

## À LA CARTE

LA SCELTA DELLE DIVERSE PORTATE È POSSIBILE PER TAVOLI NON SUPERIORI A 4 PERSONE  
UNA, DUE O TRE PORTATE €180 a persona; QUATTRO PORTATE €220 a persona  
(è da intendersi che non è possibile dividere un solo menu tra uno o più commensali)

### ANTIPASTO

**Crudo:** Scampo, Gambero rosso, Ostrica perle noire,  
Caviale tra evoluzione e tradizione

~

**Dentice** tartare, melone, estratto di melagrana

~

**Crostacei**, insalata dell'orto, panna acida e gel di limone

~

**Triglia**, soya, scaloppa di foie gras

~

**Cappasanta**, capocollo di Martina Franca  
assoluto di spinaci

### PASTA E RISO

**Calamarata** con scampi e pomodorino "Galatino" candito,  
cuore di burrata e menta

~

**Spaghettone** con cicala di mare e peperone crusco

~

**Torchietto** di farina di taralli in doppia cottura di cime di rapa  
gambero rosso di Gallipoli crudo.

~

**Riso** Carnaroli con stimmi di zafferano, "gnumerelli"  
fonduta leggera di canestrato.

~

**Raviolo** di grano arso, ricotta, crema di fava di Carpino,  
pesto di rucola e guanciale croccante

## SECONDI PIATTI

**Baccalà** Morro con pomodoro, burrata, insalatina al gin

~

**Spigola** in crosta di pane, cicorietta di campo,  
pistacchio e yuzu

~

**Polpo** al carbone, ceci neri della Murgia, gel di arancia

~

**Maialino** iberico, fonduta di caciocavallo podolico  
e tartufo nero della Murgia

~

Filetto di **Manzo** in crosta di grissini e patata affumicata

## DESSERT

**Cassata** con ricotta e cioccolato al lampone Valrhona

~

**Millefoglie** di pane, cioccolato fondente 85%  
crema di extravergine di oliva "coratina"

~

**Lievitato** di grano arso con zuppetta al rum,  
chantilly di mandorla

~

**Brûlée** di patata, mandorla fichi e cotto di fichi

~

**Sfogli**a ripiena di doppia crema  
nocciola e limone femminiello



GROTTA PALAZESE

HOTEL - RESTAURANT

