

## *Antipasti*

### *Starters*

<i>Le delizie della Locanda del Carrubo</i> <i>Sea Food Delight</i>	€ 20,00
<i>Petali di Polpo Marinati con Olio Extra Vergine d'oliva</i> <i>su Patate e Cime di Capperi</i> <i>Marinated Octopus Carpaccio with Extravergine Oil, Potatoes and Capers</i>	€ 18,00
<i>Sauté di Cozze, Arancia Candita, Finocchietto e Crostone di pane</i> <i>Mussels Sauté, Candied Orange, Fennel and Toasted Bread</i>	€ 16,00
<i>Trilogia di Pesci Affumicati su Insalata Novella e</i> <i>Olio al Succo di Limone</i> <i>Three Kind of Smoked Fish with Novella Salad and Oil with Lemon Juice</i>	€ 18,00
<i>Veli di Bresaola "Punta D'Anca" con Rucola Selvatica</i> <i>e Lamelle di Parmigiano Reggiano</i> <i>Slice of Bresaola with Arugula and Parmigiano Reggiano Cheese</i>	€ 16,00

## *Piatti della Tradizione*

### *Traditional Course*

<i>Tentacolo di Polpo alla Griglia con Purea di Fave e Cicorietta</i> <i>Grilled Octopus Tentacles with Fava Bean Puree and Chicory</i>	€ 18,00
<i>Verdure grigliate con tiepido di caciocavallo e mostarda di fichi</i> <i>Grilled Vegetables with Warm Caciocavallo and Fig Mustard</i>	€ 16,00
<i>Zuppetta di Pane e Pomodoro con Brunoise di Cetrioli e Peperoni</i> <i>Bread and Tomato Soup with Cucumber and Peppers Brunoise</i>	€ 15,00
<i>Burratina di Andria aromatizzata all'origano</i> <i>Burratina of Andria flavored with Oregano</i>	€ 15,00

*Troccoli di Grano Duro con Pomodoro Fresco, Basilico e Scaglie  
Di Cacioricotta* € 15,00  
*Troccoli (fresh pasta) with Tomatoes Sauce, basile and Cacioricotta Cheese*

*Orecchiette con Cime di Rapa e Soffritto d'Alici* € 15,00  
*Orecchiette (fresh pasta) with Turnip, Anchovies and Mozzarella Cheese from Andria*

## *Le paste di grano duro* *The Durum Wheat Pasta*

*Troccoli con frutti di mare, pachino e rucola selvatica* € 15,00  
*Troccoli with Sea Food, Pachino and Wild Rocket*

*Cicatelli con salmone scozzese e pistacchi* € 15,00  
*Cicatelli with Salmon and Pistachios*

*Orecchiette col piccolo ragù del macellaio e fave fresche* € 15,00  
*Orecchiette with Butcher's Ragout and fresh Broad Beans*

## *Le paste "Grano Senatore Cappelli"* *The "Grano Senatore Cappelli" Paste*

*Linguine con vongole veraci, mussoli e fiori di zucca* € 16,00  
*Linguine with Carpet Shells Mussels and Pumpkin Flower*

*Paccheri rigati in crema di crostacei e lamelle di funghi porcini* € 16,00  
*Paccheri rigati with Crustaceans and Porcini Mushrooms*

*Caserecce integrali con fior di broccoli e cicale* € 16,00  
*Whole Caserecce with Broccoli's Flower and Cicadas*

*Spaghettoni al farro con cozze, pomodorino Confit e pane al timo* € 16,00  
*Spelled Spaghettoni with Mussels, Little Tomatoes and Bread with Thyme*

## **Le Paste Gluten Free**

### *The Gluten Free Pasta*

*Tagliatelle in crema di salmone e pistacchi tostati* € 16,00  
*Tagliatelle with Salmon Cream and Pistachios*

*Troccoli con frutti di mare e rucola* € 16,00  
*Troccoli with Sea Food and Rocket*

*Orecchiette con cime di rape, burrata e pomodori secchi* € 16,00  
*Orecchiette with Turnip Tops, Burrata and Dry Tomatoes*

*Ravioli di magro con speck, radicchio e provola affumicata* € 16,00  
*Ravioli with Speck, Radicchio and Provola*

## **Secondi**

### *Second Course*

*Trancio di Tonno Rosa ai Carboni su Melanzane Marinate alla Menta Fresca e Capperi* € 20,00  
*Grilled Sliced Tuna with Eggplants Marinated at Fresh Mint and Capers*

*Darna di Ricciola in Guazzetto con Olive e Crostoni Agliati* € 20,00  
*Amberjack Soup with Olive and Toasted Bread with Garlic*

*Dorato di Totani e Gamberetti con Verdurine Pastellate* € 18,00  
*Fried Flying Squids and Shrimps with Batter Vegetables*

*Seppioline dell'Adriatico Leggermente Scottate Servite con Rucola e Pachino* € 20,00  
*Grilled Cuttlefish with Arugula and Little Tomatoes*

*Selezione di Pescato del Giorno alla Griglia con Verdurine* € 22,00  
*Grilled Mixed Fish (catch of the day) with Vegetables*

*Mazzancolle in crosta d'Avola* € 20.00  
*Shrimp in Avola crust*

## **Dalla Griglia**

*From the Grill*

*Filetto di Angus Beef* € 26,00  
*Fillet of Angus Beef*

*Chateaubriand di Fassona* € 60,00  
*Double Fillet of Beef*

*Tagliata di Manzo selezione argentina* € 24,00  
*Sliced Beef Argentine selection*

*Lombata di mucca podolica* € 22,00  
*Podolica Cow Sirloin*

*Costolette d'agnello pré salé* € 22,00  
*Lamb Cutlet pré salé*

\*\*\*\* *Tutti i Piatti sono Accompagnati con Verdurine di Stagione*

\*\*\*\* *All the Dishes go with Vegetables*

## Dessert

### *Dessert*

<i>Coppa di gelato artigianale con Pan di Spagna aromatizzato alla zuppa inglese</i>	€ 8,00
<i>Hand-made Ice cream with Sponge cake flavored with English Soup</i>	
<i>Cheesecake su crumble croccante, crema di formaggio fresco e gelé ai frutti di bosco</i>	€ 7,00
<i>Crunchy crumble Cheesecake, fresh Cheese Cream and Wild Berry gelé</i>	
<i>Semifreddo con crema al pistacchio, Pan di Spagna al Maraschino e glassa a specchio</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo with pistachio cream, Sponge cake with maraschino and mirror icing</i>	
<i>Tiramisù in coppa</i>	€ 7,00
<i>Tiramisù in the cup</i>	
<i>Panna cotta con fondente di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Cream pudding with pure chocolate</i>	
<i>Sorbetto</i>	€ 7,00
<i>Sorbetto</i>	
<i>Tavolozza di Frutta</i>	€ 7,00
<i>Mixed Fruit</i>	

\* \* \* \* \*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi