



Menù

ANTIPASTI

IL CASARO / LA TRADIZIONE 12 € 7-12

Burrata, ricottina, confettura di cipolla caramellata e capocollo di Martina Franca

LA PARMIGIANA 10 € 1-3-7

Parmigiana rivisitata con stracciatella di Andria IGP e clorofilla di basilico (estratto)

NUVOLA 14 € 1-4-5-11

Baccalà in tempura alla scapece

L'ADRIATICO 15 € 4

Polpo scottato su crema di patate di Margherita alle erbe aromatiche

PRIMI

SAN GIOVANNINO 12 € 1-4

Fusillone con pomodorini, capperi e filetto di acciuga

GUALTIERO 16 € 1-2-12

Troccolo agli scampi con crema di peperone arrosto

IL MURGIANO 14 € 1-9-12

Pappardella al ragù bianco ai sentori murgiani

SECONDI

DAL MARE 14 € ¹⁻⁴⁻¹²

Orata croccante con panure alle erbe

DALLA TERRA 16 € ¹⁻⁴⁻¹²

Entrecôte ai ferri

IL GOLOSO 14 € ⁷⁻⁸

Bombette Pugliesi (involtini di capocollo con caciocavallo, pecorino e aromi)

DOLCI

“SPORCAMUSS” 5 € ¹⁻⁷

Sfogliatina con crema chantilly

CREMOSO 4 € ⁴⁻⁷

Panna cotta

SUD 6 € ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Babà farcito

COPERTO 2,5 €



Menù

STARTERS

IL CASARO / LA TRADIZIONE 12 € 7-12

Burrata and ricotta cheese, onion jam and Martina Franca's capocollo cold cut

LA PARMIGIANA 10 € 1-3-7

Revisited Parmigiana with Andria's IGP stracciatella cheese with basil chlorophyll

NUVOLA 14 € 1-4-5-11

Cod fish tempura with "scapecce" zucchini

L'ADRIATICO 15 € 4

Seared octopus, Margherita's potatoes cream and aromatic herbs

FIRST COURSES

SAN GIOVANNINO 12 € 1-4

Fusillone (pasta), cherry tomatoes, capers and anchovies fillets

GUALTIERO 16 € 1-2-12

Troccolo (pasta), scampi and roasted pepper cream

IL MURGIANO 14 € 1-9-12

Pappardella (pasta), white ragù with Murgian scents

SECOND COURSES

DAL MARE 14 € ¹⁻⁴⁻¹²
Crispy sea bream with herb panure

DALLA TERRA 16 € ¹⁻⁴⁻¹²
Grilled entrecôte

IL GOLOSO 14 € ⁷⁻⁸
Apulian bombette (capocollo rolls with caciocavallo, pecorino et herbs)

DESSERTS

“SPORCAMUSS” 5 € ¹⁻⁷
Puff pastry with Chantilly cream

CREMOSO 4 € ⁴⁻⁷
Panna cotta

SUD 6 € ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Stuffed babà

COVER CHARGE 2,5 €



Menù

ENTRÉES

IL CASARO / LA TRADIZIONE 12 € 7-12

Burrata, ricottina, confiture d'oignon caramélisé et capocollo de Martina Franca

LA PARMIGIANA 10 € 1-3-7

Aubergine parmigiana revisité avec stracciatella de Andria IGP et chlorophylle de basilic

NUVOLA 14 € 1-4-5-11

Morue en tempura avec courgette à la "scapecce"

L'ADRIATICO 15 € 4

La piovre bouilliè sur crème de pommes de terre de Margherita aux herbes aromatiques

PREMIERS PLATS

SAN GIOVANNINO 12 € 1-4

Fusillone (pâtes) aux tomates cerises, câpres et filet d'anchois

GUALTIERO 16 € 1-2-12

Troccolo (pâtes) aux langoustines avec crème de poivron rôti

IL MURGIANO 14 € 1-9-12

Pappardella (pâtes) avec ragoût blanc aux senteurs de Murgia

SECOND COURSES

DAL MARE 14 € ¹⁻⁴⁻¹²
Daurade croustillante panée aux herbes

DALLA TERRA 16 € ¹⁻⁴⁻¹²
Entrecôte grillée

IL GOLOSO 14 € ⁷⁻⁸
Bombette Pugliesi (paupiettes avec caciocavallo, pecorino et aromes)

DESSERTS

“SPORCAMUSS” 5 € ¹⁻⁷
Pâte feuilletée avec crème chantilly

CREMOSO 4 € ⁴⁻⁷
Panna cotta

SUD 6 € ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Babà

SERVICE 2,5 €