Antipasti
Appetizers

*Flan di zucca su crema di pecorino e scaglie di tartufo nero** € 18
Pumpkin flan on pecorino cream and black truffle # 1,3,7;*

Veli di petto d'oca affumicato con tocchetti di parmigiano 24 mesi, riduzione d'arancia e nocciole tostate* € 20
Smoked goose breast veils with parmesan cheese, orange reduction and toasted hazelnuts # 7,8;*

Baccalà in tempura su marmellata di cipolla rossa di Tropea caramellata* € 16
Cod in tempura on caramelized red onion jam from Tropea # 1,3,4;*

Nido di salmone affumicato su letto di insalatina di stagione e burrata fumè € 20
Smoked salmon nest on a bet of seasonal salad and smoked burrata cheese # 4,7;

Veli di lonzino stagionato, capocollo di Martina e crudo di Parma € 18
Seasoned loin, Martina capocollo and Parma ham

Coperto/*Service charge € 3*

**** Prodotto abbattuto * Frozen product***

Primi piatti
First dishes

Gnocchetti con crema di zucca, salsiccia di Norcia e pecorino Romano* — *€ 18*
Gnocchi pasta with pumpkin, Norcia sausage and pecorino cheese # 1,3,7;*

Laganari selezione "Ligorio" con battuta di branzino e datterino* — *€ 20*
Laganari pasta with sea bass and tomato # 1,4;*

*Fusillone selezione "Cavalieri" alle vongole*e pachino* — *€ 22*
Fusillo pasta with clams and cherry tomatoes # 1,14;*

*Spaghettone selezione "Ligorio" con crema di pistacchio di Bronte e tartare di tonno** — *€ 24*
*Spaghettone pasta with pistachio cream and tuna*tartare # 1,4,7,8;*

Quadrotti alla cernia in salsa* di pesce e bottarga di muggine* — *€ 18*
Grouper ravioli with fish* sauce and mullet bottarga # 1,2,3,4,7;*

Pannocchie di selezione "Ligorio" al ragù di manzo e caciocavallo* — *€ 20*
Fresh pasta with beef ragù and caciocavallo cheese # 1,7,9;*

Coperto*/Service charge € 3*

**** Prodotto abbattuto * Frozen product***

Secondi piatti
Second courses

Entrecôte di manzo Argentina con patata schiacciata al prezzemolo — *€ 26*
Beef entrecote with baked potatoes and parsil

Tentacoli di polpo con panure di panko croccante su crema di fave* — *€ 22*
Fried octopus* with panko and broad beans cream* #1,7,9,14;

Tagliata di picanha Brasiliana con rucola e grana — *€ 24*
Grilled picanha with rocket and grana cheese # 7;

Seppia in farcia di puccia di Altamura e fonduta di pomodoro* — *€ 20*
Stuffed cuttlefish with Altamura bread and tomato sauce # 1,3,7,14;

*Cotoletta*di maiale con osso fritta, sale Maldon e patatine* dippers* — *€ 22*
Pork steack*fried with Maldon salt and french fries # 1,3;

Tocchetti di rana pescatrice con panatura di pane in cassetta su vellutata di patate e porri e radicchio* — *€ 24*
Baked anglerfish* with bread, potatoes and leeks cream and grilled radish # 1,4,7;

Filetti di branzino o orata* scottati alla piastra e foglie di spinaci saltati* — *€ 22*
Sea bass or sea bream grilled with salted spinach # 4,7;

Coperto*/Service charge € 3*

**** Prodotto abbattuto * Frozen product***

I piatti di una volta, Zuppe & Pizza
Traditional plate, Soup and Pizza

Zuppa di legumi di Colfiorito con pane casareccio croccante ai cereali € 16
Mix legumes from Colfiorito soup with fried bread # 1,6,13;

"Il piatto di Ercole" Purè di fave e cicorie € 15
Purè to broad beans and chicory # 1,7,9;

La Parmigiana di melanzane € 16
Classic eggplant parmigiana # 1,3,7;

*"Purpu*a pignata" (polpo cotto nel coccio)* € 20
Octopus*coked in ceramic shard with tomato # 9,14;

La nostra pizza crudaiola con olio Dop Italiano, ciliegini, basilico e fior di latte € 10
Pizza with cherry tomatoes, basil and fresh mozzarella cheeese # 1,7;

Coperto*/Service charge € 3*

**** Prodotto abbattuto * Frozen product***

Insalate & Panini
Salads and Sandwiches

Caesar pollo classica con parmigiano — *€ 18*
Chicken caesar with parmesan cheese # 1,3,7,9;

*Caesar gamberi*classica con parmigiano* — *€ 18*
*Shrips*caesar with parmesan cheese # 1,2,7,9;*

Bacon cheddar burger # 1,3,7,11; — *€ 18*

Club Sandwich con salmone affumicato o pollo — *€ 16*
Club sandwich with smoked salmon or chicken # 1,3,4;

Puccia Salentina con verdure grigliate e trancio di pesce a scelta tra salmone o tonno** — *€ 20*
Puccia bread with grilled vegetables and salmon or tuna* fish grilled # 1,4;*

Coperto*/Service charge € 3*

** Prodotto abbattuto * Frozen product*

Contorni aggiuntivi
Additional side dishes

Verdure grigliate ***Mix grilled vegetables***	*€ 9*
Verdure al vapore o saltate ***Steamed or sauteed vegetables***	*€ 9*
Patate al forno ***Roast potatoes***	*€ 8*
*Patatine fritte** ***French fries****	*€ 7*

Coperto*/Service charge € 3*

**** Prodotto abbattuto * Frozen product***

Frutta & Dolci
Fruits and Dessert

Tagliata di frutta — *€ 8*
Seasonal fruit slice

Il Chicco (tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi al caffè affogato al Borsci)* — *€ 9*
Tiramisù* cake with ladyfingers and Borsci elisir # 1,3,7;

Lanndeau chocolate (marquise ricoperta di mousse al cioccolato fondente al 70%)* — *€ 10*
Chocolate cake* # 3,7;

Soufflè dal cuore morbido al pistacchio di Bronte* — *€ 10*
Bronte pistachio lava cake* # 1,3,5,7,8;

Cheese cake con salsa a scelta tra cioccolato, caramello o frutti di bosco* — *€ 8*
Cheese cake* with chocolate, caramel or red fruits sauce # 1,3,5,6,7,8;

Tartufo con nocciola del Piemonte e cioccolato* — *€ 8*
Tartufo* ice cream with hazelnuts and chocolate # 1,3,6,7,8;

Soffice di caffè alla Viennese — *€ 6*
Coffeè mousse with whipped cream # 7;

Coperto*/Service charge € 3*

** Prodotto abbattuto* **** Frozen product***

Menu senza glutine
Gluten free menu

Coperto/*Service charge € 3* ** Prodotto abbattuto* **** Frozen product***

*Ravioli*ricotta e spinaci con pomodorini* ***Raviolo*pasta spinach and ricotta cheese with cherry tomatoes # 1,3,7;***	*€ 16*
*Gnocchi*con frutti di mare* ***Gnocchi*pasta with sea food # 1,7,14;***	*€ 18*
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura ***Beef filet grilled # 1,7,14;***	*€ 28*
*Trancio di spada*al forno* ***Slice of sword fish*baked # 1,7,14;***	*€ 24*
Selezione di prodotti caseari freschi ***Mix fresh cheese selection # 1,7,14;***	*€ 16*
Tagliata di frutta ***Seasonal fruit slice***	*€ 7*
*Tiramisù*classico al caffè* ***Classic tiramisù* # 1,7,14***	*€ 9*