



attolire

RESORT

Menu primavera

Antipasti/Starters

Carciofo

Carciofo alla romana, con glassa di anacardi e topinambur,
crema di nocciola e polvere di carciofo

*Roman-style artichoke, with cashew and Jerusalem artichoke glaze,
hazelnut cream, artichoke powder*

17

Barbabetola

Spaghetto di barbabietola mantecato con la sua salsa,
aria all'aneto e foglia di capperi

Beetroot spaghetti, cooking sauce, caper's leaf, dill's air

16

Pancetta

Pancetta di maiale cbt, vellutata di carote e senape,
yogurt e radici condite con vinegrette

*Pork belly cbt, carrot and mustard cream soup,
yoghurt and roots seasoned with vinaigrette*

18

Ceviche pugliese

Ceviche di pescato locale, marinato in una "leche de tigre" con pomodoro
fermentato, riso soffiato, friggiteli e fumetto di pesce

*Ceviche of local fish, marinated in a "leche de tigre" with fermented tomato,
puffed rice, friggiteli and fish stock*

18

La Domenica

Cappellaccio fatto in casa con ripieno di bracioline della tradizione, salsa di canestrato, olio al rosmarino e fondo bruno

*Homemade Cappellaccio with traditional bracioline filling,
canestrato sauce, rosemary oil and brown stock*

22

Zuppa di scampi

Ditali 'Benedetto Cavalieri' risottati in una zuppa di scampi, scampi crudi, polvere di liquirizia e finocchietto selvatico

*Ditali pasta cooked in a risotto-style with scampi's soup, raw scampi,
liquorice and wild fennel*

22

Aglio e Olio

Spaghetto "Benedetto Cavalieri" mantecato in salsa d'aglio e olio, crema di burrata, salsa al basilico e polvere di pomodoro

*Spaghetti "Benedetto Cavalieri" with garlic and olive oil cream,
burrata cheese cream,
basil sauce and tomato powder*

18

Camomilla

Riso 'Riserva San Massimo' cotto in un infuso alla camomilla, mantecato con burro acido, gel alla camomilla e limone, biscotto al parmigiano

*Camomile risotto "Riserva San Massimo" rice, cooked in a chamomille
infusion, creamed with butter, camomile and lemon gel,
parmesan biscuit*

18

Secondi/Main courses

Terna di Agnello

Carrè di agnello alla brace, spalla cotta a bassa temperatura e marretto, senape selvatica cotta e cruda, olio al rosmarino, yogurt e fondo bruno

*Rack of lamb, LTC shoulder of lamb, wild mustard, yoghurt,
brown stock and rosemary scented olive oil*

26

Vitello

Filetto di vitello impanato con il tarallo, con fondo bruno, salsa alle olive e patate alla cenere

*Veal tenderloin coated with Tarallo crumbs, brown stock, olives sauce and
potatoes baked in ashes*

35

Rombo

Rombo con salsa montata, pelle croccante, insalatina di alga wakame e erbe spontanee

*Brill cooked in its whipped sauce, crispy skin,
wakame seaweed salad and wild herbs*

30

La rosa di Polignano

Bistecca di carote di Polignano, salsa all'aneto e olandese
Carrot steak, dill and Hollandaise sauce

18

**Prodotto sottoposto a trattamento di abbattimenti*

**Product subjected to abatement treatment*

Dessert

La Mandorla

Ganache alla mandorla, caramello salato alla mandorla, pralinato di mandorla,
mandorle tostate

*Almond ganache, salted almond caramel,
almond praline, toasted almonds*

9

I 3 Cioccolati

Namelaka al cioccolato bianco, mousse al cioccolato al latte, biscotto al cacao,
gelato al cioccolato fondente e fava di cacao

*White chocolate namelaka, milk chocolate mousse, cocoa biscuit, dark chocolate
and cocoa bean ice cream*

10

Ricordo di un pasticciotto

Pasta frolla, crema pasticceria alla vaniglia, gelato alla vaniglia

biscuit, custard, vanilla ice-cream

9

La pera

Pera confit, sciroppo di miele e cannella, spuma al latte al cardamomo

Pear confit with honey and cinnamon sirop, Cardamom flavoured milk mousse

Coperto € 4,00 a persona

Cover charge € 4,00 per person
















Per tavoli superiori a otto commensali, invitiamo gli ospiti alla scelta di un menù unico per
l'intero tavolo

For tables over eight diners we invite you to choose one of the following tasting menus. Please
note that it has to be the same one for the whole table.

Percorsi Degustazione

<p>Vulè</p> <p>6 portate - 6 courses</p> <p>amuse-bouche</p> <p>Spaghetto Barbabietola</p> <p>Chevice</p> <p>Aglione e Olio</p> <p>La Domenica</p> <p>Il Rombo</p> <p>La mandorla</p> <p>75</p>	<p>Ortolire</p> <p>6 portate - 6 courses</p> <p>amuse-bouche</p> <p>Carciofo</p> <p>Barbabietola</p> <p>Spaghetto</p> <p>Risotto</p> <p>Millegiri</p> <p>La Pera</p> <p>70</p>
<p>Degustazione 3 portate</p> <p>50</p>	<p>Degustazione 4 portate</p> <p>60</p>
<p>Mano libera dello Chef</p> <p>8 portate - 8 courses</p> <p>100</p>	
<p>Il percorso degustazione si intende per l'intero tavolo</p> <p>Please note that it has to be the same one for the whole table.</p>	

Scheda Allergeni - Allergens

<p>Carciofo</p>		<p>Agnello</p>	
<p>Barbabietola</p>		<p>Vitello</p>	
<p>Pancetta</p>		<p>Rombo</p>	
<p>Chevice pugliese</p>		<p>La Rosa di Polignano</p>	
<p>La Domenica</p>		<p>La Mandorla</p>	
<p>Zuppa di Scampi</p>		<p>I 3 Cioccolati</p>	
<p>Aglie e Olio</p>		<p>Ricordo di un pasticcetto</p>	
<p>Camomilla</p>		<p>La pera</p>	