



MENU DEGUSTAZIONE
“VISTA TERRITORIO”

RICCIOLA*

Cotta e cruda all'acqua sale (1,4)

SPAGHETTI AL GRANO ANTICO*

“alla San Giuannidd” (1,4,9)

CORBA ROSSA*

Mitili e fagiolini (4,12,14)

AGNELLO*

Prugne arrosto, patata dolce e Cicoria (7,9,12)

GELATO ALLA MANDORLA*

Olio all'alloro, fichi fioroni e Brodo di Cioccolato (1,3,7,8)

SACHER ALLA PUGLIESE*

Con sorbetto alla Pesca Percoca (1,3,7)

PICCOLA PASTICCERIA

120 €

2 corse 85€ (dolce extra 20€)

3 corse 110€ (dolce extra 20€) `

Abbinamento al menu degustazione “Vista Territorio” 4 Calici
50 €

I piatti con asterisco possono essere ordinati à la carte

TASTING JOURNEY
“VISTA TERRITORY”

AMBERJACK*

Seared and Raw with Sea Salt Water (1,4)

ANCIENT GRAIN SPAGHETTI*

“alla San Giuannidd” (1,4,9)

RED CORBA*

Mussels and Green Beans (4,12,14)

LAMB*

Roasted Plums, Sweet Potato, and Chicory (7,9,12)

ALMOND GELATO*

Bay Leaf Oil, Early Figs, and Chocolate Broth (1,3,7,8)

APULIAN SACHER*

with Peach Percoca Gelato (1,3,7)

PETIT FOURS

120 €

2 courses €85 (dessert +€20)

3 courses €110 (dessert +€20)

Wine pairing for “Territory View” tasting menu – 4 glasses

50 €

Dishes marked with an asterisk can also be ordered à la carte

MENU DEGUSTAZIONE "TRA ULIVI E MARE"

OSTRICA ALLA BRACE

Melanzana viola, cetriolo barattiero e ciliegia (3,4,10,12,14)

CAROTA*

Olive, camomilla e cipolla (7)

SPAGHETTO*

Mandorla, ricci di mare e lime nero (1,4,8,9,14)

RISOTTO*

Cerfoglio, Ricotta "Forte" Pugliese e Porro (7,9,12)

MERLUZZO*

Zucchine, grano saraceno e misticanza (4,12)

DIAFRAMMA DI MANZO*

Peperoni bieta variegata (7,9,12)

GELATO ALLA MANDORLA*

olio all'alloro, fichi fioroni e Brodo di Cioccolato (1,3,7,8)

BIANCO OSTUNI*

PICCOLA PASTICCERIA

140 €

2 corse 85€ (dolce extra 20€)

3 corse 110€ (dolce extra 20€)*

Abbinamento al menu degustazione "Tra Ulivo e Mare" 5 Calici
70 €

*I piatti con asterisco possono essere scelti alla carta

TASTING JOURNEY
“AMONG OLIVE TREES AND SEA”

GRILLED OYSTER

Purple Eggplant, “barattiero” cucumber, and cherry (3,4,10,12,14)

CARROT*

Olives, chamomile and onion (7)

SPAGHETTO*

Almond, sea urchin, and black lime (1,4,8,9,14)

RISOTTO*

Chervil, “Ricotta Forte” Pugliese and leek (7,9,12)

COD*

Zucchini, buckwheat and mixed greens (4,12)

BEEF SKIRT STEAK*

Peppers and variegated Swiss chard (7,9,12)

ALMOND GELATO*

Bay leaf oil, fresh figs, and chocolate broth (1,3,7,8)

WHITE OSTUNI* (1,3,7,8)

PETIT FOURS

140 €

2 courses €85 (dessert +€20)

3 courses €110 (dessert +€20)

Wine pairing with the tasting menu “Between Olive Trees and Sea” 5 glasses
70 €

*Dishes marked with an asterisk can also be ordered à la carte**

ALLERGENI

Desideriamo informare i nostri ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, potrebbero essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 - cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - uova e prodotti a base di uova
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - soia e prodotti a base di soia
- 7 - latte e prodotti a base di latte
- 8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - senape e prodotti a base di senape
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

**In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.*

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva*

ALLERGENS

We would like to inform our guests that the food and drinks prepared and served in this restaurant may contain ingredients or additives considered allergens

List of allergenic ingredients used in this establishment and listed in the annex of EU Reg. no. 1169/2001 - "Substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 - crustaceans and products thereof
- 3 - eggs and products thereof
- 4 - fish and products thereof
- 5 - peanuts and products thereof
- 6 - soya and products thereof
- 7 - milk and products thereof
- 8 - nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - celery and products thereof
- 10 - mustard and products thereof
- 11 - sesame seeds and products thereof
- 12 - sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg
- 13 - lupins and products thereof
- 14 - molluscs and products shellfish base

**Depending on market availability, some products may be deep-frozen or frozen at source.*

***Fish intended to be consumed raw has undergone preventive remediation treatment*