

ORTO

RISTORANTE
NATURALE

Menù Degustazione

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

INSALATA, LATTE DI CANAPA, CURRY VERDE HOME MADE,
ACETO DI MELE NATO DALLE NOSTRE FERMENTAZIONI

TARTELLETTA DI FARINA DI CARRUBE, MOSTARDA DI MELANZANE, MELANZANE ACIDULATE

MELANZANA BELLEZZA NERA AFFUMICATA E FONDUTA DI CACIOCAVALLO

POMODORO REGINA DI TORRE CANNE, KIMCHI - 2022

GNOCCO AL BASILICO, CARMELLO DI MELE, OCIMUM - 2022

ZUCCHINO SAN PASQUALE, MAIONESE DI FIORI DI ZUCCA,
GAMBO FARCITO DI RICOTTA DI MANDORLE

SPIEDO DI FUNGHI CARDONCELLI E CAGLIATA PREZIOSA

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

Nina