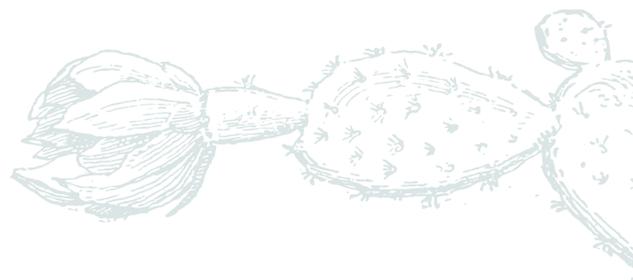




S O F F I O

menù a la carte



ANTIPASTI STARTERS

pasticciotto al saraceno, pescatrice, asparago, teriyaki

€ 22

buckwheat pasticciotto, monkfish, asparagus, teriyaki

allergeni/allergens: 1 - 3 - 4 - 7 - 12

tonnetto, carosello, olive taggiasche, pesto rosso

€ 25

tuna carosello, taggiasca olives, red pesto

allergeni/allergens: 4 - 7 - 8

salmone & dentice, alga nori, limone, Dashi bisque, wakame

€ 26

salmon & snapper, nori seaweed, lemon, Dashi bisque, wakame

allergeni/allergens: 2 - 4 - 9 - 10 - 11 - 14

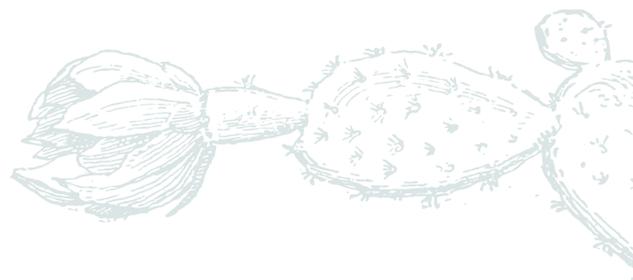
battuto di Podolica, Leccine, pomodori secchi, acciughe del Cantabrico capperi, mandorle

€ 24

Podolica beef tartare, olives, dried tomatoes, anchovies, capers, almonds

allergeni/allergens: 4 - 8 - 12





PRIMI PIATTI MAIN COURSE

**tagliolino, agretti, scorfano, pomodoro semicandito, rossa di
Acquaviva**

€ 24

tagliolino, garden cress, tomatoes, scorpion fish, red onion

allergeni/allergens: 1 - 3 - 4

bottone di rapa rossa, Marzotica, topinambur

€ 22

beetroot ravioli, Marzotica cheese, Jerusalem artichoke

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

gnocchi viola, ricotta ovina affumicata, gambero viola

€ 28

purple gnocchi, smoked sheep ricotta cheese, purple shrimp

allergeni/allergens: 1 - 2 - 3 - 7

acquerello, cernia affumicata, mela verde, nocciola, gin

€ 26

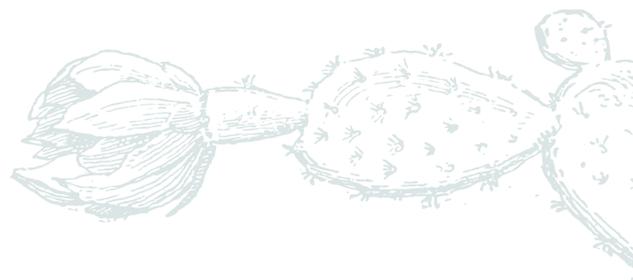
acquerello, smoked grouper, green apple, hazelnut, gin

allergeni/allergens: 4 - 7 - 8 - 9 - 12



tutta la nostra pasta è fatta in casa
our pasta is homemade





SECONDI PIATTI SECOND COURSES

tonno, salicornia, fiaschetto di Torre Guaceto, fichi

€ 27

tuna, glasswort, Torre Guaceto tomatoes

allergeni/allergens: 4 - 6 - 12

polpo CBT, fagiolini, maionese di cappuccio rosso, balsamico al cardamomo

€ 27

octopus with green beans, cabbage mayonnaise, cardamom balsamic

allergeni/allergens: 3 - 12 - 14

ricciola, beurre blanc, aneto, peperone

€ 30

amberjack, beurre blanc, dill, pepper

allergeni/allergens: 4 - 7 - 12

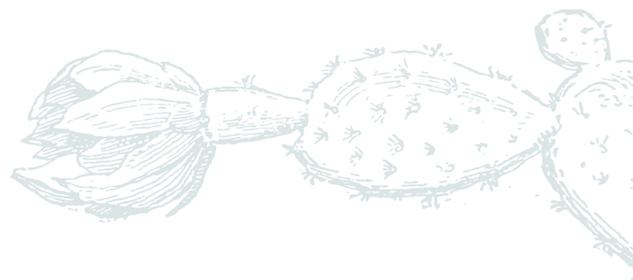
filetto di Podolica, glassa di primitivo, patate alle erbe, chutney di pesche

€ 30

Podolica fillet, primitive wine glaze, herb potatoes, peach chutney

allergeni/allergens: 12





PER FINIRE IN DOLCEZZA DESSERTS

yogurt greco, biscotto al timo limonato, fragola € 11

greek yogurt, cookie with lemonade thyme, strawberry

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

cioccolato fondente, mou, vaniglia, cioccolato bianco € 11

dark and white chocolate, toffee, vanilla

allergeni/allergens: 3 - 7

frolla, chantilly, frutti rossi, meringa italiana € 11

shortcrust pastry, chantilly cream, red fruits, italian meringue

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7 - 8

cioccolato, cioccolato, cioccolato € 11

chocolate, chocolate, chocolate

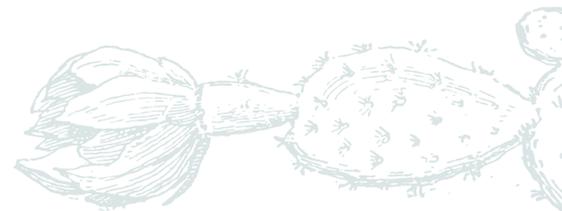
allergeni/allergens: 3 - 7

selezioni di formaggi di masserie pugliesi € 20

cheese selection

allergeni/allergens: 7





ALLERGENI / ALLERGENS

1	GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)	9	SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
2	CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)	10	SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
3	UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)	11	SEMI DI SESAMO E DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
4	PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
5	ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)	13	LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
6	SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)	14	MOLLUSCHI E DERIVATI (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
7	LATTE E DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)		
8	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)		





COPERTO

€ 3

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento / Based on local market availability some of the products might have been frozen.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze / Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



S O F F I O