



LA NOSTRA CUCINA

Puglia è colore, sapore.
Puglia è vento e sole.
È l'esperienza delle mani
che coltivano la terra e curano le viti,
è l'artigiano che trasforma
materie prime ineguagliabili
in piatti da ricordare.
E questa Puglia, ricca di gusto
e dall'identità unica,
arriva per la prima volta a Milano.

La nostra Puglia

Our Puglia

Frisella pugliese (1, 4, 7)

Condita con pomodorini datterini, sfoglia di salmone marinato, stracciatella e basilico

Typical bread from "Puglia" with cherry tomatoes, marinated salmon, stracciatella cheese and basil

Pepata di cozze (14)

Cozze tarantine alla pugliese

Peppered mussels

Purea di fave e cicoria

Fave secche e patate cucinate in terra cotta con cicoria ripassata

Dried broad beans and potatoes cooked in terracotta with sautéed chicory

Capocollo di Martina Franca (4, 7)

Serviti con sott'oli del territorio

Martina Franca capocollo with local pickles

Linguine in un mare di sapori (1-2-14)

Pasta lunga di grano duro ai frutti di mare

Long durum wheat pasta with seafood

Le Orecchiette (1-7)

Pasta tipica della tradizione pugliese con pomodorini ciliegino e formaggio regionale di mucca cacioricotta

Typical traditional Apulian pasta with cherry tomatoes and regional cacioricotta cow cheese

Involtino del tac (1-4-7)

Involtino di melanzane e pesce spada con crema di fave

Long durum wheat pasta with seafood

Bombette della valle d'Itria (1-7)

Involtini di carne fresca ripieni di formaggio (Caciocavallo Podolico del Gargano), sale e pepe

Fresh meat rolls stuffed with cheese (Caciocavallo Podolico del Gargano), salt and pepper

Tentazione leccese (1-3-6-7-8)

Pasticciotto pugliese alla crema pasticcera

Apulian pasticciotto with custard

Antipasti

€

13

16

12

16

22

14

21

21

9

Primi

Secondi

Dolce

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

MENU DEGUSTAZIONE*

Tasting menu

Frisella pugliese (1, 4, 7)

Condita con pomodorini datterini, sfoglia di salmone marinato, stracciatella e basilico

Typical bread from "Puglia" with cherry tomatoes, marinated salmon, stracciatella cheese and basil

Purea di fave e cicoria

Fave secche e patate cucinate in terra cotta con cicoria ripassata

Dried broad beans and potatoes cooked in terracotta with sautéed chicory

Le Orecchiette (1-7)

Pasta tipica della tradizione pugliese con pomodorini ciliegino e formaggio regionale di mucca cacioricotta

Typical traditional Apulian pasta with cherry tomatoes and regional cacioricotta cow cheese

Bombette della valle d'Itria (1-7)

Involtini di carne fresca ripieni di formaggio (Caciocavallo Podolico del Gargano), sale e pepe

Fresh meat rolls stuffed with cheese (Caciocavallo Podolico del Gargano), salt and pepper

Tentazione leccese (1-3-6-7-8)

Pasticciotto pugliese alla crema pasticcera

Apulian pasticciotto with custard

Acqua Lurisia

Water

Calice di Primitivo Tormaresca

Glass of wine

€ 50,00

*Per tutto il tavolo / For all guest

Antipasti

Primo

Secondo

Dolce

Bevande

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

Antipasti

Appetizers

La Catalana ^(2, 9)

*Mix di sapori e profumi con cipolla, sedano, pomodoro, camone, basilico, cetriolo e aceto con mazzancolle***

Mix of flavors and aromas with onion, celery, tomato, camone, basil, cucumber and vinegar with prawns

€ 18

Insalata di Polpo ⁽⁴⁾

*Polpo nazionale** scottato con patate, olive taggiasche e profumo di pesto*

Seared national octopus with potatoes, Taggiasca olives and pesto aroma

€ 18

Tartare di Ricciola ⁽⁴⁾

Ricciola fresca del mediterraneo con papaya

Fresh Mediterranean amberjack with papaya

€ 20

Terra

Burrata di Andria ⁽⁷⁾

Formaggio fresco regionale servito con pomodorini, capperi e olive taggiasche

Burrata from Andria, caper, olive and cherry tomatoes

€ 14

Caprese Tricolore ⁽⁷⁾

Mozzarella di bufala Campana e pomodori cuore di bue e basilico

Buffalo mozzarella and oxheart tomatoes

€ 12

Tartare di Fassone

Selezione di carne di Manzo tagliata al coltello, olive taggiasche, capperi e pomodori

Beef tartare with Taggiasca olives, capers and tomatoes

€ 16

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

Primi Piatti

First Courses

	€
Spaghetti di grano duro con vongole veraci (1, 4, 14) <i>Al profumo di bottarga di muggine e lime</i> Spaghetti pasta with clams, bottarga and lime	20
Orecchiette Tormaresca (1, 7, 4) <i>Con Pesce Spada, cacioricotta e melanzane</i> Orecchiette pasta with cacioricotta and aubergines	16
Risotto del Calafuria (1, 4, 7) <i>Riso carnaroli sfumato al rosé con ricciola e tartufo nero italiano</i> Carnaroli rice shaded with rosé with amberjack and Italian black truffle	26

Mare

Terra

	€
Spaghettono (1, 3, 7) <i>Spaghetti alla carbonara, uova cotte a bassa temperatura, guancialetto croccante, pecorino romano e pepe</i> Spaghetti pasta in Carbonara style with egg, pecorino cheese, bacon and pepper	14
Lasagna alla vecchia maniera (1, 7, 9) <i>Pasta sfoglia fresca ripiena con ragù di manzo, mozzarella, salsa di pomodoro e parmigiano Reggiano DOP</i> Lasagna with beef ragout, mozzarella cheese, tomato sauce and Parmigiano Reggiano DOP	14
Risotto alla milanese (7) <i>Riso carnaroli alla milanese mantecato con burro e parmigiano al profumo di zafferano</i> Risotto in Milanese style (saffron, butter and parmesan)	16

Special

Piatto unico / Complete meal

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese (7) Braised veal in gremolada sauce with risotto in Milanese Style (saffron, butter and parmesan)	30
---	----

Secondi Piatti

Main Courses

Branzino del Mar ⁽⁴⁾

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini ciliegino, olive, capperi, aneto ed asparagi, al profumo di limone

Mediterranean sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers, dill and asparagus, flavored with lemon

€
26

Ombrina bocca d'oro ^(4, 7)

Trancio d'ombrina alla ligure con pinoli, pomodorini ciliegino ed olive taggiasche

Slice of Ligurian-style umbrina with pine nuts, cherry tomatoes and Taggiasca olives

25

Calamaro** ripieno ^(1, 4, 7, 14)

Pangrattato, olive, capperi e pomodori secchi

Patagonian squid in tomato sauce stuffed with breadcrumbs, olives, squid, capers and dried tomatoes

23

Frittura del Tormaresca** ^(1, 4, 2)

Calamari, gamberi e verdure in pastella

Calamari, prawns and vegetables in batter

22

Terra

Tagliata alla Robespierre

Controfiletto di manzo scottato al rosmarino con verdure alla griglia

Rosemary-seared beef sirloin with grilled vegetables

€
29

Costoletta alla milanese ^(1, 7)

Costoletta di vitello impanata e fritta con insalatina di soncino, pomodori canditi e pesto leggero

Milanese style cutlet with rocket salad, candied tomatoes and light pesto

33

Costata all'antica

Costata di manzo verdure e patate al forno

Ribeye steak with vegetables and baked potatoes

35

Contorni

side dish

Patate al forno / Baked potatoes

€
7

Trevisana al forno / Baked Trevisana

7

Misticanza di stagione / Seasonal salad

7

Verdure alla griglia / Grilled vegetables

7

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

Insalatone

Salads

Caesar Salad (1, 7)

Lattuga romana, pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar, bacon e veli di parmigiano
Romaine lettuce, grilled chicken, bread croutons, caesar sauce, bacon and flakes of parmesan cheese

€
15

Nizzarda (3, 4, 7)

Misticanza, fagiolini bolliti, patate, olive, tonno, acciughe e maionese
Misticanza salad, boiled green beans, potatoes, olives, tuna, anchovies and mayonnaise

15

Mediterranea (2, 4)

Misticanza, salmone, gamberi, finocchio e arancia*
Misticanza salad, salmon**, prawns*, fennel and orange

15

Insalatona Tormaresca (7)

Straccetti di manzo, verdure croccanti alla griglia e scaglie di parmigiano
Beef strips, crunchy grilled vegetables and parmesan flakes

15

Dolci

Desserts

Tiramisù fatto in casa (1, 3, 6, 7, 8)

€
9

Pasticciotto pugliese (1, 3, 6, 7, 8)

Pasticciotto Typical Italian cake from Puglia with custard cream filling

9

Cheesecake home made (1, 3, 6, 7, 8)

9

Soufflè con cuore di cioccolato caldo Chocolate soufflé (1, 3, 6, 7, 8)

9

Gelato alla crema Cream ice cream (1, 3, 6, 7, 8)

8

Sorbetti alla frutta (limone, mandarino o frutti rossi) (1, 3, 6, 7, 8)

Sorbets (lemon, mandarin or red fruits)

8

Bevande

Drinks

Acqua minerale naturale o gasata Mineral water still or sparkling

€
3

Caffé Espresso coffee

3

Bibita Soft Drink

5

Birra

6

Coperto Cover Charge

3,50

* Demolished at the origin: Fish products, served fresh, are slaughtered as per the provisions of EC Reg. 853/2004
** Own production cut down at origin for food safety.

Vini Pugliesi

Apulian Wines

Wine

Vini Bianchi

White wines

€ €

Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Fiano di Bocca di Lupo 2021
100% Fiano

vino biologico 68

Pietrabianca 2022
90% Chardonnay, 10% Fiano

vino biologico 38

Tormaresca

Chardonnay Tormaresca
100% Chardonnay

6 28

Roycello Fiano del Salento IGT 2021
100% Fiano

6 28

Vini Rosati

Rosé wines

€ €

Puglia

Tormaresca

Furia di Calafuria Salento IGT 2022
Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc

45

Furia di Calafuria Salento IGT 2022 magnum
Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc

95

Calafuria Salento IGT 2022
100% Negroamaro

7 29

Vini Rossi

Red wines

€ €

Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Bocca di Lupo Aglianico Castel del Monte DOC 2019
100% Aglianico

vino biologico 85

Trentangeli Castel del Monte DOC 2019
65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

vino biologico 32

Arso Cabernet franc IGT 2020
65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

vino biologico 250

Tormaresca

Carrubo Primitivo di Manduria DOC 2019
100% Primitivo

78

Fichimori Salento IGT 20212
50% Negroamaro, 50% Syrah

28

Masseria Maime Negroamaro del Salento IGT 2020
100% Negroamaro

42

Primitivo 2022
100% Primitivo

6 28

Negroamaro 2022
100% Negroamaro

6 28

Torcicoda Primitivo del Salento IGT 2021
100% Primitivo

35

Torcicoda Primitivo del Salento IGT 2021 magnum
100% Primitivo

72

Bollicine

Sparkling wines and Champagne

Wine
€ €

Lombardia

Marchese Antinori Tenuta Montenisa

Blanc de Blancs Franciacorta DOCG 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco	45
Brut Rosè Franciacorta DOCG 100% Pinot Nero	45
Cuvèe Royale Franciacorta Brut DOCG 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco	12 39

Lazio

Famiglia Cotarella

Best Brut metodo Charmant 40% Trebbiano, 30% Roschetto, 30% Malvasia	6 25
---	------

Francia

Perrier Jouet

PJ Champagne Brut Blanc de Blancs 100% Chardonnay	120
PJ Champagne Grand Brut 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 20% Chardonnay	105
PJ Champagne Blason Rosè 50% pinot nero 25% chardonnay 25% pinot meunier	120

Vini Bianchi

White wines

€ €

Toscana

Fattoria Le Mortelle

Vivia Bianco Maremma Toscana DOC 2021 50% Vermentino, 40% Viognier, 10% Ansonica	32
---	----

Tenuta di Guado al Tasso

Vermentino Bolgheri DOC 2021 100% Vermentino	35
---	----

Lazio

Famiglia Cotarella

Soente Lazio IGP 2020 100% Viognier	32
--	----

Friuli

Jerma

Sauvignon 100% Sauvignon	38
Vinnae 2021 100% Ribolla	38
Chardonnay 2021 100% Chardonnay	38

Umbria

Castello della Sala

Cervaro della Sala 2021 92% Chardonnay, 8% Grechetto	95
Conte della Vipera 2022 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon	45

Vini Rosati

Rosé wines

Wine



Toscana

Fattoria Aldobrandesca

"A" rosato 2021 Toscana IGT 2022
100% Aleatico

60

Tenuta di Guado al Tasso

Scalabrone Bolgheri rosato DOC 2022
40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

35

Lazio

Famiglia Cotarella

Sorèlle Lazio IGP 2022
92% Merlot, 8% Aleatico

38

Vini Rossi

Red wines



Piemonte

Prunotto

Barolo DOCG 2019
100% Nebbiolo

75

Barbaresco DOCG 2020
100% Nebbiolo

68

Friuli

Jermam

Red Angel 2020
100% Pinot Nero

38

Toscana

Tenuta Tignanello

Chianti Classico DOCG Riserva 2020
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

65

Tignanello 2020
80% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 5% Cabernet Franc

180

Tignanello 2018 magnum
80% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 5% Cabernet Franc

380

Tenuta Pian Delle Vigne

Pian delle Vigne 2018 Brunello di Montalcino DOCG
100% Sangiovese

90

Toscana

Tenuta di Guado al Tasso

Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2019
62% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 18% Merlot, 2% Petit Verdot

195

Bruciato Bolgheri DOC 2021
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Syrah

45

Bruciato Bolgheri DOC 2021 magnum
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Syrah

95

Toscana

Fattoria Le Mortelle

Botrosecco Maremma toscana DOC Cabernet 2021 36
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Fran

Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC 2019 95
80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon/Carmènère

Famiglia Cotarella

Le Macioche Brunello di Montalcino DOCG 2017 105
100% Sangiovese

Villa Antinori

Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG 2019 55
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Lazio

Famiglia Cotarella

Sodale Merlot Lazio IGP 2020 36
100% Merlot

Montiano Merlot Lazio IGP 2019 98
100% Merlot

Vini dolci

Dessert wines



Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Kaloro Moscato di Trani DOC 10 36
100% Moscato vino biologico



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

ALLERGENI - ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1 Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	6 Soia e prodotti a base di soia	10 Senape e prodotti a base di senape
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	7 Latte e prodotti a base di latte	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame
3 Uova e prodotti a base di uova	8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
4 Pesce e prodotti a base di pesce	9 Sedano e prodotti a base di sedano	13 Lupini e prodotti a base di lupini
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	6 Soy and soy-based products	10 Mustard and mustard-based products
2 Crustaceans and products based on shellfish	7 Milk and dairy products (lactose included)	11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
3 Eggs and by-products	8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
4 Fish and products based on fish	9 Celery and products based on celery	13 Lupine and lupine-based products
5 Peanuts and peanut-based products		14 Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

Firmato La Direzione