

Antipasti - Hors D'Oeuvre

Carpaccio di Spigola con Mango con Olio Aromatizzato alla Vaniglia
e Tartare di Orata con Zucchine Marinate al Peperoncino e Soia
Seabass Carpaccio with Mango, Vanilla Scented Olive Oil and Gilthead Tartare
with Marinated Courgettes, Hot Pepper and Soya

Bocconcini di Parmigiana di Melanzane con Mozzarella di Bufala in Tempura,
su Coulis di Pomodoro al Timo

Aubergines Parmigiana Morsels with Buffalo Mozzarella Cheese,
on Coulis of Tomato Flavoured with Thyme

Selezione di Salumi con Caciocavallo Semipiccante Pugliese
Selection of Cold Cuts with Lightly Spicy Apulian Caciocavallo Cheese

Insalata Calda di Polpo e Patate alla Menta con
Salsa di Capperi di Masseria
Hot Salad with Octopus and Mint flavoured Potatoes on Capers Sauce from
Masseria

Manzo Marinato con Tartare di Mele e Lemon Glace all'Arancia
Marinated Beef with Apple Tartar and Orange Lemon Glace

Tortino di Ricotta Aromatizzata al Basilico in crosta di Pane di Altamura
Con Insalatina di Puntarelle all'Acciuga e Polvere di Pomodoro Secco
Ricotta Cheese Timbale Flavoured with Basil in Bread Crust from Altamura,
With Chicory Tops Salad Flavoured with Anchovies and Dry Tomato

Primi – First Courses

Risotto con Cicala Greca e Verdurine
Risotto with Slipper Lobster and Vegetables

Paccheri con Bocconcini di Pescatrice,
Pomodorini di Torre Guaceto e Capperi di Masseria
Paccheri Pasta with Monkfish Morsels,
Local Cherry Tomatoes, Basil and Capers of the Masseria

Ravioli con Ricotta di Bufala con Salsa di Pomodorini,
Basilico e Cacio Ricotta Affumicato
Homemade Ravioli of Spelt Filled with Aubergine,
Tomato Sauce, Basil and Smoked Cacioricotta Cheese

Cavatelli con Purea di Fave, Filetto di Pomodorino,
Olive e Capocollo Croccante
Home-made Cavatelli Pasta with Broad Beans Purée, Cherry Tomatoes,
Olives and Crispy Capocollo Ham

Orecchiette Integrali con Pomodori Secchi, Acciughe,
Primo Sale e Pan Fritto
Whole-meal Orecchiette Pasta with Dried Tomatoes, Anchovies,
Primo Sale Cheese and Bread Crumbles

Secondi – Main Courses

Tagliata di Manzo con Funghi delle Murge, Rucola,
Pomodorini e Cacio Cavallo

Beef Tagliata with Local Mushrooms, Arucola,
Cherry Tomatoes and Cacio Cavallo Cheese

Gamberi in Crosta di Pane al Pepe su Crema di Carote
Prawns in Pepper Flavoured Bread Crust on Carrot Cream

Bocconcini di Pescatrice in Umido con Pomodorini e Cime di Rapa
Stewed Monkfish Morsels with Cherry Tomatoes and Turnip Tops

Tonno Rosso al Sesamo con Verdurine Croccanti
e Pepe di Sichuan

Tuna Fish Flavoured with Sesame,
with Crispy Vegetables and Sichuan Pepper

Agnello alla Griglia con Zucchine alla Menta
Grilled Lamb with Mint Flavoured Courgettes