

nerano



nerano

MENU PUGLIESE

primi

Pettole al Rosmarino

Rosemary Pettole, Bocconcini Mozzarella, Prosciutto San Daniele \$23

Fave e Cicorie

Fava Bean Purée, Braised Dandelion, Toasted Bread Crumbs, EVO Pugliese \$18

Panzerotto Pugliese

Panzerotto, San Marzano Tomato, Basil, Fior di Latte \$14

paste

Orecchiette e Cime di Rapa

Orecchiette, Broccoli Rabe, Anchovies Sott'Olio, Pan Fritto \$25

Cavatelli alla Tarantina

Cavatelli, PEI Mussels, Tomato Polpa, Peperoncino, Parsley,
Vino Bianco Locorotondo \$28

secondi

Agnello Arrosto con Crema di Carciofi

Roasted Lamb Chop, Artichokes Crema, Potato al Forno, Vin Cotto \$48

Orata con Focaccia di Patate

Sea Bream Filet, Potato-Onion Focaccia, Parsley Battuto \$38

dolci

Zeppola di San Giuseppe

Zeppola di San Giuseppe, Pastry Cream, Amarena, Sugar Vanigliato \$14

Executive Chef Michele Lisi & Chef Nicola Conte