



menù di Enrico Capparelli

antipasti

tagliere di salumi e formaggi accompagnati da noci e confettura	12 €
pancotto pugliese: pane tostato, patate, verdura mista di campo e olive	10 €
strudel di funghi timo e patate con panna acida	12 €
battuta di manzo, fonduta di gorgonzola, capperi e cialdina di pane	15 €

primi

zuppetta di legumi misti, maccheroncini al torchio, ventricina e olio al prezzemolo	10 €
tagliolino al nero, ragù bianco di mare e pane croccante all'arancia	16 €
tonnarello cacio e pepe	12 €
gnocchetti di patate, nduja, pomodoro, olive taggiasche, ricotta e scorzetta di limone	12 €

secondi

filetto di maialino senapato in crosta, crema di patate e cicoria ripassata	18 €
“tiedda” zucca, cipolla rossa, patate, pecorino e olive taggiasche	14 €
polpo arrosto, passatina di ceci e puntarelle	20 €

contorni

patate al pecorino	6 €
cicoria ripassata	6 €
friarielli ripassati	6 €

dolci

selezione di dolci fatti in casa	4/6 €
----------------------------------	-------