



## IL RISTORANTE

*Questo progetto nasce tutto da una profonda riflessione sul come, e soprattutto sul perché, vale ancora la pena impegnarsi tanto per costruire una cultura “della qualità”. Ho ripensato alla mia infanzia, ai pranzi dei lunedì con i legumi, al pesce del martedì e venerdì, della serie “o ti mangi questa minestra o non mangi”. Poi, le mie origini pugliesi, i miei frequenti viaggi estivi nel Salento, mi hanno dato nuovi stimoli, e così ho iniziato a pensare alla Dieta Mediterranea, ma non come regime dietetico piuttosto come “stile di vita”.*

*Un recupero di abitudini che in questo momento di grande “chiasso”, riportasse tutti a tavola la domenica a raccontarsi, magari a discutere ma ad alzarsi da tavola felici e con la consapevolezza di conoscerci un po' meglio.*

*Insomma una nuova cultura di condivisione dell'ordinaria quotidianità, dove il valore dell'ospitalità, le ricorrenze, le gerarchie familiari possano rinsaldarsi attraverso i prodotti che la terra offre ogni giorno. Perché “Vivere Mediterraneo” vuol dire avere rispetto e orgoglio per il nostro Paese ma soprattutto per noi stessi. Vuol dire custodire un patrimonio di cibi e ricette quindi un patrimonio culturale che nessuno potrà mai portarci via.*

## THE RESTAURANT

*This project was born from a profound reflection on how, and above all why, it is still worth putting so much effort into building a culture of "quality". I thought back to my childhood, to Monday lunches with legumes, to fish on Tuesdays and Fridays, of the series "either you eat this soup or you don't eat".*

*Then, my Apulian origins, my frequent summer trips to Salento, gave me new stimuli, and so I started to think about the Mediterranean Diet, but not as a dietary regime rather as a "lifestyle".*

*A recovery of habits that in this moment of great "noise" would bring everyone back to the table on Sunday to talk about each other, perhaps to discuss but to leave the table happy and with the awareness of knowing each other a little better.*

*In short, a new culture of sharing ordinary everyday life, where the value of hospitality, anniversaries, family hierarchies can be strengthened through the products that the land offers every day.*

*Because “Living Mediterranean” means having respect and pride for our country but above all for ourselves. It means preserving a heritage of foods and recipes and therefore a cultural heritage that no one will ever be able to take away from us.*

*Aida Capone  
General Manager*



## ANTIPASTI

## STARTERS

Selezione di salumi italiani

Italian cured meats selection

€15,00

Selezione di formaggi italiani

Italian cheese selection

€ 15,00

Millefoglie di pane carasau con mozzarella fiordilatte, pomodorini e pesto  
di basilico

Carasau bread with mozzarella, tomato and basil pesto

€ 15,00

Salmone affumicato e stracciatella pugliese

Smoked salmon & stracciatella

€ 15,00

Burratine pugliesi con pomodorini sun kissed

Burratine and tomato sun kissed

€ 12,00





**PRIMI**  
**FIRST COURSES**

Spaghetti all'Amatriciana  
Spaghetti with tomato sauce and crispy bacon  
€ 12,00

Tonnarello cacio e pepe  
Pasta cheese and pepper  
€ 12,00

Mezza Manica alla carbonara  
Carbonara pasta  
€ 12,00

Penne all'arrabbiata  
Pasta with spicy tomato sauce  
€ 12,00





**SECONDI PIATTI**  
**MAINS**

Tagliata di manzo al rosmarino 350 gr ca  
Sliced beef with rosemary 350 gr  
€ 18,00

Bistecca di vitella 350 gr ca  
Veal steak 350 gr  
€ 18,00

Hamburger di scottona 200gr ca  
Scottonas Hamburger 200 gr  
€ 15,00


Scaloppina di pollo al limone  
Chicken escalope with lemon  
€ 15,00

\*Filetto di salmone al forno alla mediterranea  
\*Mediterranean baked salmon fillet  
€ 16,00


Scamorza ai ferri con prosciutto crudo  
Grilled scamorza with parma ham  
€ 14,00





CONTORNI  
SIDE DISHES

Patate arrosto   
Roasted potatoes  
€ 5,00

\*Verdure all'agro o ripassate   
\*Sour or sautéed vegetables  
€ 5,00

Verdure grigliate   
Grilled vegetables  
€ 5,00

Insalata mista (lattuga, carote, mais, pomodoro, olive nere)   
Mixed salad  
€ 5,00

Insalata greca (pomodori, cetrioli, cipolla, feta, olive)   
Greek salad  
€ 5,00





## DESSERT

Crostata di visciole

Sour cherry tart

€ 5,00

Torta della nonna

Grandma's cake

€ 5,00

Delizia al limone

Lemon delight

€ 5,00

Setteveli alla nocciola

Hazelnut setteveli

€ 5,00

Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

€ 5,00

Selezione di formaggi italiani

italian chees selection

€ 15,00





**Piatto vegano**



**Vegan**

**In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti sono congelati o surgelati  
all'origine**

**The products may be frozen or chilled depending on market availability**

**Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o  
intolleranze**

**Kindly inform our colleagues about any your allergy or intolerances**

**Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione**

**Cross-contamination of allergens during faces of preparation cannot be  
excluded**

