

## **...DI TERRA E LE NOSTRE SPECIALITÀ PUGLIESI**

***Fave ( di Carpino – presidio Slow Food ) e Cicoria  
cotte in terracotta***

*Broad bean and chicory cooked in earthenware pot*

***Parmigiana di carciofi***

*Artichokes pie*

***Tagliere di salumi misti nostrani provenienti da “ Sauris “***

*Bread board with different kind of ham from Sauris*

***Burrata pugliese senza conservanti servita con salsina piccante  
e pane caldo fatto in casa***

*Burrata cheese without additives ( typical and original fresh cheese of Puglia )  
served with hot home made bread and small spicy sauce*

***Selezione di formaggi misti nostrani***

*Selection of different kind of natural cheese*

***Pizza fritta alla “ Montanara “***

*Fried pizza to “ Montanara “ ( typical and historic Naples’ pizza )*

***Frisella tiepida con ‘nduja leggermente piccante***

*Warm frisella with slightly spicy ‘nduja*

***Bresaola, punta d’anca, con scaglie di grana e rucola***

*Special ham with parmesan slivers and garden rocket*

***Li Muersi ( cime di rape, fagioli bianchi, varietà “ Rotonda***

***D.O.P. “ di Matera, olive di Gaeta, un pizzico di crema di acciughe  
e olio extravergine d’oliva con crostini )***

*Li muersi with turnip tops, white “ Rotonda “ beans from Matera, olives,*

*anchovies and olive oil with croutons*

***Insalata di carciofi e scaglie di grana (36 mesi)***

*Artichokes salad and parmesan slivers (36 months)*