



700

restaurant

menu ristorante



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... € 11,00
"The Breakfast" Memories to die for....

Carota e cioccolato € 10,00
Carrots and chocolate our way

Foie gras, passion fruit, pop corn € 13,00
Foie gras, passion fruit and caramel corn brick

Cetriolo, avocado, mela verde € 11,00
Cucumber, avocado and green apple





700

restaurant

Paragon lunch



- Club Sandwich di pollo nazionale biologico servito con chips di patate croccanti € 22,00
Club sandwich with national organic chicken served with crunchy potatoes chips
- Cheeseburger di manzo “Marango marezzato”, salsa segreta 700, servito con chips di patate croccanti € 22,00
Cheeseburger made of national beef “Marango marezzato”, 700 secret sauce, served with crunchy potatoes chips
- Burrata artigianale di Andria con pomodori biologici degli “Orti delle Grata” € 15,00
Artisanal Andria’s burrata with organic tomatoes from “Orti della Grata”
- Insalata di salmone Norvegese marinato e affumicato al legno di faggio avocado Hass, semi biologici e corallo € 16,00
Norwegian salmon salad, marinated and smoked with fine beech, avocado Hass, organic seeds and coral
- Orecchiette di grano arso “Mulino L’Antica Macina”, salsa al pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto (presidio Slow Food), guanciaie croccante e cacio ricotta di “Masseria Le Pianelle” € 16,00
Burnt wheat Orecchiette by “Mulino L’Antica Macina”, organic fiaschetto tomato sauce from “Torre Guaceto” (Slow Food presidium), crispy cured jowl and cacio ricotta from “Masseria Le Pianelle”
- Spaghetti di grano duro “Benedetto Cavalieri” con frutti di mare della costa adriatica e pregiata bottarga di muggine € 23,00
Durum wheat spaghetti “Benedetto Cavalieri” with Adriatic seafood and precious mullet bottarga



Tartare di ricciola ai sapori mediterranei, capperi del Gargano,
olive di Cerignola, erba cristallina € 22,00
*Amberjack tartare with mediterranean flavours, Gargano capers,
Cerignola olives and ice plant*

Pescato del giorno alla griglia, bietola da costa saltata e purea
di carote di Polignano € 26,00
*Grilled catch of the day, salted chard and puree
of Polignano carrots*

Non esitate a chiedere al nostro team lo speciale del giorno!
Don't hesitate to inquire about our daily special!

Yogurt, mela verde e caramello salato € 12,00
(Spuma di yogurt, composta di mela verde e gelato al caramello salato)
Yogurt, green apple and caramel
(*Green apple compote, salty caramel ice cream, foam of yogurt*)

Sinfonia di frutta di stagione € 12,00
Fresh fruit salad

Variazione di sorbetti e gelati € 12,00
Sorbets and ice cream variation



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 "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.



700

restaurant