



MENU

I SAPORI DI SAN NICOLA

ANTIPASTO

**Polpo branciato fumé, mousse di fava bianca,
cicoriella di campo ripassata,
croccante di capocollo DOP,
confit di Acquaviva, affiorato EVO*

PRIMO

*Mezze maniche, cozze datterine,
pomodorini infornati, crema di cannellini,
emulsione di basilico, crumble di tarallo Pugliese*

SECONDO

*Sauté di mare con *pescatrice scottata,
filetto di *triglia, *calamari, *mazzancolle,
cremoso di novellina all'olio d'oliva,
pancrosta di Altamura*

DESSERT

*Sospiro glassato bianco, fondente di cioccolato
70%, crumble di cioccolato bianco e lampone*

Acqua e rosé wine



MENU

THE FLAVORS OF SAN NICOLA

APPETIZER

**Smoked charred octopus, white fava bean mousse, sautéed wild chicory, crispy DOP capocollo, Acquaviva confit, and affiorato extra virgin olive oil*

FIRST COURSE

Mezze maniche pasta with date mussels, oven-roasted cherry tomatoes, cannellini bean cream, basil emulsion, and Apulian tarallo crumble

MAIN COURSE

*Seafood sauté featuring *seared monkfish, *red mullet fillet, *calamari, and *prawns, served with creamy new potatoes drizzled with extra virgin olive oil and Altamura-style crisp bread*

DESSERT

White-glazed "Sospiro" cake, 70% dark chocolate fondant, white chocolate and raspberry crumble

Water and rosé wine

