

*A La Carte Menu*

*Fine Dining*

*Benvenuti*

*Artemia*

## *Menù Degustazione*

*Menù Degustazione 4 portate – 4 Course Tasting Menù € 50*

*Menù Degustazione 7 portate – 7 Course Tasting Menù € 90*

*Il menù degustazione da 4 portate che comprende:  
2 Antipasti, 2 Primi, 2 Secondo, 1 Dessert*

*7 course Tasting Menù based of:  
2 Starters, 2 First Course, 2 Second Course, 1 Dessert*

## *Antipasti*

### *Starters*

**Filetto di Baccalà in Pastella su Salsa al Mandarino 1-2-7-14**  
*Batter Cod Fillet on Mandarin Sauce*  
€ 15,00

**Polpo su Crema di Burrata, con Petali di Cipolla Glassata 7-8-9-14**  
*Octopus on Burrata Cream, with Glazed Onion Petals*  
€ 16,00

**Darna di Pescatrice Lardellata al Profumo di Timo e Riduzione ai Crostacei 1-2-4-7**  
*Larded Monkfish Darna with Thyme Scent and Shellfish Reduction*  
€ 16,00

**Pancia di Maialino Nero Lucano con Friggitelli 5-7**  
*Lucanian Black Pork Belly with Friggitelli*  
€ 18,00

# Primi Piatti

## First Course

Tagliolino con Vongole Veraci, Lime e Fiori di Zucca **1-2-3-4**  
*Tagliolini with Clams, Lime and Courgette Flowers*  
€ 15,00

Pacchero al ragù di Scorfano e Limone **1-2-3-4**  
*Pacchero with Redfish and lemon Ragout*  
€ 16,00

Risotto Gran Riserva con Crostacei e Agrumi, su battuto di Gamberi Rossi **2-4-9-14**  
*Grand Reserve Risotto with Shellfish and Citrus Fruits, on Chopped Red Prawns*  
€ 18,00

Scrigno di Pasta Fresca con Cardoncelli, Bacon Croccante, su Salsa al Pomodorino Giallo **1-2-3-4**  
*Casket of Fresh Pasta with Cardoncelli and Crispy Bacon, on Yellow Tomato Sauce*  
€ 16,00

VEG. Gnocchi di Patate con Zucchina e Stracciatella **1-2-7-9**  
*Potato gnocchi with Zucchini and Stracciatella*  
€ 14,00

# Secondi Piatti

## Second Course

Filetto di San Pietro con la sua Salsa e Carote di Polignano **1-2-4-7**  
*St. Peter's fillet with Its Sauce and Polignano Carrots*  
€ 18,00

Calamaro Ripieno con Verdure di Stagione, su Salsa al Pistacchio **2-7-8-14**  
*Stuffed Squid with Seasonal Vegetables, on Pistachio Sauce*  
€ 16,00

Pluma Iberica con Costine di Maialino Iberico, con Millefoglie  
di Patate Croccanti **1-3-7**  
*Pluma Iberica with Iberian Pork Ribs, with Crunchy Potato Mille-Feuille*  
€ 16,00

Faraona Ripiena al Tartufo Nero Estivo **1-6-9**  
*Guinea Fowl Stuffed with Black Summer Truffle*  
€ 18,00

VEG. Burger di Verdure di Stagione **1-8-9**  
*Seasonal Vegetable Burger*  
€ 14,00

## *Dolci*

### *Dessert*

Tartelletta con Crema al Limone e Frutta **1-3-7-8**  
*Tartlet with Lemon Cream and Fruit*  
€ 7,00

Cubotto di Tiramisù **1-3-7-8**  
*Tiramisù Cube*  
€ 7,00

Bavarese Nocciola e Cocco **1-7-8**  
Bavarian Hazelnut and Coconut  
€ 7,00

Semifreddo al Lampone **1-3-7-8**  
Raspberry Semifreddo (Parfait)  
€ 7,00

## *Allergeni – Allergens*

*\* frozen product at origin                      1 to 14 indicates allergens*

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine<br><i>Cereals containing gluten</i> | 2. Crostacei<br><i>Crustaceans</i>                                       |
| 3. Uova e derivati<br><i>Eggs and product thereof</i>             | 4. Pesce e derivati<br><i>Fish and thereof</i>                           |
| 5. Arachidi e derivati<br><i>Peanuts and thereof</i>              | 6. Soia e derivati<br><i>Soybeans and thereof</i>                        |
| 7. Latte e derivati<br><i>Milk and product thereof</i>            | 8. Frutta a guscio<br><i>Nuts</i>  |
| 9. Sedano e derivati<br><i>Celery and thereof</i>                 | 10. Senape e derivati<br><i>Mustard and thereof</i>                      |
| 11. Semi di Sesamo e derivati<br><i>Sesame Seeds and thereof</i>  | 12. Anidride Solforosa e Solfiti<br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 13. Lupini e derivati<br><i>Lupin and thereof</i>                 | 14. Molluschi e derivati<br><i>Molluscs and thereof</i>                  |

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti che potrebbero essere stati acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti. I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

*You will find in the menu, the allergen ingredients listed above with the corresponding identification number. The foods we buy fresh, for market reasons and for raw preparations may have undergone a preventive reclamation treatment by vacuum and blast chilling at -20°, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III Section VII, Chapter 3, D, point 3. Foods that may have been purchased frozen are also indicated with \* in the ingredients of the products present. The food offered in this establishment is produced in workshops and served on premises where products containing allergens are used and served. Therefore cross-contamination cannot be ruled out.*