

PRIMI PIATTI

Le nostre paste fresche sono prodotte a mano osservando la vera tradizione pugliese della Daunia (Alto Tavoliere), con la cura e la dedizione della Signora Caterina, usando semole integrali di grani duri antichi italiani macinati a pietra provenienti da agricoltura consapevole

Varietà di grani antichi impiegati questo mese grano duro “TUMMINIA” e grano tenero “MAIORCA”

Cannelloni con sfoglie di grani antichi fatte in casa di magro
Home made cannelloni made of ancient wheat with vegetables

Cavatelli fatti a mano con cicerchie bio di Matera e
(a) vongole veraci
Hand made cavatelli with bio chickpeas from Matera and clams

Orecchiette fatte a mano alle cime di rapa (Puglia)
e un pizzico di crema di acciughe
Hand made orecchiette with turnip tops from Puglia and anchovies

Spaghetti alla chitarra di grano tenero Solina
“semintegrale macinato a pietra” fatti in casa
con polpette di carne (ritagli di filetto irlandese)
e un pizzico di pepe di mulinello
Home made spaghetti with soft wheat Solina by guitar with meatballs
like typical Puglia recipe and pepper

Spaghetti fatti in casa alla chitarra al pesto e rana pescatrice (d)
pescata nel mar Mediterraneo
Home made spaghetti by guitar with pesto and monkfish caught in Mediterranean sea