Done

RISTORANTE DIFFUSO

“L’ingrediente principale della cucina gourmet è la semplicità.
Gli additivi e l’esasperata manipolazione non fanno parte della mia visione di cucina.

Per me la tecnica più efficace è quella che esalta un prodotto sottraendo il superfluo e non ne contamina il gusto.

La cucina che propongo ha come base questo territorio, le mie radici salentine, questo mare e la campagna, la tradizione ed i prodotti d’eccellenza regionali ed italiani, storia ed attualità, arte e filosofia, messaggi di sensibilità, tutte le mie esperienze, ricerca e ricordi”.

Davide Pezzuto

TERRA

Pizza “Scima”, zucca, pane e olio (1,8)

Tartare di culaccia marchigiana, chips di granturco e salsa classica (10)

OPPURE

Croccante di bollito, salsa al prezzemolo e granella di sardine (1,4)

Radicchio tardivo, barbabietola fermentata e vin brulé

“Simmental” alla canzanese, crema di giardiniera (9)

Orecchiette di grano arso, cime di rapa, burrata affumicata e tarallucci (1,4,7)

Ravioli d’anatra, pastinaca, aneto e limone (1,3,7)

Uovo della nostra Gallina Nera al miglio verde, fonduta di parmigiano e tartufo nero (3,7)

Suinetto peligno alla birra, patata rossa BBQ ed erba cipollina

Io bimbo. Budino all’arancia rossa candita, tuile al timo limone (7)

Mele gelate glassate, cremoso di ricotta di pecora, biscotto alla cannella, infuso al rosmarino (1,7)

Petite four



Pizza “Scima”, zucca, pane e olio (1,8)

Ostrica giuliese, gel alla mela ghiacciata e sedano (9,14)

Calamaretti alla pescarese (1,9)

Ventresca di tonno, polenta e salsa alla senape (4,9)

Sgombro arrosto, zuppetta di cozze, salvia e banana (4,14)

Chitarrina alle “paparazze”, crema all’aglio rosso di Sulmona ed olio al cerfoglio (1,3,14)

Ravioli d’astice, topinambur, finocchietto e lime (1,2,3,7)

Baccalà al cocco, burrata affumicata e kumquat caramellati (4,7)

Rombo chiodato, cipolla brasata di Fara Filiorum Petri, prezzemolo riccio marinato (4)

Io bimbo. Budino all’arancia rossa candita, tuile al timo limone (7)

Mousse di castagne, cachi in osmosi, crunch al cacao e foglie di cavolo nero croccanti (1,7)

Petite four



Pizza “Scima”, zucca, pane e olio (1,8)

Cous cous agli ortaggi, prugne e mandorle (1,8)

Radicchio tardivo, barbabietola fermentata e vin brulé

Orecchiette di grano arso, cime di rapa, burrata affumicata e tarallucci (1,7)

Risotto al mandarino, Grand Marnier e curry verde (7)

Zuppetta di ceci nani, funghi cardoncelli e dragoncello

Uovo della nostra Gallina Nera al miglio verde, fonduta di parmigiano e tartufo nero (3,7)

Io bimbo. Budino all’arancia rossa candita, tuile al timo limone (7)

Mousse di castagne, cachi in osmosi, crunch al cacao e foglie di cavolo nero croccanti (1,7)

Petite four

MENU ALLA CARTA

Tartare di culaccia marchigiana, chips di granturco e salsa classica	28€
Croccante di bollito, salsa al prezzemolo e granella di sardine	27€
“Simmental” alla canzanese, crema di giardiniera	28€
Ostrica giuliese, gel alla mela ghiacciata e sedano	28€
Calamaretti alla pescarese	28€
Ventresca di tonno, polenta e salsa alla senape	28€
Sgombro arrosto, zuppetta di cozze, salvia e banana	28€
Radicchio tardivo, barbabietola fermentata e vin brulé	25€
Cous cous agli ortaggi, prugne e mandorle	28€
Ravioli d’anatra, pastinaca, aneto e limone	35€
Chitarrina alle “paparazze”, crema all’aglio rosso di Sulmona ed olio al cerfoglio	30€
Ravioli d’astice, topinambur, finocchietto e lime	38€

Orecchiette di grano arso, cime di rapa, burrata affumicata e tarallucci	30€
Risotto al mandarino, Grand Marnier e curry verde	30€
Zuppetta di ceci nani, funghi cardoncelli e dragoncello Suinetto peligno alla birra, patata rossa BBQ ed erba cipollina	25€
Suinetto peligno alla birra, patata rossa BBQ ed erba cipollina	30€
Baccalà al cocco, burrata affumicata e kumquat caramellati	30€
Rombo chiodato, cipolla brasata di Fara Filiorum Petri, prezzemolo riccio marinato	35€
Uovo della nostra Gallina Nera al miglio verde, fonduta di parmigiano e tartufo nero	30€
Io bimbo. Budino all'arancia rossa candita, tuile al timo limone	15€
Mele gelate glassate, cremoso di ricotta di pecora, biscotto alla cannella, infuso al rosmarino	18€
Mousse di castagne, cachi in osmosi, crunch al cacao e foglie di cavolo nero croccanti	18€
Pre Dessert, Dessert, Petite Four	32€

COPERTO 4€

APERITIVO 15€

Cibo di strada e bollicine

- Mini puccia salentina con porchetta di maiale nero peligno e liquirizia atriana (1)
- 1 calice di bollicine

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA 100€

MARE

11 portate 150€

9 portate 120€

VEG 95€

I menù degustazione sono pensati per l'intero tavolo.

DEGUSTAZIONE VINI

1 calice 15€

2 calici 25€

3 calici 35€

4 calici 45€

5 calici 55€

INFORMATIVA PER IL CONSUMATORE

Alcuni prodotti somministrati potrebbero essere abbattuti.
Segnalate al personale di sala le vostre allergie e intolleranze alimentari

*Si effettua il trattamento di bonifica preventiva di tutti gli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.

Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011.

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Disciplina in materia di informazioni sulle sostanze allergene contenute nei prodotti non imballati.

INGREDIENTI ALLERGIZZANTI CONTENUTI NEI PIATTI, BEVANDE E APERITIVI SOMMINISTRATI:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) malto destrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolo.

8. Frutta a guscio vale a dire:
mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifoliae i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.