURRATINA E MANDORLE
Cuttelfish with burrata and almondsINSALATINA DI SGOMBRO 9,00
SALICORNIA ED ARANCE
mackerel salad with glasswort and orange**ANTIPASTI****I CALDI**CALAMARI RIPIENI 11,00
filled squidTORTINO DI ALICI 11,00
alici, cuore di cime di rapa, pecorino e pomodoro
Anchovies pie, filled of turnip tops, pecorino
cheese and tomatoFISH AND CHIPS DEL GIARDINO 11,00
Baccalà* con panatura croccante su crema
di piselli e cipolla caramellata
Fried cod with peas cream and caramelized onion**TUTTESSEI! 60,00**DEGUSTAZIONE Dei 6 ANTIPASTI DI MARE
TASTING OF ALL 6 sea APPETIZERS**I CRUDI**DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI 38,00
MARE
Mix of Raw fish and shellfish of the dayCRISTALDA E PIZZOMUNNO 90,00
CRUDO IMPERIALE(il contenuto del plateau può variare in base a
quello che ci porta il mare)

Tre tipi di ostriche, crostacei

Great Raw fish Tasting**Attesa 20 min Consigliata la prenotazione****DALLA TERRA**TAGLIERE DI SALUMI 18,00
"ECCELLENZE GIANNELLI"Board of cured meats from our land
(Giannelli Company)DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 14,50
DEL GARGANO

Board of mixed Gargano Typical Cheese

**PRIMI PIATTI****Ogni giorno** prepariamo la pasta **fatta in casa** e diversi tipi di pasta ripiena.la semola è **BIO** e proviene dal mulino di **Leonardo**, scopri come opera la sua azienda **Zilletta di Brancia**Every day we prepare home-made pasta and different types of filled pasta. The flour is BIO and comes
from Leonardo's mill, find out how his company **Zilletta di Brancia** operates**TROCCOLI VONGOLE E BOTTARGA 14,00**Troccoli con vongole, bottarga e zeste di
limoneTroccoli pasta, with clams, mullet bottarga
and lemon peel**PACCHERI DI GRANO SARAGOLLA 15,00****AL GIARDINO**

L'antica ricetta di nonna Filomena

con cozze vongole e scampi e pomodoro

Paccheri pasta with mussels, clams, scampi
and tomato**AGNOLOTTI RIPIENI DI RICCIOLA 17,00**

Con Datterino giallo

Ravioli pasta, amberjack fish filled with
yellow tomato**RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, 15,00****POMODORI SECCHI E PANCETTA**

Con crema di zucchini

Ravioli filled with ricotta cheese, dry tomato
and bacon

With zucchini cream

ORECCHIETTE AL POMODORO E 8,00**CACIORICOTTA**

Orecchiette pasta with tomato and cheese