



**La cucina è un coro di
aromi, se riuscirò ad
essere un bravo
direttore
d'orchestra lo
deciderete voi.**

**L'unica cosa che vi
posso garantire è la
passione per questo
lavoro.**

CHEF

Michele
Andrisani

L'80% del menù è Gluten
Free e Lattosio Free

*frozen

Angolo Antipasti Mare

Seafood Appetizers Corner

TRILOGIA MARINA

Tris di Carpacci Marinati (disponibilità di mercato)

25€

Tris of Carpacci Marinati (market availability)

MARE IN QUATTRO ATTI

Degustazione Mare (2 portate fredde/2 portate calde)*

28€

*Seafood Tasting (2 cold courses/2 hot courses)**

MATERIA PRIMA – PESCE CRUDO

Delizie Mare (crudo mare)*

27€

*Sea Delights (raw seafood)**

ORIGINE

Tartare su tarallo liquido, maionese di polpo e pane aromatico

19€

Tartare on liquid tarallo, octopus mayonnaise and aromatic bread

ABISSI VEGETALE

Tentacolo di polpo fritto con Fave e Peperone Crusco

16€

Octopus tentacles with fava beans and crusco bell pepper

ONDE SUL GRANO

Insalata di mare con cous cous e rucola fritta*

14€

Seafood salad with couscous and fried rocket

MENU' DEGUSTAZIONE

2 antipasti, 1 primo, 1 secondo e dolce . Bevande escluse

50€

2 appetizers, 1 first course, 1 second course and Sweet.

Drinks not included

Angolo Antipasti Terra

Corner Appetizers Land

ITALIA

Prosciutto Crudo con Figliata/Bufala

Prosciutto Crudo with Figliata/Bufala Cheese

16€

SENTONE DI LEGNO

**Carpaccio di Black Angus con gocce di peperoni in agrodolce
rucola frita e cacio cavallo**

*Black Angus carpaccio with sweet and sour bell pepper drops
fried arugula and horse cheese*

15€

MEMORIA CONTADINA

Tagliere Misto

Mixed Chopping Board

22€

ORIGINE DI TERRA

Tartare di Manzo con Stracciatella e Tarallo

Beef Tartare with Stracciatella and Tarallo

16€

BENVENUTI A MATERA

Purè di fave con cime di rapa a peperone crusco

Broad bean puree with turnip tops and cruschi peppers

13€

IL GRANDE CLASSICO

Bruschetta mista

Mixed bruschetta

12€

Angolo Primi Piatti Mare

Seafood First Course Corner

ATLANTIDE

Spaghettone allo Scoglio*

*Spaghettone allo Scoglio**

20€

ROMA INCONTRA IL MARE

Troccoli di cacio e pepe, tartare di gambero viola e lime

Troccoli of cheese and black pepper, purple shrimp tartare and lime

22€

ARSO E SALMASTRO

Fusillo di grano arso con cime di rapa, vongole, crusco

e mollica frita

Fusillo di grano arso with turnip tops, clams, peppers crusco and fried

18€

NORVEGIA

Tagliolino pesto di agrumi, bufala e tartare di salmone e mandorle

Tagliolino with citrus, buffalo mozzarella, salmon and almond tartare

25€

Angolo Primi Piatti Terra

Corner First Dishes Terra

TERRA GRECANTE

Fusillo di Grano Arso con Pesto di Pistacchio,

Stracciatella e Bacon Croccante

Fusillo di Grano Arso with Pistacchio Stracciatella Pesto and Crispy Bacon

17€

STATO BRADO

Ravioli con Melanzane, scamorza affumicata e fonduta di podolico

Ravioli with aubergines, smoked scamorza and podolico fondue

16€

MURGIA GRASSA

Ferricelli . funghi cardoncelli, salsiccia pezzente e datterino

Ferricelli, cardoncelli mushrooms, poor sausage and datterino

16€

POLLINO

Tagliatelle con tartufo, funghi porcini e mollica frita

Tagliatelle with truffle, porcini mushrooms and fried breadcrums

20€

Angolo Secondi Piatti Mare

Sea Side Dishes Corner

MARE CROCCANTE

Frittura Mista (Disponibilità di Mercato)*

*Mixed Frying (Market Availability)**

27€

POSEIDONE

Filetto di pescato in crosta aromatica con crema di alici del cantabrico e verdure in agrodolce

Fish fillet in aromatic crust with cantabrian anchovy cream and Sweet and sour vegetables

22€

IL RE DELLO STIVALE

Tagliata di Tonno con Crema di Patate all'aglio e cipolla essiccata

Tuna Tagliata with Creamed Garlic Potato and Dried onion

19€

IL PESCATORE

Pescato del Giorno (guazzetto di cozze, vongole e pomodorini al sale)

Catch of the Day - (mussels guazzetto, clams and cherry tomatoes with salt)

60€/Kg

ARCOBALENO

Grigliata mista di pesce * (gamberi, tonno pesce spada, polpo)

Mixed fish grill (Shrimp, tuna, swordfish and octopus)

26€

MATERA

Pesce spada arrosto con fonduta, pistacchio e tartufo

Roasted swordfish with fondue, pistachio and truffle

22€ ??????

Angolo Secondi Piatti Terra

Corner Main Courses Earth

VITELLO NEL SUO GIARDINO

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana

20€

Sliced in Soapy Sauce with rocket, cherry tomatoes and grana

MACINATO

Hamburger di Scottona con Uovo Fritto, Patatine e tartufo

18€

Scottona Burger with Fried Egg, chips and truffle

CBT

Guancia di Vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate e salsa al vino rosso

18€

Veal cheek cooked at low temperature with mashed potatoes and red wine sauce

STRAPPI DI TERRA

Straccetti di entrecôte con riduzione di balsamico, rucola, grana e datterino giallo

18€

Strips of entrecôte with balsamic reduction, rocket, parmesan and dates or yellow

Angolo Contorni

Corner Contours

Insalata Mista / <i>Mixed Salad</i>	8€
Verdure grigliate / <i>Grilled Vegetables</i>	10€
Patate al Forno / <i>Baked Potatoes</i>	8€
Patate Fritte* / <i>French Fries</i>	8€

Angolo Dessert

Cheese Cake (Frutti di Bosco, Cioccolato e Pistacchio)	6€
Tiramisù	6€
Sporcamuso (Crema, Cioccolato e Pistacchio)	6€
Babà alla Crema	6€

Angolo Bevande

Acqua	3€
Coca Cola in bottiglia litro	6€
Fanta in bottiglia litro	6€
Coca Cola 33cl	3€
Birra 33cl	3€
Digestivi e Amari	4€
Distillati	6€
Calice vino	7€
Caffè	1.50€
Coperto	3€

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE

CANTINA

Extra Dry D.O.C.	Prosecco	Cormons	22€
Alma Rosè	Franciacorta	Bellavista	68€
Assemblage 1	Franciacorta	Bellavista	60€
Bokè Rosè	Franciacorta	Villa Franciacorta	60€
Briolette Rosè	Franciacorta	Villa Franciacorta	62€
Abissi	Metodo Classico Bisson		110€
Belon du Belon	Franciacorta	Insting	62€

VINI ROSATI

CANTINA

Flordelis	Aglianico	RE Manfredi	27€
Rogito	Aglianico	Notaio	26€
Sellaia	Primitivo	Colli della Murgia	28€
Susumaniello	Susumaniello	Di Donna	22€
Fòlia IGP	Negroamaro	Diomede	20€

VINI ROSSI

CANTINA

Versante	Negroamaro	Vallone	20€
Sulco	Aglianico	Cantine Crocco	22€
Atto	Aglianico	Cantine del notaio	26€
Susumaniello	Susumaniello	Di Donna	22€
Puleggio	Primitivo	Cantine Crocco	20€

VINI BIANCHI

CANTINA

Muller Thurgau	Thurgau	Colterenzio	24€
Gewurztraminer	Gewurztraminer	Colterenzio	26€
Chardonnay	Chardonnay	Cantine Crocco	18€
Verdeca	Verdeca	Di Donna	20€
Ribolla gialla	Ribolla gialla	Cormons	24€
Piere	Sauvignon Blanc	Vie de Romans	50€
Ciampagnis	Chardonnay	Vie de Romans	58€
Erbaceo	Fiano-Greco	Colli della Murgia	25€
Regina Costanza	Aglianico	Soc.Agric. Davide	24€
Non T'aspetti	Negroamaro	Pruina	28€
Doline	Chardonnay	Colli della Murgia	20€