

## ANTIPASTI - STARTERS

Involtini speck e mozzarella al pistacchio <i>Speck and mozzarella rolls with pistachios</i>	€10,00
Caprese di pomodoro e mozzarella - <i>Tomato and mozzarella caprese</i>	€10,00
Millefoglie di melanzana alla parmigiana - <i>Eggplant "parmigiana millefoglie"</i>	€12,00
Polpo arrosto su rosti di spinaci, crema di patate, pomodorini confit <i>Roasted octopus* with spinach on potato cream</i>	€15,00
Bruschetta croccante con crema bianca alle erbe e tris di salmone, tonno e pesce spada <i>Crispy bruschetta with white herb cream and a trio of salmon, tuna, and swordfish</i>	€15,00
Degustazione di salumi e formaggi (porzione per 2 persone) <i>Tasting of cold cuts and cheeses (portion for 2 people)</i>	€24,00

## PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Insalatona mista (a scelta con verdure grigliate, pollo, salmone, pesce spada, tonno, gamberi) <i>Mixed salad (choice of grilled vegetables, chicken, salmon, swordfish, tuna, shrimp)</i>	€12,00
Orecchiette con cime di rapa*, pan fritto e acciuga <i>Orecchiette pasta with turnip tops*</i>	€15,00
Cappellaccio con ripieno di melanzana su fonduta di caciocavallo di grotta, zucchine, pomodoro confit, mandorla tostata <i>Cappellaccio with eggplant filling on caciocavallo fondue, courgettes, confit tomatoes, toasted almonds</i>	€16,00
Tiella barese della tradizione con riso, patate e cozze <i>Traditional Bari-style "tiella" with rice, potatoes and mussels</i>	€16,00

## SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate arrosto e verdure al vapore <i>Slow-cooked pork shank with roasted potatoes and steamed vegetables</i>	€15,00
Filetto di orata* in crosta di zucchini <i>Zucchini crusted sea bream fillet*</i>	€16,00
Frittura di calamari* - 200 gr <i>Fried calamari * - 200 gr</i>	€16,00
Tagliata di Angus con rucola, grana e pomodorini – 250g <i>Angus sliced meat with rocket, parmesan and cherry tomatoes - 250g</i>	€20,00
Trancio di pesce spada al forno con pomodorini, olive e capperi - 250g <i>Baked swordfish steak with cherry tomatoes, olives and capers - 250g</i>	€20,00

**Servizio** €2,50 (gratuito per gli ospiti dell'hotel) - **Service** € 2,50 (Free for hotel guests)

Intolleranze e allergeni: chiedere al personale di sala - *Intolerances and allergens: ask the staff.*

\*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco e' sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.

## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Percorso gastronomico di terra o mare proposto dallo Chef (3 o 4 portate) €35,00 / 45,00  
*Gastronomic journey of land or sea proposed by the Chef (3 o 4 dishes)*

### CONTORNI - SIDE DISHES

Zucchine "alla poverella" €5,00

Verdure cotte - *Cooked Vegetables* €5,00

Insalata mista - *Mixed salad* €5,00

Patate al forno - *Baked Potatoes* €5,00

### DESSERT

Cannoli della casa - *Homemade cannoli* €6,00

Tiramisu' della casa - *Homemade Tiramisu* €6,00

Gelato della tradizione - *Traditional ice cream* €6,00

Frutta fresca di stagione - *Fresh seasonal fruit* €6,00

### BEVANDE - BEVERAGE

Acqua liscia o effervescente 1 Lt - *Still or Sparkling water* €2,00

Coca Cola, Fanta, Acqua tonica, Bitter 33cl €3,00

Birra Menabrea 33cl - *Beer* €4,00

### COCKTAIL & APERITIVO

Tris di stuzzichini - *Trio of appetizers* €5,00

Flute di Prosecco, Calice di Vino (Cantine Polvanera) - *Wine or prosecco glass* €5,00

Spritz (Aperol, Campari, Limoncello), Gin Tonic, Mojito, Negroni €7,00

### CAFFETTERIA E DISTILLATI - COFFEE & SPIRITS

Espresso €1,00

Cappuccino, Americano, Latte macchiato €2,00

Amaro, Limoncello €3,00

Grappa €4,00

Rum, Whisky, Cognac, Brandy €6,00

**Servizio** €2,50 (gratuito per gli ospiti dell'hotel) - **Service** € 2,50 (Free for hotel guests)

Intolleranze e allergeni: chiedere al personale di sala - *Intolerances and allergens: ask the staff.*

\*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco e' sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.

