



Menu à la carte

Antipasti

- *Polpetta Gaonass di carne, salsa di datterino giallo, pomodoro dry, caciocavallo fuso (1,3,7)
15
Anguria cotta a bassa temperatura, aceto al passion fruit, giardiniera artigianale
15
L'idea dello chef della Cesar Salad (1,3,4,7)
18
*Tartare di fassona in stile Gaonass (1,7,10)
20
*Gazpacho alla pugliese, seppiolina di P.S.Spirito marinata (4)
20
Melanzana in tre cotture, stracciatella, pomodoro confit (6,7)
15

Primi Piatti

- *Gnocchetto di patate, fagiolini in tre consistenze, pomodoro marinato, aglio nero (1,3)
18
*Orecchietta baresana in Genovese di maialino cbt, friggittello disidratato (1)
18
Selezione Pastificio Massi, pomodori in tre consistenze, ricotta "askuant" (1,7)
18
Fettuccina di Campofilone, burro, zafferano Valle D'Itria, corallo di gambero (1,2,3,7)
25
*Spaghettoni di Gragnano, polpa di ricci, limone fermentato, ibisco in polvere (1,4)
25

Secondi Piatti

- Controfiletto di vitello cbt, burro aromatico alle erbe (7)
25
Apulian Pie in crosta di patate al burro (7,9)
22
Guancia di vitellone stracotta, il suo fondo, funghi trifolati (6)
24
Petto d'anatra glassato, vegetali di stagione, patate novelle (6)
24
*Seppie di P.S. Spirito scottate, crema di latte, pomodoro, olive nere (4,7)
22

- Selezione "Gaonass" di formaggi e confetture (7)
15
*Dolci Artigianali (1,3,5,7,8)
10

Coperto 3 pp.