



I BOCCONCINI

CROISSAINT ^{1,7}

paleta de bellota 100% iberica "Beher",
pomodoro del piennolo e basilico

BURRO E ALICI ^{1,4,7}

burro di malga demi-sel, alici del Cantabrico
"Don Bocarte", bottoncini di pane ai semi,
gel al carpione, finocchietto e limone candito

OSTRICHE GILLARDEAU ¹⁴

vinagrette al balsamico bianco,
scalogno e limone
3pz



FOCACCIA E.. ¹

composta di fichi, crudo di Bassiano e basilico

FOCACCIA E.. ^{1,4,7}

stracchino caldo, puntarelle, pesto di alici,
menta, fiori di zucca e limone candito

FOCACCIA E.. ^{1,5,7,8}

mortadella di mora romagnola, ricotta mustia,
pistacchi, miele, scorza d'arancia e rucola

FOCACCIA E.. ^{1,7,8}

stracciatella di Andria, carciofi saltati,
scaglie di parmigiano 36 mesi, pinoli tostati e
menta

GLI ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO E VIGNAROLA ⁴

filetto di manzo selezione "Angelo Feroci", piselli, fave, carciofi, lattughino,
cipollotto fondente e balsamico

CARCIOFO ROMANESCO ALLA BRACE ⁷

burrata di Andria affumicata, chips di carciofo e salsa al prezzemolo

FIORE DI ZUCCA DESTRUTTURATO IN TEMPURA ^{1,4,5,7}

bufala "Loffredo", alici di Cetara "Delfino", scorza di limone e prezzemolo

RICCIOLA HAMACHI E SALSA THAI ⁴

tartare di ricciola marinata, insalatina croccante di lime, jalapeño, lemongrass,
cipolla di Tropea, patata dolce e cialda di mais tostato

INSALATINA DI ASPARAGI, UOVA E CHEVRE ^{4,7}

Asparagi fondenti marinati, robiola ai tre latti, uova di quaglia barzotte,
maionese alle erbe, alici del Cantabrico e insalatina di foglie balsamiche

FORMAGGI ⁷

selezione "Beppe e i suoi formaggi", miele di Acacia e composte di stagione



CESTINO DEL PANE ¹

FOCACCIA BIANCA ¹



LE PASTE

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" ^{1,7,9}

salsa di pomodori datterini infornati, datterini freschi, ricotta Mustia, limone,
parmigiano delle Vacche Rosse e basilico

LINGUINA MANCINI TONNO ROSSO E COLATURA DI POMODORO ^{1,4,9}

capperi, cipollotto, miele di acacia, tartare di tonno, pomodorini secchi e basilico

TORTELLI DI ARROSTO E ZAFFERANO ^{1,3,7,9}

Tortelli farciti di arrosto, il suo fondo, crudità di asparagi selvatici e
salsa bianca al parmigiano 36 mesi

FUSILLORO VERRIGNI E IL MARE ^{1,2,4}

Ristretto di zuppa di mare, concassè di pomodoro fresco,
filetto di Scorfano, basilico e limone.



I SECONDI

CONTROFILETTO DI MANZO SELEZIONE "ANGELO FEROCI" ALLA BRACE ^{3,7,9}

falde di peperone del piquillo marinati, limone, basilico
patate novelle fondenti e pepe selvatico

ROMBO ALLA MUGNAIA ^{4,7,9}

Filetto di rombo alla griglia, burro di malga, agretti affumicati alla brace,
olio extravergine e limone

MAIALINO DA LATTE E CIME DI RAPA ^{7,9,10}

maialino cotto a bassa temperatura, il suo fondo, cime di rapa scottate e
gelato alla senape di Dijon e miele d'acacia

VITELLO TONNATO ^{1,3,4,5,7,9,10}

Roast beef di vitello, crudo di tonno pinne gialle*, salsa tonnata,
capperi di Pantelleria ed erbe aromatiche

LE VERDURE

LE PUNTARELLE ⁴

pesto di alici, aceto balsamico bianco,
limone candito e menta

LA SCAROLA ⁴

uvetta, pinoli, alici, capperi e
olive taggiasche

LA MISTICANZA

misticanza selvatica, semi tostati,
erbe aromatiche e fiori di campo





THE BITES

CROISSANT ^{1,7}

100% Iberian bellota ham "Beher",
Piennolo tomato and basil

BUTTER AND ANCHOVIES ^{1,4,7}

demi-sel mountain butter, Cantabrian
anchovies "Don Bocarte",
seeded bread buttons, carpione gel,
fennel and candied lemon

GILLARDEAU OYSTERS SELECTION ¹⁴

White balsamic, shallot and lemon
vinaigrette
3pz



FOCACCIA AND.. ¹

fig compote, Bassiano ham and basil

FOCACCIA AND.. ^{1,4,7}

hot stracchino, puntarelle, anchovy pesto,
mint, courgette flowers and candied lemon

FOCACCIA AND.. ^{1,5,7,8}

Mora Romagnola mortadella, ricotta mustia,
pistachios, honey, orange peel and rocket

FOCACCIA AND.. ^{1,7,8}

Andria straciatella, sautéed artichokes,
36-month parmesan flakes, toasted pine
nuts and mint



THE STARTERS

BEEF TARTARE AND VIGNAROLA ⁴

"Angelo Feroci" selection beef fillet, peas, broad beans, artichokes, lettuce,
spring onion and balsamic vinegar

GRILLED ROMAN ARTICHOKE ⁷

Smoked Andria burrata, artichoke chips and parsley sauce

DESTRUCTURED PUMPKIN FLOWER IN TEMPURA ^{1,4,5,7}

"Loffredo" buffalo mozzarella, "Delfino" Cetara anchovies, lemon zest and parsley

HAMACHI AMBERJACK AND THAI SAUCE ⁴

Marinated amberjack tartare, crispy salad with lime, jalapeño, lemongrass, Tropea onion,
sweet potato and toasted corn wafer

ASPARAGUS, EGGS AND CHEVRE ^{4,7}

Asparagus marinated in vinegar, three-milk robiola cheese, soft-boiled quail eggs,
herb mayonnaise, Cantabrian anchovies and balsamic leaf salad



CHEESE PLATTER ⁷

"Beppe e i suoi formaggi" selection, Acacia honey and seasonal jams



BREAD BASKET ¹

WHITE FOCACCIA ¹



THE PASTA

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" ^{1,7,9}

baked datterini tomato sauce, fresh datterini tomatoes, Mustia ricotta cheese,
lemon zest, Vacche Rosse parmesan and basil

LINGUINA "MANCINI" WITH RED TUNA AND TOMATO WATER ^{1,4,9}

capers, spring onion, acacia honey, tuna tartare, dried tomatoes and basil

ROAST AND SAFFRON TORTELLI ^{1,3,7,9}

roast stuffed tortelli, its juice, raw wild asparagus and
36-month-old parmesan white sauce

FUSILORO VERRIGNI AND THE SEA ^{1,2,4}

seafood soup reduction, fresh tomato concassé, scorpion fish fillet,
basil and lemon



THE MAINS

GRILLED BEEF SIRLOIN SELECTION "ANGELO FEROCI" ^{3,7,9}

marinated piquillo pepper strips, lemon, basil,
salted potatoes and wild pepper

TURBOT MEUNIÈRE ^{4,7,9}

Grilled turbot fillet, alpine butter, lemon,
grilled smoked agretti, extra virgin olive oil and lemon

SUCKLING PORK AND TURNIP GREENS ^{7,9,10}

Slow-cooked suckling pork, its juice, sautéed turnip greens and
Dijon mustard and acacia honey ice cream

VEAL WITH TUNA ^{1,3,4,5,7,9,10}

Veal roast beef, raw yellowfin tuna*, tuna sauce, Pantelleria capers and
aromatic herbs



SIDES

PUNTARELLE ⁴

anchovy pesto, white balsamic vinegar,
candied lemon and mint

ESCAROLE ⁴

raisins, pine nuts, anchovies, capers and
Taggiasca olives

WILD MIXED SALAD

wild mixed salad, toasted seeds, aromatic
herbs and wild flowers