

ANTIPASTI

LA PARMIGIANA SECONDO NOI € 14 **V**

Parmigiana di melanzane, passata di pomodoro di Torre Guaceto,
spuma al parmigiano, olio al basilico

1 - 5 - 7 - 9

FAVE&FOGGHIE € 10 (vegano) **V L**

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni

9 - 12

IL FRITTINO € 15

Baccalà* in tempura al nero di seppia e fiori di zuccina ripieni

(ricotta, menta e acciughe in crosta di Panko)

1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12

LA PUGLIESE € 12 **V**

Burratine di Noci, pesto al basilico, pomodorini canditi e crackers al pomodoro

1 - 7

IL CASERECCIO SALUMI € 16 **L**

Capocollo di Martina Franca salumificio Cervellera, salamina dolce selezione "Varvara",
focaccia home made, giardiniera e fiori del capperò

1 - 12 - 5

IL CASERECCIO DI FORMAGGI € 20 **V**

Selezione di formaggi stagionati e semi stagionati pugliesi con miele e marmellate

7 - 8 - 12

LA BOMBETTA XXL € 17

Bombetta di suino nero lucano selezione "Varvara", ripiena di canestrato locale
e pancetta Cervellera, servita con pop corn di maiale, "aioli" e senape selvatica

1 - 3 - 5 - 7 - 12

LA TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO € 18/24

A seconda della disponibilità, servito con cetriolo,

yogurt greco e semi di sesamo tostatati

3 - 4 - 5 - 12

LA TARTARE DI PODOLICA € 16

Tartare podolica selezione "Varvara" battuta al coltello,
con zucchine fritte, cacio ricotta Ignalat affumicato, maionese alla paprika

1 - 3 - 5 - 7

POLPO ARROSTO € 18 **L**

Polpo* arrosto laccato al miele e aceto balsamico, patate affumicate,
maionese al polpo e polvere di cipolla

4 - 5 - 12

PRIMI

“COZZE E PROVOLA” € 16

Tubettone fresco con cozze, fumetto di pesce, datterino arrosto, fonduta di provola, olio al prezzemolo

1 – 4 – 7 – 9

LE ORECCHIETTE € 17

Orecchiette di grano arso con ragù di podolica,
fonduta di caciocavallo stravecchio di masseria, olio al basilico

1 – 7 – 9 – 12

IL RISOTTO € 18

Risotto mantecato al datterino giallo, tartare* di gamberi rosa,
cremoso di stracciatella e polvere di basilico

2 – 7 – 9

IL TORTELLO € 17 **V**

Tortello ripieni di ricotta di bufala “dolcenera”, limone, crema di cime di rapa*,
crumble alle acciughe del Cantabrico

1 – 4 – 7 – 9

MENÙ BAMBINI

Orecchiette di semola con passata di pomodoro € 8

1 – 9

Cotoletta di petto di pollo fritta con patatine € 10

1 – 5

V (PIATTO VEGETARIANO)

L (PIATTO SENZA LATTOSIO)

CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti,
chiedere allo staff **prima di ordinare**
alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

SECONDI

FILETTO € 26

Filetto di vacca podolica, fondo di vitello, cardoncelli arrosto e spuma di patate

7 - 9 - 12

AGNELLO € 28 **L**

Agnello di masseria in tre declinazioni: terrina di coscia al timo e rosmarino, carrè, “gnummarièddi” (ricetta esclusiva “Varvara”),

servito con ristretto di agnello, composta di pesche e Chips di patate rosse

1 - 3 - 5 - 9 - 12

RICORDO DI UNA CESAR € 22

Coscia e sovraccoscia di polletto ruspante della Murgia cotto a basse temperature

servito con insalata grigliata, maionese alle alici, gel al limone, parmigiano

3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12

OMBRINA (CORBA DEL GARGANO) € 24

Corba del Gargano, bietola arrosto, pomodorino datterino candito,

maionese alla soia ed erbe

4 - 6

CONTORNI

MELANZANA ARROSTO € 6 **V**

Melanzana arrosto con passata di pomodoro, cacioricotta, olio al basilico

7 - 9

PATATE ALLA BRACE CON PECORINO ED ERBA CIPOLLINA € 6 **V**

7

INSALATA MISTA € 6 **V L**

MENU VEGAN V

Purè di fave di Zollino, cicoria, polvere di peperoni € 10

9 - 12

Melanzana arrosto con passata di pomodoro e olio al basilico € 5

9

Patata al cartoccio con salsa alle erbe e soia € 5

5 - 6

Insalata estiva: spinacino, fagiolini, menta, cetrioli, salsa avocado € 12

5

RISOTTO € 13

Risotto mantecato al datterino e EVO, pomodorini confit,

olio al basilico e polvere di basilico

8 - 9

ORECCHIETTE € 12

Orecchiette con cime di rapa*, frisa croccante all'aglio

1 - 9

ZUPPA DEL GIORNO € 12

1 - 9 - 13

DOLCI € 10

BISCOTTO CEGLIESE V

Cremoso di mascarpone al caffè, amarascata,
biscotto croccante alla mandorla di Toritto e rosolio

3 - 7 - 8 - 12

MOUSSE VEGANA L V

Mousse al fondente, frutti rossi, cremoso ai frutti rossi,
polvere di fragola e lampone crispy

CROSTATINA V

Crostatina con crema chantilly, dadolata di frutta di stagione, polvere di fragole

1 - 3 - 7

AGRUMETO

Panna cotta agli agrumi, gel al mandarino, polvere di agrumi,
crumble di mandorla di Toritto e agrumi

7 - 8

SORBETTO AL LIMONE € 4

SGROPPINO € 6

RETE WI-FI D-Link – C665F7



CI RACCOMANDIAMO

Per tutte le intolleranze e informazioni sugli ingredienti,
chiedere allo staff [prima di ordinare](#)
alcuni piatti possono essere modificati in base a diverse esigenze alimentari.

APERITIVI E COKTAILS € 8

Aperol Spritz – Negroni - Negroni Sbagliato - Americano - Campari Spritz – Hugo

Virgin Mojto – Spritz Alcol 0 – Virgin Passion – Red Sunset Cpkctail

Limoncello Spritz, Apulia Spritz (infuso di erbe, bitter, soda)

Berry Tonic (mirto, Pig Gin, lime, tonica)

Gelosia €10 (tequila, succo ananas, limone Galliano)

Vodka Tonic - Martini Dry

GIN TONIC: Gin Mare € 12 - Pig Gin € 8 - Bombay € 8 - Balon Gin € 8

Monkey € 10 - Hendrick's € 10 – Disonesto Olotom € 10 – Tarantola € 10

Barbaro (Rabarbaro, Chinotto, Sambuca) € 8

Leccese sbagliato (Rum, Latte di Mandorla, caffè, amaretto) € 10

Paloma (Tequila, lime, pompelmo rosa, tonica) € 10

Passion Vodka (Vodka, tonica al passion fruit) € 10

BEVANDE

Vino della casa	1 lt	€ 12
Vino della casa	0,5 lt	€ 6
Vino della casa	0,25 lt	€ 3

Birranova Ciara (Pugliese) € 6

Peroni Gran Riserva € 6

Menabrea 0,33 € 3

Coca, Fanta, The freddo limone o pesca) € 3

Bibite Lurisia € 5

Amaro/limoncello/digestivi €2

Grappa bianca/barricata€4

Rum - Whisky € 6/10

(Possiamo andare in cantina a sceglierli insieme)

Caffè € 1.5 – Decaffeinato € 2

Cappuccino/Americano/Doppio € 3

Coperto € 5 – Coperto baby € 3

Acqua** € 2

**acqua purificata potabile trattata e gassata tramite un impianto di spillatura la cui sanificazione è trimestrale

ENGLISH MENU



FRANCAIS MENU



LA PUGLIA E' STATO SUBITO AMORE, PER LA MIA MAMMA, LA PRIMA VOLTA CHE E' STATA QUI. NEL 1976. AMORE CHE SI E' TRASFORMATO POI IN UN PROGETTO, IN UN SOGNO, CHIAMATO TAVERNA DELLA GELOSIA...

DAL 1995 AD OGGI, SONO PASSATI 25 ANNI, A TESTIMONIARE CHE DALLA PASSIONE E DAI SOGNI NASCONO LE COSE PIU' BELLE ... LA MAMMA NON C'E' PIU', MA IL SUO SOGNO SI, E' ANCORA QUI.

LA PUGLIA E' UN LUOGO, MA E' ANCHE, E SOPRATTUTTO, UNO STILE DI VITA: E' SOLE, ULIVI, LENTEZZA, PROFUMI, COLORI, SFUMATURE ... IL NOSTRO TRIBUTO ALLA PUGLIA, E' LA RICERCA DEL BELLO E DEL BUONO E DELLE SUE INFINITE MANIFESTAZIONI, CHE SI TRASFORMANO IN MATERIA FIRMA, INGREDIENTI, CONSISTENZE, CONTRASTI, NEI NOSTRI PIATTI.

QUESTI SONO ALCUNI DEI NOSTRI PARTNERS....

CIBO BIO BY SECRET FOOD (Gioia del Colle - BA)

SALUMIFICIO CERVELLERA (Martina Franca - TA)

VARVARA_FRATELLI DI CARNE (Altamura-BA)

CASEFICIO IGNALAT (Noci-BA)

AZIENDA AGRICOLA CALEMONE (Torre Guaceto, BR) SLOWFOOD

FATTORIA FIORENTINO (Castel Fiorentino, FG)

CASEIFICIO STELLA DI CECCA (Altamura, BA)

... I CUI PRODOTTI DIVENTANO, TRA LE MANI DELLO CHEF *ANTONIO GIANNOTTE* E DELLA SUA BRIGATA, UN'ESPERIENZA SENSORIALE, TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE, E RIVOLUZIONE

... AD ACCOGLIERVI IN SALA, IL MAITRE *ANTONIO BLANCASIO* E IL SUO STAFF, PER CONSIGLIARVI E GUIDARVI TRA LE NOSTRE RICETTE, ED I NOSTRI VINI ...

A noi interessa.

Ciò che seminiamo oggi, raccoglieremo domani

Negli ultimi otto anni abbiamo ridotto drasticamente il consumo di plastica.

Oltre a differenziare quotidianamente, siamo molto attenti agli sprechi alimentari, riducendoli al minimo già in fase di lavorazione; abbiamo sostituito i detersivi industriali con detersivi naturali, di origine vegetale, a basso impatto ambientale, e così per i saponi e la carta di servizio.

Nella selezione dei produttori, puntiamo soprattutto su piccole realtà locali, artigianali, non intensive, che lavorano ancora con lentezza e stagionalità, che pascolano gli animali, che tramandano le tradizioni di padre in figlio, che aspettano il tempo, che privilegiano la qualità alla quantità, che non usano additivi, che fanno della disomogeneità la loro caratteristica distintiva.

Vogliamo rendervi partecipi di questo percorso che abbiamo intrapreso, perché per noi è veramente importante rispettare, tutelare e valorizzare il nostro territorio, senza forzature, senza produzioni di massa, senza eccessi.

Siamo consapevoli che la strada da percorrere è ancora molto lunga, che siamo migliorabili sotto molti punti di vista, ma siamo felici e orgogliosi di aver cominciato, con voi e grazie anche a voi.

Leonora