



MENÙ  
FOOD

## GLI ANTIPASTI

### TAGLIERE DI PUGLIA € 25

Salame di Cinta, salame al vincotto, Capocollo Consorzio di Martina Franca, caciocavallo podolico, lardo di Martina Franca, prosciutto crudo, nodini di mozzarella pugliese, selezione di sottoli pugliesi, taralli

### BATTUTA PUGLIESE € 20

Battuta al coltello di controfiletto di Scottona, stracciatella di burrata pugliese, julienne di pomodori sott'olio, granella di pistacchio, crumble di taralli artigianali, olio d'oliva Coratina

### LE CONSERVE DELLA NONNA € 15

Un percorso nella tradizione dei sottoli artigianali pugliesi: involtini di melanzane ripieni, funghi cardoncelli, lampascioni, melanzane, carciofi spaccati, giardiniera alla Scapece

### DELIZIE RIPIENE € 12

Cipolle rosse sott'olio con ripieno di tonno, carciofi e capperi e involtini di pomodoro ripieni di tonno e capperi

### CACIO FUSO € 10

Una terrina di caciocavallo podolico fuso con dadolata di olive, pomodori secchi e basilico

### CAPOCOLLO E CACIOCAVALLO € 15

Il nostro Capocollo del Consorzio di Martina Franca con caciocavallo podolico

### IL PIATTO DI FORMAGGI PUGLIESI € 18

Gli iconici formaggi pugliesi in un'unica portata: burrata pugliese di Andria, nodini di mozzarella, scamorza pugliese, caciocavallo, primosale pugliese, serviti con miele, composta di cipolle rosse e taralli artigianali

### CAPRESE DI PUGLIA € 15

Burrata di Andria, pomodori a fette, basilico fresco, julienne di radicchio, olive pugliesi, taralli artigianali, servita con olio d'oliva Coratina

### JAMON IBERICO € 24

Jamon serrano iberico tagliato al coltello con oltre 24 mesi di stagionatura

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 18

Latta di filetti di acciughe del mar Cantabrico con pane abbrustolito e burro

*ALLERGENI PRESENTI NEGLI ANTIPASTI:  
GLUTINE, UOVO, LATTE, SESAMO, SENAPE, SOLFITI*

## GLI SPECIAL

*Piatti presenti secondo disponibilità della materia prima stagionale*

### CARPACCIO E TARTUFO € 35

Carpaccio di scamone di Scottona con tartufo bianco

### TAGLIOLINI AL TARTUFO € 35

Tagliolini fatti in casa con tartufo bianco

### BATTUTA ALL'ALBESE € 40

Battuta al coltello di Fassona Piemontese con uovo e tartufo bianco

## I PRIMI PIATTI

### ORECCHIETT' E CIM D'REP € 15

Orecchiette caserecce con cime di rapa, acciuga e pane tostato

### ORECCHIETT' E BRASCIOL' € 15

Orecchiette caserecce al sugo di pomodoro con braciola di carne

### I TRE POMODORI € 15

Spaghetti ai 3 pomodori con scaglie di cacioricotta pugliese

### STRASCINAT' E POLPETT' € 15

Strascinati caserecci al sugo di pomodoro con polpette di pane pugliesi

### SPAGHETTI DI MARE € 15

Spaghettoni con pomodorini, seppie, gamberi e bisque di mare

### 'U RISOTT' € 15

Risotto Carnaroli al Primitivo con stracciatella di burrata, 'nduja di Spilinga e lampascioni

### FAV' E CICUOR' € 14

Purè di fave secche con cicoria

*ALLERGENI PRESENTI NEI PRIMI PIATTI:  
GLUTINE, UOVO, LATTE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO*

## I SECONDI E LA GRIGLIA

**PICANHA** € 24

Picanha di Scottona 'Rossa del Baltico' con salamella mantovana e patate al forno

**FILETTO** € 29

Filetto di Scottona Piemontese e patate al forno

**TAGLIATA** € 20

Filetto di Angus Irlandese con verdure al forno

**BOMBETTE** € 20

Involtini di coppa di maiale con caciocavallo e salsiccia pugliese (misto suino vitello) con patata schiacciata

**TENTACOLO** € 20

Tentacolo di piovra cotto a bassa temperatura servito su purea di fave secche

**BURGER SP40** € 18

Pane american bun all'uovo, burger di Scottona da 200gr., caciocavallo, guanciale di Norcia, cipolla rossa di Tropea e maionese affumicata.

*Servito con patate fritte\**

**THE OCTOPUS** € 18

Pane al pomodoro con semi di papavero, tentacolo di piovra cotto a bassa temperatura, stracciatella di burrata, cavolo viola marinato, pomodorini confit, maionese artigianale al peperone.

*Servito con patate fritte\**

**FIorentina** (SERVITA CON PATATE AL FORNO)

Scottona di Black Angus Irlandese 105€/1200gr - 155€/1800gr.

Scottona di Fassona Piemontese 105€/1200gr - 155€/1800gr. Dry aged 45

Scottona di Sashi Beef Finlandese 109€/1200gr - 159€/1800gr. Best Meat Award 2024

Scottona Rossa del Baltico 95€/1200gr - 135€/1800gr.

**COSTATA** (SERVITA CON PATATE AL FORNO)

Scottona di Black Angus Irlandese 36€/600gr.

Scottona di Fassona Piemontese 38€/600gr. Dry aged 45 giorni di frollatura

Scottona di Sashi Beef Finlandese 45€/600gr. Best Meat Award 2024 -Tripla stella d'oro

Scottona Rossa del Baltico 35€/600gr.

*ALLERGENI PRESENTI NEI SECONDI PIATTI: GLUTINE, UOVO, LATTE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO*

## I CONTORNI € 5

PATATE AL FORNO

PATATINE FRITTE

VERDURE AL FORNO

## I DOLCI

**TIRAMISÙ** € 7

ARTIGIANALE SCOMPOSTO

**LA PORCATA** € 7

CREMA AL MASCARPONE CON NUTELLA, CRUMBLE DI CANTUCCI E GOCCE DI CIOCCOLATO

**TORTINO** € 7

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO

**CRÈME BRÛLÉE** € 7

ALLA CATALANA

**TORTA** € 7

PERE E RICOTTA

**TORTA** € 7

ALLE MELE

**CREMA** € 7

AL CUCCHIAIO CON FRUTTI DI BOSCO

**TORTA** € 7

AL LAMPONE E SAMBUCCO CON FARINA DI CEREALI

**CANNOLO** € 7

SICILIANO CON PISTACCHIO, GOCCE DI CIOCCOLATO E ARANCIA CANDITA

*ALLERGENI PRESENTI NEI DOLCI:  
LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO*

**COPERTO 3€**