

ORTO

RISTORANTE
NATURALE

Menù Degustazione

Orto

Entriamo in punta di piedi in un regno vegetale speciale
dove si possono incontrare creature dai mille colori, dalle forme fantasiose e dai nomi curiosi
ognuna con una storia di semplice bellezza da raccontare

SFOGLIA DI RAPA MATURATA, ERBE AROMATICHE, FIORI, SORBETTO DI PALA DI FICO

BRODO ALCOLICO DI ARMELLINA DI GALÀTONE, BOTTONI DI MANDORLA

ZUCCHINO SAN PASQUALE, RAGÙ VEGETALE SPEZIATO, MAIONESE DI FIORI DI ZUCCA

POMODORO REGINA DI TORRE CANNE, KIMCHI

BOTTONI DI CACIOCAVALLO STRAVECCHIO, CIPOLLA MARGHERITA, ALLORO – 2021

MATTONELLA DI MELANZANA BIANCA

LA MILLEFOGLIE DI ORTO

75
a commensale

tre calici di vino in abbinamento
30
a commensale

Cerere

Un inno all'oro di Puglia, un'ode a Madre Terra
i cui versi affidiamo ai grani antichi e autoctoni e al mulino in pietra
di Chiara e Marianna dell'azienda agricola Perniola

PANCOTTO ...L'ALCHIMIA DELLE ERBE SELVATICHE

 saragolla rossa, timilia


TARALLO QUADRO, ALICI, VITELLO PODOLICO, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, UVA PASSA, OLIVA CELLINA

 germanella, segale

CIALLEDDA - 2020

 germanella,

SPAGHETTO DI FARINELLA DI PUTIGNANO, MANTECA DI VACCA PODOLICA

 saragolla rossa, timilia perciasacchi


POLPO, PANE, PECORINO, CALAMARI, TOTANI

 germanella, segale

CAGLIATA DA LATTE DI GRANO GERMOGLIATO

 maiorca rossa

PANE, LATTE E ZUCCHERO 2.0 - 2020

 saragolla rossa, timilia

85

a commensale

tre calici di vino in abbinamento

30

a commensale
