



# ORTO

RISTORANTE  
NATURALE

À LA CARTE

ORTO CIRCOLARE

cous cous di zucchine, mandorle, pistacchi, fave, piselli, asparagi

UOVO COTTO SOTTO LA CENERE – 2021

uovo di fattoria, crema di patate, polvere di olive nere, tè nero affumicato

BACCALÀ E PEPERONE

sfoglia di peperone, baccalà, salse al cornaletto e le tre spezie

CARPACCIO DI TRIGLIA

triglia marinata, verdure di stagione lattofermentate

TARTARE DI VITELLO PODOLICO

tartare di vitello podolico, zabaione all'aceto di melograno, pane areato di grano arso e vino primitivo

primi

TAGLIATELLA VERDE

pasta all'uovo, estratto di fave e piselli, pesto dell'orto

GNOCCHI E MARE

gnocchi di grano arso, zuppa di pesce, tartare di scampi

LINGUINE, VONGOLE E ZAFFERANO

linguine benedetto cavalieri, vongole affumicate, zafferano di trani, alga spirulina

CAPPELLACCI DI STRACOTTO DI CONIGLIO E RICCI DI MARE – 2021

pasta all'uovo, coniglio, polpa di ricci di mare, jus di verdure

TORTELLI DI SANTORELLA E CACIOCAVALLO PODOLICO

pasta all'uovo, mortadella santorella, fonduta di caciocavallo podolico, essenza di finocchio, limone confit

secondi

SCORFANO, PATATERISOECCOZZE

scorfano, bietola, crema di patate riso e cozze

SGOMBRO E SALSICCIA

sgombro farcito con salsiccia di maiale nero dei monti dauni, gelée di pomodoro verde e sedano

VITELLO PODOLICO E COLE RIZZE

guancia di vitello podolico in lenta cottura, cavolo riccio croccante

AGNELLO E LAMPASCIONE

agnello delle dolomiti lucane, lampascione fermentato, polpetta di cicoria

MAIALINO DA LATTE, VERDURA E FRUTTA PICCANTI

maialino da latte a cottura lenta, frutta e verdura senapate

formaggi

CAPRINO A' NINETTA, CAPRA DI PUGLIA, PECORINO IN VINACCIA, CACIOCAVALLO IN GROTTA, BLU ARTIGIANA  
miele di tarassaco, composta di fichi e mandorle

-----

antipasti	15
primi	18
secondi	25
formaggi	30

AGRETTI E PISELLI – 2021

agretti in brodo di miso, piselli, latte di cocco acidulato

GNOCCO AL BASILICO

gnocco ripieno di ricotta vaccina e pesto dell'orto, caramello di mela, insalata di basilico

POMODORO – 2021

pomodoro lattefermentato, kimchi di verdure dell'orto

CARDONCELLO

brodo di funghi, biscotto salato di fungo cardoncello

CAROTA E CECE ROSSO

ravioli croccanti di carota con ragù vegetale dell'orto, hummus di cece rosso di cassano delle murge

MELANZANA

come un tempeh di melanzana, jus di verdure

UOVO COTTO SOTTO LA CENERE – 2021

uovo di fattoria, crema di patate, polvere di olive nere, tè nero affumicato

AGRUMI

paccheri al bergamotto, burrata, limone, amaro mediterraneo

IL VASO

vaso di cioccolato, spuma di rosmarino, purè di mango, crumble di cacao amaro, mandorle di toritto

75

a persona

ORTO CIRCOLARE

cous cous di zucchine, mandorle, pistacchi, fave, piselli, asparagi

RAVIOLI DI CACIOCAVALLO, CIPOLLA MARGHERITA E ALLORO - 2021

pasta all'uovo, caciocavallo stravecchio, cipolla margherita fondente, polvere d'alloro

POLPO, PEPERONE CRUSCO, FAGIOLI E ALICI

polpo a cottura lenta glassato, alici e fagioli di zollino, peperone crusco croccante

ACQUASALE – 2020

pasta all'uovo, acquasale, coulis di pomodoro

SCORFANO, PATATERISOECCOZZE

scorfano, bietola, crema di patate riso e cozze

GELATO AL FINOCCHIETTO - 2021

gelato fiordilatte, liquore al finocchietto selvatico, polline, meringa al finocchio

LA FALDACCHEA

amarene e aceto di melograno, limone sotto sale, mandorle di toritto, olio evo, cialda di meringa, infuso di cannella e zenzero

85

a persona

-----  
tre calici di vino in abbinamento

30

a persona  
-----