

*A volte la vita si apre come un libro dimenticato in cortile in una giornata di vento, costringendoti a curiosare tra le pagine, a rivedere i passi compiuti, i successi, le sconfitte e i sacrifici.*

*Non ne comprendi immediatamente il motivo, ma quando accade non puoi fare a meno di interrogarti e risponderti che è giunto il momento di guardare altrove...*

*E così, il mio non è più un semplice “Capriccio”, ma diventa il forte desiderio di consolidare il mio passato, per evitare di commettere errori già fatti e continuare a correre lungo rotte inesplorate.*

*Da oggi, cercherò di raccontarmi attraverso piatti che esprimono le mie origini e la filosofia maturata in questi anni, proiettandomi verso nuove mete, valorizzando il mio Gargano, il famoso “Sperone d’Italia”, ricco di biodiversità.*

*“Il ritorno al passato come volano per il futuro”: dal passato ho imparato, ho appreso e conservato le tradizioni, divertendomi nel ribaltarne le “regole”; dal passato ho compreso usi e consuetudini che cerco di rileggere secondo una visione personale maturata negli anni.*

*Per questo, la mia carta ha come protagonisti il pesce povero e le erbe spontanee, cultivar antiche e autoctone in via di estinzione, per dar voce a quei contadini e pescatori, senza i quali le mie radici e il patrimonio enogastronomico di tutti andrebbe perso. Seguendo la stessa filosofia, sono approdato ad un concetto di “sostenibilità” totale, abolendo l’uso di “chimica” in cucina, cercando di recuperare cotture poco invasive in termini di dispendio di energia e di gusto della materia prima, privilegiando – di contro - vapore, oliocottura e pietra di mare.*

**EXECUTIVE CHEF Leonardo Vescera**

**EVENT PLANNER Barbara Corso**

**SOUS CHEF Donato Martella**

**MAITRE Luca Martella**

**SOMMELIER Andrea Colangelo**

**BARMAN Marco La Grasta**

**CONSULENTE ENOGASTRONOMICO Manuela Mancino**

## **Il Capriccio in 4 piatti, la mia storia € 50,00**

La finta cozza ripiena alla paesana € 8,00

Doppio raviolo di burrata e gamberi,  
in salsa di ricci di mare € 14,00

Due pesci con una fava € 22,00  
*Dentice e scorfano su crema di fave,  
cicoriotta selvatica e guancia in tempura*

Tiramisud pugliese € 8,00

## **MENU “LASCIATEMI FARE” ‘per tutto il tavolo’**

Una degustazione di 6 portate proposta dallo chef € 55,00 (per persona)

Una degustazione di 6 portate  
con 4 bicchieri di vino in abbinamento € 75,00 (per persona)

## **Menu astice blu € 60,00 per persona** Antipasto - Primo - Secondo

Coperto € 3,00

Acqua Effervescente Naturale / Frizzante Cl.75 € 2,50

Vino bianco/rosso di nostra selezione € 4,00 / Metodo Charmat € 4,00 / Metodo Classico € 7,00

\*in mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere congelato. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004 - La maggior parte del pane e delle paste fresche sono fatte da noi con l'utilizzo di farine biologiche

Le preparazioni riportate nel presente menu possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze tutti i dettagli e informazioni vanno richieste al personale in servizio

## DAL MARE ANTIPASTI

### I CRUDI

Bontà tricolore € 16,00

*Ombrina rossa del gargano marinata allo yuzu, olio al basilico  
julienne di sedano, zenzero e semi vari*

Passeggiando all'indietro € 14,00

*Gambero rosso, burrata, farina di mais e pomodorini*

Voci di pescatori € 25,00

*Selezione di crudi di mare secondo disponibilità:  
ostriche, noci, fasolari, cozze pelose, scampi, gamberi e seppie*

### I COTTI

Contaminazione d'oriente € 10,00

*Friscus con gaspacho di pomodoro del gargano sgombro marinato scottato*

Tra tentacoli e ventose € 12,00

*Composizione di tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura e rosticciati:  
la sua maionese, hummus di ceci, ceci fritti e olio al rosmarino*

M&M: la mia mare e monti € 14,00

*Carciofo, stracciatella di burrata di Andria, scampi marinati*

Fish e chips made in Italy € 14,00

*Capasanta piastrata, vaniglia, alloro e chips di patata*

La Crab Louie salad garganica € 20,00

*Granchio al vapore, composizione di erbe spontanee del Gargano  
maionese di agrumi e pop-corn di grano*

## PRIMI PIATTI

Riso patate e cozze di... spirito € 12,00  
*Pasta alla birra "bianca" birrifico rebeers, patate,  
cozze zucchine corn di riso e zafferano*

Corazza "dura" cuore tenero € 16,00  
*spaghetto di Senatore Cappelli del tavoliere con granchio,  
pomodorino confit, basilico e acqua sale*

Pane e Ricci € 16,00  
*Riso gallo gran riserva, mantecato al brodo di pane burrata e ricci di mare*

Très chique € 16,00  
*Linguina al limone, ostriche e caviale*

## SECONDI PIATTI

Re del mare e 20,00  
*Tonno aromatizzato al finocchietto selvatico fresco, in crosta di mandorla su  
riduzione di vin cotto e giardiniera garganica*

Spirito Viestano € 22,00  
*Dentice al vapore di foglie del limoni  
Crema di fave e cicorietta selvatica*

Un giapponese nel gargano € 22,00  
*Involtino di rombo fior di latte e limone in tempura di grano arso  
Su ristretto di crostacei e il nostro pack choi*

Nobili dal sangue.....blu € 30,00  
*Astice blu al vapore, con dadolata di avocado, pomodori e basilico*

Ambrogio € 22,00  
*Rochè di Rana pescatrice in crosta di pistacchio,  
guazzetto di capperi olive e pomodorini, e marasciuolo selvatico*

# LA TERRA E I SUOI FRUTTI

## ANTIPASTI

Nell'attesa, "due fili da assaporare" € 10,00

*Spaghetti di verdure di stagione, mandorle a lamelle, salsa di mugnuli*

Un sole nell'orto € 12,00

*Uovo morbido "bianco fiore", crema di piselli terra di pane al caffè*

## PRIMI

Dedica al sugo della nonna € 10,00

*Trocchi alla chitarra, con sugo di costine di maiale e scaglie di ricotta salata*

Pascolando nel gargano € 10,00

*Bottoncini di cacio cavallo podolico, salsa alle cime di rape e mandorle*

## SECONDI

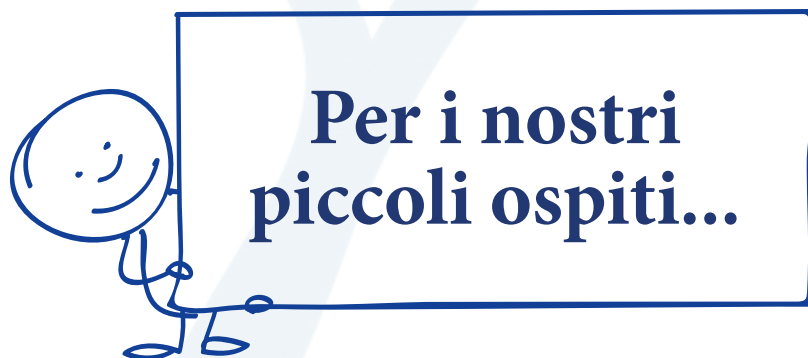
Evoluzione di una tagliata € 22,00

*Manzo bavarese igp leggermente affumicato alle foglie di ulivo,  
accompagnato da giardiniera garganica*

Tra boschi e foreste € 22,00

*agnello cotto a bassa temperatura, glassato alla birra "hopsfull",  
del birrifico Rebeers, su ceci "schiacciati secondo tradizione",  
e tartufo estivo della foresta Umbra*





## **Primi**

Ravioli di mozzarella / Orecchiette  
con pomodorino BIO e basilico € 6,00

## **Secondi**

Fish & chips € 12,00  
*Cotoletta di pesce con patate al forno*

Hamburger di pollo con bietolina di campagna € 10,00

## **Dessert**

I nostri gelati e sorbetti artigianali con meringa €5.00