

Pranzo
13.00 - 15.00

Cena
19.30 - 22.30

CARTA ESTATE

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €45

Il benvenuto dalla cucina

Burratina "Masseria Amodio", pomodoro^{BVR}, 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^{BVR}, 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^{BVR} € 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

*(^{BVR}) prodotti biologici della nostra azienda agricola.
Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)*

