

CANNETO BEACH2 - RISTORANTE



SOGNI
NELLE
NOTTE
DI MEZZA
ESTATE

€ 50

Saluto di benvenuto dello chef

Melanzana ripiena di verdure, sfera di verdure e pesce azzurro all'Evo "Coratina"
Focaccia barese e taralli all'Evo "Ogliarola" e "Coratina"
Tris di pane con degustazione di Evo "Peranzana"

L'antipasto

Tartare di pescato, tartufo "Nero Estivo" con Evo "Peranzana"
Baccalà cotto in forno con Evo "Peranzana" su salsa di vino bianco e pomodori verdi agrumati

Il primo

Risotto con fiori di zucchine su salsa di calamari e calamaro fritto in Evo "Ogliarola" e "Coratina"

Il secondo

Filetto di ombrina e mazzancolla marinati con erbe mediterranee e Evo "Peranzana", agrumi del Gargano su salsa di piselli

Il dessert

Cre moso di ricotta, fichi con mandorle e Evo "Peranzana"

È possibile abbinare i piatti con i vini suggeriti dal sommelier Antonio Riontino.

Welcome greeting from the chef

Aubergine stuffed with vegetables with a sphere of vegetables and blue fish
With "Coratina" Evo
Focaccia from Bari and taralli with Evo "Ogliarola" and "Coratina"
Trio of bread with taste of "Peranzana" Evo

Starter

Tartare of fished black summer scorzone truffle with "Peranzana" Evo
Baccalà cooked in the oven with "Peranzana" Evo on white wine sauce and citrus green tomatoes

First Course

Risotto with flowers of courgettes on squid sauce and fried squid in Evo "Ogliarola" and "Coratina"
Fillet of croaker, shrimp marinated with Mediterranean herbs Evo "Peranzana", citrus from Gargano on pea sauce

Dessert

Creamy ricotta and figs with almonds and "Peranzana" Evo

You can combine food and wine in collaboration with the sommelier Antonio Riontino.

CANNETO BEACH2 - PIZZA



SOGNI
NELLE
NOTTE
DI MEZZA
ESTATE

escluso bevande

€ 30

Menu degustazione

Margherita di Savoia IGP

con impasto farina tipo 0 macinata a pietra e “Senatore Cappelli” di grano arso, olio Evo, mozzarella di bufala dop del Gargano, Cipolla bianca di Margherita IGP, caciocavallo di vacca bruna del Gargano e Evo

Scarpetta Pugliese contemporanea

Impasto di farina tipo 0 con crusca fritto ad aria con olio Evo

La “scarpetta” è servita con salsa ai 3 pomodori “Cilieginò”, “Datterino”, “San Marzano”, cipolla bianca di Margherita IGP, basilico fresco, caciocavallo “Pisolino” del Gargano e Evo

Barese rivisitata

Focaccia 2 cotture, vapore e forno, con Evo, pomodorini “Datterino” semi dry, pesto di olive “Baresane”, basilico, Evo aromatizzato origano e sale

È possibile abbinare le pizze con birre artigianali e con “bollicine” pugliesi, nazionali ed estere suggerite dallo chef e dal sommelier Antonio Riontino.

Tasting menu

Margherita di Savoia IGP

with stone-ground type 0 flour mixture and burnt wheat “Senatore Cappelli”, Evo, Gargano dop buffalo mozzarella Margherita IGP white onion, Gargano brown cow caciocavallo and extra virgin olive oil

Contemporary Apulian slipper

Type 0 flour dough with bran air fried with extra virgin olive oil

Served with 3 tomato sauce “Cilieginò”, “Datterino”, “San Marzano”, white onion of Margherita IGP, fresh basil, napa cheese from Gargano and Evo

Barese revisited

Focaccia 2 firings, steam and oven, with Evo, semi-dry “Datterino” tomatoes, pesto of olives from Bari, basil, Evo flavored with oregano and salt

It can be paired with pizza with foreign and Apulian bubbles and craft beers in collaboration with pizza chef and sommelier Giuseppe Riontino.