Menu à la carte

Antipasti

*Polpetta Gaonas di carne, salsa di datterino giallo, pomodoro dry, caciocavallo fuso (1,3,7)
15

Melanzana in tre cotture, stracciatella, pomodoro confit (6,7)
15

Ostrica Gillardeau n3, yuzu, uova di salmone, olio verde (4,12)
8/pz

*Tentacolo di polpo arrosto, zucca in crema, giardiniera e bietoline (4)
20

*Uovo cbt, cappuccino di porcini e patate (3)
15

Aggiunta tartufo bianco
10

Primi Piatti

Tutti i primi piatti sono realizzati in collaborazione con pastifici italiani d'eccellenza (La Campofilone, Massi, Pastificio dei Campi)

Selezione Pastificio Massi, pomodori in tre consistenze, ricotta "askuant" (1,7)
18

*Tortello ripieno di braciola, caciocavallo e cicoria saltata (1,3,7)
20

*Fettuccina burro, zafferano Valle D'Itria, corallo di gambero, seppie (1,3,7,14)
25

*Spaghettone cacio, pepe, cozze (1,7,14)
25

Secondi Piatti

*Carrè e pancetta di agnello, zucca, cicoria, patate novelle (6)
25

*Petto d'anatra glassato, vegetali fermentati, patate novelle (6)
25

*Seppie arrosto, cremoso di cavoli bianchi, limone fermentato e sotto sale (4)
25

*Trancio di pescato di lago in stile Gaonas (4)
25

Selezione "Gaonas" di formaggi e confetture (7)
15

*Dessert Artigianali (1,3,5,7,8)
10

Coperto 3 pp.

*prodotto all'origine surgelato o in fase di lavorazione | ALLERGENI 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati -2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei -3) UOVA e prodotti a base di uova -4) PESCE e prodotti a base di pesce -5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi -6) SOIA e prodotti a base di soia -7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) -8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti -9) SEDANO e prodotti a base di sedano -10) SENAPE e prodotti a base di senape-11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo -12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale -13) LUPINI e prodotti a base di lupini -14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi- 15) Fave

Menu à la carte

Appetizers

*Gaonas' meatballs, yellow tomatoes sauce, roasted tomatoes, caciocavallo fondue (1,3,7)
15

Eggplant in three batches, stracciatella, confit tomato (6,7)
15

Oyster Gillardeau n3, yuzu pearls, salmon eggs (4,12)
8/pc

*Octopus tentacle, pumpkin cream, vegetables in vinegar, chards (4)
20

*Low-temperature-cooked egg, cappuccino by mushrooms and potatoes (4)
15

Add of white truffle
10

First courses

"Pastificio Massi" pasta, tomatoes in three consistencies, "ricotta forte" (1,7)
18

*Tortello filled with "braciola", caciocavallo, chopped chicory (1,3,7)
20

*Fettuccine from Campofilone, butter, saffron from Itria Valley, shrimp coral (1,3,7,14)
25

*Spaghettone cacio, pepper and mussels (1,7,14)
25

Main courses

*Lamb's rack and bacon, pumpkin, chicories, early potatoes (6)
25

*Stuffed duck, gravy, fermented vegetables, early potatoes (6)
25

*Roasted squid, white cabbage cream, fermented lemon, lemon under salt (4)
25

*Slice of lake fish Gaonas styled (4)
25

Cheeses and jams selection
15

*Artisanal sweets (1,3,7,8)
10

Cover Charge
3pp.

*product originally frozen or in the process of being processed | ALLERGENS 1) CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derivative strains and derived products -2) CRUSTACEANS and crustacean-based products -3) EGGS and egg-based products -4) FISH and products fish-based -5) PEANUTS and peanut-based products -6) SOYA and soy-based products -7) MILK and milk-based products (including lactose) -8) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts , pistachios and their products -9) CELERY and celery-based products -10) MUSTARD and mustard-based products-11) SESAME SEEDS and sesame seed-based products -12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide -13) LUPINES and lupine-based products -14) MOLLUSCS and mollusc-based products- 15) Broad beans

Percorsi degustazione

"0926"

I piatti della tradizione che hanno caratterizzato il percorso di studio dello chef Palmisano

Degustazione di olio e lievitati

Melanzana in tre cotture, stracciatella, pomodoro confit

Orecchiette baresane, ragù 30h, caciocavallo in crema

Carré e pancetta di agnello, zucca e bietoline

Millefoglie, crema pasticcera e vaniglia bourbon

65
(coperto compreso)

"Materia"

Percorso al buio di 7 portate fra sperimentazione e contaminazioni dello chef Palmisano.
(Comunicare eventuali intolleranze al momento dell'ordine)

90
(coperto compreso)

I nostri abbinamenti (5 assaggi)

Abbinamento vini al Coravin
45
Abbinamento vini pugliesi
35
Abbinamento birre artigianali pugliesi
35
Abbinamento analcolico
35

*prodotto all'origine surgelato o in fase di lavorazione | ALLERGENI 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti deriivatii -2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei -3) UOVA e prodotti a base di uova -4) PESCE e prodotti a base di pesce -5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi -6) SOIA e prodotti a base di soia -7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) -8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti -9) SEDANO e prodotti a base di sedano -10) SENAPE e prodotti a base di senape-11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo -12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in oncentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale -13) LUPINI e prodotti a base di lupini -14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi- 15) Fave

GAONAS

Drinklist

Drink alcolici

Americano (Campari, vermut rosso, seltz)
10
London mule (gin, ginger beer, succo di lime)
10
Itria Martini (gin, liquore al finocchietto selvatico, vermut extra dry, olio evo)
10
(French 75 prosecco, gin, succo di limone, sciroppo, seltz)
10
Bonaventura (tequila, lime, liquore alla menta, crusta di cavolo nero e zucchero)
10
Sottobosco sour (bourbon, purea di frutti rossi, succo di limone, sciroppo, albume)
12
Fumo mediterraneo (mezcal, amaro alle erbe, caramello, bitter al cacao)
12

Drink analcolici

Virgin London (succo di lime, ginger beer, gin 0%)
8
Viride (cedrata, succo di limone, basilico)
8
Giardino d'inverno (succo d'arancia, bitter, soda, sciroppo al rosmarino)
8
Tramonto ad Oriente (succo di pera, lime, tè verde, zenzero fresco)
8
Abbraccio del camino (tè nero, succo di melograno, mosto cotto)
8
Bianco intenso (latte di mandorla, sciroppo di vaniglia, cannella, cacao amaro)
8

Soft drinks
4

Vini al calice

Vini pugliesi
7
Vini di pregio al Coravin/Coravin sparkling
15/20

Vini dealcolati (calice)
7