

Menu

Degustazione Terra

Burratina di Andria su pesto di pomoro secco,
capocollo di Martina Franca, olio evo al prezzemolo.

Burratina from Andria with pest of dry tomatoes,
capocollo from Martina Franca, parsley local oil

1,7

Sedanini con guanciaie senese e pistacchio di bronte,
su salsa home made allo yogurt con erbette.

Senanini pasta with crispy bacon, pistachio grains,
on yogurt with erbs home made sauce.

1,7,8,

Costatine di agnello scottadito su soffice di patata al tartufo

Ribs of lamb on mousse of truffle potatoes

7,13,16

Tiramisu Komera

(not) a traditional tiramisù

1,3,7,14

Acuqa Panna/San Pellegrino

Still and sparkling water

€ 60

CUCINA NOSTRA
Komera

Menu *Degustazione Mare*

Bocconcini di seppiolina* cotta ai ferri,
spuma di asparagi e carotine croccanti

Little pieces of squid cooked on grill,
cream of asparagus and crusty carrots

4,8,14

Spaghettone di Gragnano con scampi*,
cima di rapa in doppia consistenza e bottarga di tonno

Spaghettone pasta with king prawns,
turnip greens in double consistence and tuna processed roe

1,2,4

Filetto di pescato dell'Adriatico su zuppeta di crostacei*

Fillet of local fish on soup of seafood

2,14

Tiramisù Komera

(not) a traditional tiramisù

1,3,7,14

Acqua Panna/San Pellegrino

still or sparkling water

€ 60

CUCINA NOSTRA
Komera