

La Brunoise del raccolto del Nostro Orto con Tartare di  
Gambero Viola di Gallipoli



AMERICAN BARRISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cerasuolo*

Brunoise of the harvest of our garden with Purple Shrimp Tartare from Gallipoli

# Le Cruditès di Mare con Spolverata di Caciocavallo Podolico del Gargano Stagionato in Grotta ed Olio EVO Aromatizzato al Tartufo del Salento

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Caporina*



Seafood crudité with a sprinkling of Caciocavallo Podolico from the Gargano  
aged in caves and Salento Truffle flavored EVO (Extra Virgin Olives) oil

# Il Caporais di Tonno Rosso con Cipolla di Acquaviva delle Fonti Caramellata

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Antonio Caporais*  
\*\*\*\*\*



Bluefin Tuna Caporais with caramelized Onion from Acquaviva delle Fonti

# La Granseola con le Tre Capesante, la Passatina di Astice ed il Sospiro di Cozze Nere di Taranto

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cauterino*



Spider Crab with the Three Scallops, Lobster Purée and Black Mussel suspiro from Taranto

Le Lamelle di verdure lardellate su spuma di ceci di Zollino emulsionati  
all'olio EVO e chicche di cotognata leccese



AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cerasuolo*

Vegetable strips larded on Zollino chickpea mousse emulsified with  
EVO (Extra Virgin Olives) oil and Lecce quince jelly

**Il Risotto Carnaroli Classico Oasi Naturale  
Cascina Oschiena al Negroamaro  
con Dadolata di Palamita e  
Caprino Affinato in Giara  
con Foglie di Ulivo**



AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Caporino*  
\*\*\*\*\*

**Carnaroli risotto Classic  
“Oasi Naturale Cascina Oschiena”  
with Negroamaro wine with diced bonito and  
goat cheese aged in jar with olive leaves**

# I Tagliolini Fatti a Mano di Grano Arso con Julienne di Seppioline e Pomodorini Ciliegino di Morciano Confit



AMERICAN BAR **R**ISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cerasino*  
\*\*\*\*\*

Handmade Burnt Wheat “Tagliolini”  
with Cuttlefish Julienne and Morciano Confit Cherry Tomatoes

**Lo Spaghettone dell'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri  
con Vellutata di Mugnolo Nero di Lecce e  
Capocollo croccante di Martina Franca**

AMERICAN BARRISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Antonio Cavallini*  
\*\*\*\*\*



**“Spaghettone” from the ancient  
“Benedetto Cavalieri” pasta factory with  
mugnolo nero soup from Lecce and crunchy capocollo from Martina Franca**



**I Bottoni Colorati alla Clorofilla di Bietoline  
ripieni di Rana Pescatrice e  
Pomodorini Gialli del Pendolo**



AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cerasuolo*  
\*\*\*\*\*

**“Colored buttons” with chard chlorophyll  
filled with monkfish and  
yellow pendulum cherry tomatoes**

# La Robespierre di Pescespada all'Aneto e Caviale di Carote di Tiggiano

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Antonio Carabino*  
\*\*\*\*\*



“Robespierre” of swordfish with dill and carrot caviar from Tiggiano

# Il Cubo di Tonno Rosso marinato al Melograno su tartelletta di Pane di Taurisano Tostato e Gocce di Olio EVO



AMERICAN BARRISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Caramia*  
\*\*\*\*\*

Bluefin tuna cube marinated in pomegranate on toasted Taurisano bread and drops of EVO (Extra Virgin Olives) oil

Il Ventaglio di Spigola del Pizzo con la  
sua Pelle Croccante al Limone e Patate  
Sieglinde Goffredo

AMERICAN BARRISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Antonio Caputo*  
\*\*\*\*\*



The Sea Bass Fan of Pizzo with its Lemon  
Crunchy Skin and “Sieglinde Goffredo” Potatoes

Il Filetto di Scottona al Negroamaro e  
Coriandoli di Sale Marino di  
Margherita di Savoia



AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cerasuolo*

Scottona fillet with Negroamaro wine  
and sea salt specks from Margherita di Savoia village

Il Fagottino di Manzo Gratinato con  
Burrata di Andria su Fonduta  
di Primosale al Basilico

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andria Creativa*



Beef bundle au gratin with Andria  
burrata on Primosale cheese fondue with basil

# Il Crumble alla Crema di Pasticciotto e Vincotto Riserva



AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cauterino*

**Crumble with Pasticciotto Cream and Vincotto Riserva**



**La Millefoglie sbagliata al  
Caramello Salato in Estasi  
di Moscato di Trani**

AMERICAN BAR **R**ISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cauterino*

**The wrong Millefeuille with  
Salted Caramel in Ecstasy  
of Moscato di Trani**

# La Chenelle di Mantecato alla Vaniglia con Batticuore di Mandorle di Toritto

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Cenatino*

Creamy Vanilla Chenelle  
with Toritto Almond Heartbeat



Il Gelato Caroli 1966, al gusto di .....Elixir

AMERICAN BAR RISTORANTE

ZEROSTELLE

\*\*\*\*\*  
*Andrea Caroli*  
\*\*\*\*\*

Caroli 1966 Gelato, flavored with .....Elixir



