

Memento

RISTORANTE



ANTIPASTI

Ostriche scampi gamberi rossi	
Carpaccio di spigola, carota di Polignano e mandorle;	13€
Cozze crunch, pomodorino infornato e gel di limone;	13€
Polpo, cipolla rossa, spuma di patate e pomodorino semi-dry;	13€
Gambero rosso, pan brioche, maionese al limone ed erba cipollina.	13€
Parmigiana "incartocciata";	13€
Millefoglie di patate cardoncello, crudo di manzo e salsa di stracciatella;	13€
Uovo 65°C, patate e tartufo nero.	13€

PRIMI PIATTI

Tortello di melanzana e ricotta, gambero rosso e prezzemolo;	20€
Linguina datterino giallo, zucchine, pescatrice e vongole affumicate;	20€
Risotto, zucca, cicala e caffè;	20€
Spaghettoni alla polpa di riccio;	25€
Orecchietta, cime di rape, cardoncello ed erborinato.	18€

SECONDI PIATTI

Tonno croccante, riduzione di vino rosso, lattuga e mandarino;	21€
Ombrina, cavolfiore e verdure croccanti;	21€
Maialino cotto a bassa temperatura, patate e indivia brasata;	21€
Manzo, demi-glace, mela e nocciole;	21€
Selezione di formaggi locali (in varie stagionature)	18€

DESSERT

Mela, gelato alla vaniglia e salsa mou;	6€
Mousse cioccolato bianco, lampone e biscotto alle mandorle;	6€
Parfait, caramello salato, cioccolato 55%;	6€
Uovo alla coque (mango, mascarpone e biscotto);	6€
Tre nocelle (mousse alla nocciola, crema e croccante al cacao);	6€
Semifreddo al lampone (no glutine, no lattosio);	6€
Semifreddo al limone (no glutine, no lattosio);	6€
Sorbetto limone.	3€

MARE NOSTRO

La nostra massima espressione culinaria incentrata su piatti realizzati partendo rigorosamente da pescato locale:

Degustazione 6 portate: 75€

Degustazione 4 portate: 55€

TERRA MADRE

Percorso dedicato a tutti coloro che vogliono provare la nostra selezione di terra con accostamenti creativi:

Degustazione 4 portate: 50€

Vi preghiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala. Ricordiamo inoltre che la scelta dei menu degustazione dovrà essere uguale per tutti i commensali in tavola.