

**Pranzo**  
13.00 - 15.00

**Cena**  
19.30 - 22.30

## CARTA ESTATE

### **MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €45**

Il benvenuto dalla cucina

Burratina "Masseria Amodio", pomodoro<sup>BVR</sup>, olive leccine, pane raffermo  
Spaghetti, pomodori alla brace, fagiolini e cacioricotta  
Cuore di lattuga arrosto, zafferano e vincotto di fichi  
"Sporcamuso" con crema alla vaniglia

### **MENU DEGUSTAZIONE TERRA €50**

Il benvenuto dalla cucina

Battuta di carne podolica, sedano, susine sott'aceto e mandorle  
Orecchiette, ragù misto e crema di parmigiano  
Guancia di maialino nero Lucano, patata all'olio e alla cenere  
Brownie al cioccolato, albicocche, cioccolato bianco e verbena

### **MENU DEGUSTAZIONE MARE €55**

Il benvenuto dalla cucina

Sgombro affumicato, fichi, bottarga e olio di fico  
Risotto al pecorino, pepe nero, gambero rosa e foglia di limone  
Pescato del giorno, limone e misticanza dell'orto  
Melone, croccante di nocciole, sorbetto al limone

*I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.*

### **ANTIPASTI**

Burratina "Masseria Amodio", pomodoro<sup>BVR</sup>, olive leccine, pane raffermo € 12  
Selezione di salumi di Martina Franca con il nostro pane in cassetta € 14  
Sgombro affumicato, fichi, bottarga e olio di fico € 14  
Battuta di carne podolica, sedano, susine sott'aceto e mandorle € 15

### **PRIMI**

Spaghetti, pomodori alla brace, fagiolini e cacioricotta € 12  
Lasagnetta con zucchine bvr e il loro fiore e peperone crusco € 13  
Orecchiette, ragù misto e crema di parmigiano € 14  
Risotto al pecorino, pepe nero, gambero rosa e foglia di limone € 15

### **SECONDI**

Cuore di lattuga arrosto, zafferano e vincotto di fichi € 12  
Selezione di formaggi e pane sfogliato al burro € 14  
Guancia di maialino nero Lucano, patata all'olio e alla cenere € 16  
Tagliata di manzo, la sua riduzione, peperone friggitel<sup>BVR</sup> € 17  
Pescato del giorno, limone e misticanza dell'orto € 18

### **DESSERT**

Frutta fresca di stagione € 6  
Brownie al cioccolato, albicocche, cioccolato bianco e verbena € 8  
Melone, croccante di nocciole, sorbetto al limone € 8  
"Sporcamuso" con crema alla vaniglia € 8

*(<sup>BVR</sup>) prodotti biologici della nostra azienda agricola.  
Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)*

