



Carta dei Crudi

Raw Seafood

Al pezzo
Eur Per Piece

Scampone Reale <i>Royal Scampi</i>	8.00
--	-------------

Gambero Viola di Gallipoli <i>Purple Shrimp from Gallipoli</i>	4.00
--	-------------

Ostrica Special de Claire <i>Claire's Special Oyster</i>	4.00
--	-------------

Seppiolina di Santo Spirito <i>Adriatic cuttlefish</i>	3.00
--	-------------

Ostrica Perle Noire Cadoret <i>Cadoret Oyster</i>	4.00
---	-------------

Moscardino di Santo Spirito <i>Musky octopus of Santo Spirito</i>	2.50
---	-------------

• **Cicchetto** •
Vodka Beluga Premium e Tabasco 4.00

• **IN ABBINAMENTO ALLE OSTRICHE** •
Pairs Well With Oysters

TUTTI I NOSTRI CRUDI SONO IRRORATI CON ACQUA DI MARE DEPURATA
DELLA COSTA SMERALDA
ALL OUR RAW PRODUCTS ARE SPRAYED WITH PURIFIED SEA WATER
OF THE EMERALD COAST



Antipasti - Appetizers

Ruota Panoramica*

Il gamberone in salsa aurora, foglia di capperi e sferificazione all'arancia
Panoramic Finger

Prawn in aurora sauce, caper leaf and orange spherification

20,00 €

Moscardino di Santo Spirito alla luciana con olive, capperi, pomodorino fresco e basilico, pane "arraschiato" al profumo di aglio nero*

Santo Spirito Octopus "alla Luciana" with olives, capers, fresh cherry tomatoes and basil, "arraschiato" bread with a hint of black garlic

16,00 €

Il Tagliere di salumi di mare*

Carpaccio di salmone balik marinato all'aperol, prosciutto di tonno rosso affumicato, ventaglio di pesce spada all'erba cipollina, mortadella di polpo al lime e pistacchio, salsiccia di seppia arrosto, baccalà al pepe rosa e alga nori

Carpaccio of Balik salmon marinated in Aperol, smoked red tuna ham, swordfish fan with chives, octopus mortadella with lime and pistachio, roasted cuttlefish sausage, cod with pink pepper and nori seaweed

20,00 €

Selezione di Salumi della Puglia

Coppa di maialino all'amatriciana, mortadella di cinghiale, prosciutto crudo di Faeto, capocollo di maialino nero del Gargano, pancetta alle erbe podelre Cadassa, lardo alle erbe Irpine, salame di cervo dolce al tartufo nero, Balck angus affumicato

Puglia Cold cuts selection

Pork neck all'amatriciana, wild boar mortadella, Faeto raw ham, black pork neck from Gargano, Cadassa bacon with herbs, Irpinia lard, sweet venison salami with black truffle, smoked black angus

20,00

Panee e pomodoro "a sbafo"

(Pane locale cotto a legna, pomodorino ciliegino del tavoliere Dauno, pomodori secchi, melanzane grigliate, basilico, capperi, fior di latte vaccino e olio extravergine di oliva)

Pane e pomodoro "a sbafo"

(Apulian large appetizing starter with bread, cherry tomatoes, dried tomatoes, grilled aubergines, basil, capers, mozzarella)

13,00

Degustazione formaggi Italiani ed esteri 8 pezzi

Italiani :Blu di morozzo (Piemonte), Canestrato Pugliese dop, Caciocavallo Pugliese stagionato in grotta, Ubriaco di Raboso

Esteri:Gouda di capra (Olanda), Reypenaer (Olanda),

Cashel blue (Irlanda), Tête de moine (Svizzera)

Tasting of Italian and foreign cheeses, 8 pieces

18,00 €

N.B Gli Antipasti non sono compresi nel Servizio di Pensione

** in caso di non reperibilità del prodotto verrà utilizzato un prodotto surgelato*

Starters are not Included in Board

** In case of an unavaible product, a fronze one will be used*



Primi Piatti - First Course

Tonnarello cacio e pepe, tartare di gambero rosa* e
crumble di guanciaie**

Tonnarello "cheese and pepper", pink shrimp tartare and bacon crumble

22,00 € Cad. Min. 2 Porzioni (For Person - minimum two portions)

Raviolino alla parmigiana di melanzane, datterino giallo confit olive
taggiasche e cacioricotta dei Monti Dauni

*Ravioli with eggplant parmigiana, yellow datterino tomato confit, Taggiasca olives and
cacioricotta from the Dauni Mountains*

14,00 €

La Farrata 2.0

Fagottino di crepes ripieno con ricotta di bufala grano cotto e
maggiorana

Crepe parcel filled with buffalo ricotta, cooked wheat and marjoram

13,00 €

Risotto carnaroli invecchiato 5 anni, scampi*, lime e
peperone crusco di Senise

Carnaroli risotto aged 5 years, scampi, lime and Senise crusco pepper

15,00 €

"Il mio ricordo d'infanzia"

Pacchero servito in padella ai 3 pomodori, stracciatella, bufala e pepe nero

"my childhood memory"

*" Pacchero served in a pan with 3 tomatoes, stracciatella, buffalo mozzarella and black
pepper*

13,00 €

Centrifugato al pompelmo rosa, cetriolo carosello e sedano

Pink grapefruit, carousel cucumber and celery smoothie

11,00 €

Vellutata di zucchine con crostino dorato al profumo di menta

Creamy courgette soup with mint-flavoured golden crouton

11,00 €

Primo del giorno

Chef's daily suggestion

12,00 €

** Questa Portata ha un supplemento di 10€ per il Trattamento in Pensione

** (This Dish has a supplement of 10€ in board Treatment)

* in caso di non reperibilità del prodotto verrà utilizzato un prodotto surgelato

* In case of an unavaible product, a fronze one will be used



Secondi Piatti - Main Course

Fritturina di calamari, gamberi, paranza e pettoline dorate alle
alghe marine*

Fried calamari, shrimp, paranza and golden breasts with seaweed

20,00 €**

Bombetta di pescatrice, patata al limone, cremino di zucchine e bacon
croccante*

Angler fish fillet, lemon potato, courgette cream and crispy bacon

15,00 €

Culatello Irpino dolce con bufala del parco Nazionale e chips di pane
locale all'olio extravergine di oliva

*Sweet Culatello Irpino with buffalo mozzarella from the National Park and local bread chips
with extra virgin olive oil*

15,00 €

Entrecôte di manzo aberdeen angus, patata al rosmarino e salsa aioli

Aberdeen Angus Beef Entrecôte, Rosemary Potato and Aioli Sauce

20,00 €

Spigola da amo al sale aromatizzato al martini dry (circa 1 Kg)

Sea bass with salt flavoured with dry martini (approximately 1 kg)

40,00 €

Tomahawk di scottona alla brace rovente, maionese ai capperi e
novella al rosmarino (1.200 gr)

Scottona tomahawk cooked on flaming fire, caper mayonnaise and potatoes with rosemary

60,00 €***

Insalatina estiva

(lattuga, radicchio, pomodorino ciliegino fior di cappero, puntarelle e olive)

Summer salad

(lettuce, radicchio, cherry tomato, caper flower, puntarelle and olives)

11,00 €

Secondo del giorno

Chef's daily suggestion

14,00 €

* in caso di non reperibilità del prodotto verrà utilizzato un prodotto surgelato

* In case of an unavailable product, a frozen one will be used

** Questa Portata ha un supplemento di 6€ per il Trattamento in Pensione

** (This Dish has a supplement of 6€ in board Treatment)

*** Questa Portata ha un supplemento che varia in base alle porzioni per il Trattamento in Pensione

*** (This Dish has a variable supplement in board Treatment)