



# ORTO

RISTORANTE  
NATURALE

À LA CARTE

ORTO CIRCOLARE

cous cous di zucchine, mandorle, pistacchi, fiori di zuccina, portulaca, misticanza

CECE ROSSO DELLE MURGE, PEPERONE AFFUMICATO E BABAGANUSH

cece rosso delle murge, peperone dolce di altino, yogurt di capra, babaganoush

BACCALÀ E PEPERONE

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

CARPACCIO DI SPIGOLA

spigola marinata, verdure di stagione lattofermentate

TARTARE DI VITELLO PODOLICO

tartare di vitello podolico, zabaione all'aceto di melograno, sfoglia croccante di grano arso e vino primitivo

ACQUASALE – 2020

pasta all'uovo, acquasale, coulis di pomodoro

GNOCCHI E MARE

gnocchi di patate, tartare di gamberi rosa, zuppa di pesce, cialda di grano arso

SPAGHETTI, COZZE E WHISKY – 2021

spaghetti d'orzo, cozze, whisky torbato, caffè di cicoria

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

VERDURE DELL'ORTO IN TEMPURA, MAIONESE DI FIORI DI ZUCCA

cavolfiore, carota, peperone, zuccina, melanzana, fiore di zucca, borragine, cipollotto

UOVO COTTO SOTTO LA CENERE – 2021

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

POLPO, PEPERONE CRUSCO, FAGIOLI E ALICI

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

VITELLO PODOLICO E CICORIA

guancia di vitello podolico in lenta cottura, cicoria

MAIALINO DA LATTE, VERDURA E FRUTTA PICCANTI

maialino da latte a cottura lenta, frutta e verdura senapate

-----

antipasti	15
primi	18
secondi	25

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

-----  
formaggi

30

orto  
menù degustazione

PALA DI FICO – 2021

emulsione di pala di fico d'india, 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, sandwich 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

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

-----  
tre calici di vino in abbinamento

30  
a persona  
-----