



Cena 31 Dicembre

Biscottino di pesce con carote di Polignano in agrodolce e carote rosse
Pane al nero di seppia con salsa pizzaiola e ricotta forte
Polpetta di fave, cicoria e baccalà con maionese all'aglio e peperoncino
Tartelletta con cime di rape, pomodori secchi e caciocavallo

Funghi, ovuli, caciocavallo e terra
Tonno, capperi, rapa rossa e vitello

Bottoni di zucca, canestrato e nocciola
Spaghetto, burro, caviale e lattuga di mare

Polpo, nduja "Querceta", burrata e cicoria
Manzo alla Wellington, caviale di aringa e alghe

Souffè, cotto di carrube e finocchietto selvatico

Zampone e lenticchie

€ 140,00 per persona



New Year's Eve dinner

Fish biscuit with sweet and sour Polignano carrots and red carrots
Squid ink bread with pizzaiola sauce and strong ricotta
Meatball of fava bean, chicory and codfish with garlic and chili mayonnaise
Tartlet with turnip tops, sun-dried tomatoes and caciocavallo cheese

Mushrooms, ovule mushrooms, caciocavallo cheese and ground
Tuna, caper, beetroot and veal

Pumpkin buttons pasta, canestrato cheese and hazelnut
Spaghetti, butter, caviar and sea lettuce

Octopus, "Querceta" nduja, burrata and chicory
Beef Wellington, herring caviar and seaweed

Soufflé, carob preserve and wild fennel

Zampone with lentils

€ 140,00 per persona