

Come antipasto non può assolutamente mancare il celeberrimo prosciutto crudo di San Daniele, il nostro ha una stagionatura di 28/30 mesi e lo accompagnamo al tavolo con le nostre tipiche verdure sott'olio, formaggio caprino con olio e pepe, burratina dolce pugliese e tanto, tanto altro. ma il "crudo" non è il solo tra gli antipasti, ci sono anche un sacco di sfiziosi piatti che cambiano con le stagioni. Il prezzo va dai 6.00 ai 10.00 euro.

I primi piatti come ravioli e paste ripiene, tagliatelle e tagliolini, passando per gli gnocchi di patate, di zucca, di ricotta ed altre sfiziosità sono prodotti da noi. Anche in questo caso si cambia come natura consiglia con i suoi prodotti. Ci aggiriamo tra gli 8.00 e i 10.00 euro.

Come secondi invece abbiamo la griglia con la brace e tutti i suoi profumi sul fogolâr dove cuciniamo la nostra carne di ottima qualità quali costate e fiorentine e le varie tagliate di manzo, maiale, pollo e anatra e costicine d'agnello. I prezzi dei secondi vanno dai 16.00 ai 22.00 euro.

Anche i dolci sono fatti in casa, le creme montate, i dolci della tradizione e anche il gelato, tra i 4.00 e i 6.00 euro.

Nel prezzo del coperto includiamo anche il fatto che il pane e i grissini vengono sfornati da noi.