



## Secret Menu

Il contatto con il cibo è, prima di ogni altra cosa, emozione.  
E l'essere umano, per sua natura, è attratto dall'emozione  
del mistero e dal fascino dello sconosciuto.  
Quando poi si è ospiti nella cucina di uno storico palazzo  
pugliese, l'esperienza si fa ancora più sensuale e piacevole.  
Spalanca i sensi, affinali e godi della degustazione.

*Experiencing food is an emotional experience.  
By nature we humans are attracted by the mystery  
of the unknown, it's a thrill. If you happen to be a guest in the kitchen  
of our historical palace in Puglia, this can turn into an even more  
sensual and appealing experience.  
We invite you to have a taste of just that, come and open  
up your senses & refine them whilst enjoying our tasting menus.*

### Menu degustazione 5 portate

5 courses tasting menu

*Amuse bouches...*

*Petit fours...*

---

Euro 80,00 per persona

---

### Menu degustazione 7 portate

7 courses tasting menu

*Amuse bouches...*

*Petit fours...*

---

Euro 110,00 per persona

---



# Menu

## Antipasti / Appetizers

- Cavolfiore, miso, latte di mandorla e caviale € 18,00  
*Cauliflower marinated with miso, almond milk and caviar*
- Quiche di funghi porcini, tartufo e tuorlo d'uovo confit € 20,00  
*Tartelette with porcini mushrooms, black truffle and egg yolk confit (autumn sunflower)*
- Animella e carciofi "a mia nonna Franca" € 18,00  
*Sweetbreads with artichokes "dedicate to my grandma Franca"*
- Triglia in tempura e beurre blanc € 19,00  
*Red mullet tempura with squid-ink and beurre blanc sauce*
- 

## Primi piatti / First dishes

- Bottoni di grano arso, burro di bufala e tartufo, consommé di porri € 18,00  
*Burnt wheat "Bottoni" pasta with buffalo butter and black truffle, leek consommé*
- Risotto acido, verza fermentata, e castagne affumicate € 18,00  
*Risotto "acido", fermented cabbage and smoked chestnut*
- Spaghetti "cacio e pepi" tiepido, bottarga di storione € 18,00  
*Warm spaghetti "cacio e pepi" with cured sturgeon roe*
- Pennoni alle cime di rapa, ricci di mare, scalogno nero € 18,00  
*Pennoni pasta with turnip greens, sea urchin and black shallot*



# Menu

## Secondi piatti / *Second courses*

Agn-ostrica (agnello e ostrica). "Promessi sposi Manzoni 1840" € 23,00  
*Agn-ostrica (Lamb and oyster). "Promessi sposi Manzoni 1840"*

Anatra, carota e arancia amara. Tributo a Caterina De' Medici € 22,00  
*Roasted duck, carrots and bitter oranges. Tribute to Caterina De' Medici*

Sgombro alla meuniere al finocchietto marino e cicoriella selvatica, € 20,00  
brodo di capperi  
*Mackerel meunière with sea fennel, wild chicory and capers consommé*

Merluzzo, ceci e grasso di manzo € 22,00  
*Codfish confit, chickpeas and beef emulsion*

---

## Dessert

"La colazione" Ricordo delle tue labbra... € 14,00  
*"The Breakfast" Memories to die for....*

Carota e cioccolato € 13,00  
*Carrots and chocolate our way*

Foie gras, passion fruit, pop corn € 16,00  
*Foie gras, passion fruit and caramel corn brick*

Cetriolo, avocado, mela verde € 14,00  
*Cucumber, avocado and green apple*





## Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens:

- 
- 01** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut).

---

  - 02** Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products.

---

  - 03** Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products.

---

  - 04** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame.

---

  - 05** Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts).

---

  - 06** Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard.

---

  - 07** Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery.

---

  - 08** Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins.

---

  - 09** Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products.

---

  - 10** Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk.

---

  - 11** Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish.

---

  - 12** Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish.

---

  - 13** Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish.

---

  - 14** Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg.

---