



Degustation.

OTTO 60

Un viaggio nella nostra cucina tra cotto e crudo (prevede dei fuori menù, si applica per tutto il tavolo)

DODICI 80

Il percorso completo tra cotto e crudo (prevede dei fuori menù, si applica per tutto il tavolo)

Raw.

Tartare di Gamberi Viola 16

Mandorla tostata, mandarino e finocchio

Tartare di Tonno Rosso 16

Olio alle erbe mediterranee, olive taggiasche, agrumi

Crudo deluxe 36

Selezione dello chef secondo disponibilità

Tartare di Carne (cambia periodicamente) 16

Senape, capperi disidratati, pomodoro semi secco, emulsione di olio evo, prezzemolo

Appetizers.

Dal Mare 18

gambero lardellato e stracciatella, frittura di calamari e cipolla in agrodolce, crocchettone di baccalà e mayo al limone, polpo in pignata, carpaccio di pesce spada, seppia e carciofi

Dalla Campagna 16

Crocchettone di funghi e lardo alle erbe mediterranee, burrata, capocollo di Martina Franca, bigné con farcia al maialino e crema di peperoni arrostiti, spiedo di manzo e guanciale, parmigiana delicata

Main Course.

Pennoni, zucca e cardoncelli 15

Pennoni Benedetto Cavalieri, crema di zucca, cardoncelli, caciocavallo aff. in grotta

Orecchiette di grano arso 18

Al ragù bianco di Coniglio

Linguina rapa e mare 20

Linguine Benedetto Cavalieri con crema di rapa, acciuga, tartare di ricciola e stracciatella

Tubettino, ceci, cozze e peperone crusco 16

Tubettino Benedetto Cavalieri, rosmarino e olio al prezzemolo

Gnocchi di patate 18

Bocconcini di pescato del giorno, prezzemolo, pomodorini gialli e rossi di Corbara

Second Course.

Filetto di pescato del giorno 22

Pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche e capperi

Coda di Rospo 20

Pureé di patata dolce, carciofi e arancia

Polpo CBT 22

Vellutata di zucca, emulsione della sua acqua di cottura

Frittura di Mare 18

Calamari, Gamberi e Paranza

Guancia di Manzo 20

Pureé di sedano rapa, jus al cioccolato fondente, polvere di caffè

Tagliata di Scottona 20

rucola, grana, pomodorini, glassa di aceto balsamico

Pancia di Maialino nero laccata 21

Jus al melograno, cicoria saltata

Sides.

Insalata di finocchi, arancia e uvetta 5

Pureé di Fave e Cicorie 8

Pureé di fave secche, cicoria saltata

Patatine fritte 5

Fatte in casa

Dessert.

Giardino Notturmo 7

Mousse di ricotta e cioccolato bianco, crumble al cacao e tè nero, ciliegia

Cheesecake basca 7

Confettura di mirtilli

Fondente e carruba 7

Crumble di carruba, mousse al cioccolato fondente, gelato alla mandorla tostata

Tiramisù Leccese 7

Latte di mandorla e mustaccioli

Cheese.

Selezione di formaggi della Masseria "Cinque Santi" 18

Serviti con confetture e frutta

Tutti i prodotti potrebbero essere surgelati o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE852/04 del manuale HACCP.

Tutte le materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo disponibilità del mercato. Tutte le preparazioni contengono o possono contenere allergeni.

Chiedere al personale addetto prima dell'ordine

Coperto & Pane 3





FOMA
UNCONVENTIONAL / BAR