



IL NOSTRO COPERTO

€ 4,00

Il nostro non è un coperto, è un benvenuto.

Qui da Olio - Cucina Fresca il coperto include il servizio, il nostro piccolo entrée e il pane, la focaccia e i taralli, preparati giornalmente dal nostro chef.

Inoltre, la bottiglia di olio extravergine d'oliva che trovi accanto a te, è un nostro omaggio da portare via: questo perché ci piace l'idea di raccontare e tramandare l'olio extravergine d'oliva, l'essenza della nostra cucina.

Benvenuti da Olio - Cucina Fresca

Menu Degustazione



Menu Olio - Tradizione

Il nostro benvenuto

Le fave e le cicorie

Le orecchiette al ragù

La podolica

Il bignè pugliese

45,00 €

Coperto compreso



Menu Olio - Cucina Fresca

Percorso a mano libera di sei portate.

L'essenza della cucina fresca

65,00 €

Coperto compreso

L'olio è l'essenza della cucina; è quel legame che amalgama tutti gli ingredienti di un piatto, rispettandolo nella sua bellezza e rendendolo perfetto.

E da questa forma di rispetto nasce una grande forma di amore:

Olio - Cucina Fresca



ANTIPASTI

Degustazione di capocollo di Martina Franca "Salumificio Santoro" servito con la nostra giardiniera di verdure

€13,00

Carpaccio di gambero viola di Gallipoli con battuta di melanzana alla mentuccia, stracciatella, limone del Gargano candito (presidio Slow Food) e liquirizia

€17,50

Tartare di pesce azzurro, mela verde, cetrioli e ceci neri della Murgia (presidio slowfood)

€13,00

Spuma di fave di Carpino (presidio Slow Food), cicorieta, peperone crusco, crema di olive nere di Cerignola e vincotto di fichi

€11,00

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di topinambur montata all'olio evo (Peranzana - Frantoio Muraglia), tarassaco all' acciuga, canestrato e briciole di pane

€11,00

PRIMI

Linguina (Az. Petrilli) ai cinque pomodori (F.Ili Lapietra-Az.Petrilli) e la "scarpetta"

€13,50

Raviolo di ricotta e limone del Gargano (presidio Slow Food), gambero viola, calamari, bottarga di sgombero e crema di erbe spontanee

€16,50

Orecchietta al ragù di suino nero Lucano (Varvara) con fonduta di caciocavallo podolico 24 mesi (Stella Dicecca)

€15,00

Risotto mantecato all'olio evo (Frantoio Muraglia), zucchine, limone del Gargano, burrata, ciliegino rosso candito (F.II Lapietra) e stracotto di vitello Lucano (Varvara)

€17,00

Spaghettoni "Il Valentino", aglio, olio al peperoncino (Frantoio Muraglia), ricci di mare, cicoria selvatica e limone del Gargano (presidio Slow Food)

€20,00



SECONDI

Pesce d'amo, carota di Polignano (presidio Slow Food), erbe all'acciuga e ristretto di pesce

€23,00

Baccalà in umido, crema di pomodoro arrosto (F.Ili LaPietra), patate alle olive, crema di mandorla di Toritto (presidio Slow Food), foglie di aglio fresco e olio al prezzemolo

€20,00

Polpo arrosto, limone del Gargano candito, zucchine e gelatina di camomilla

€21,00

Guancia di vitello, purè di sedano rapa montato all'olio evo (Frantoio Muraglia), marasciuolo e cipolla rossa di Acquaviva marinata (presidio Slow Food)

€20,00

Variazione di agnello lucano (Varvara), peperoni, capperi, menta e basilico

€24,00

DESSERT

Degustazione di formaggi pugliesi (Stella Dicecca - Ignalat) con le nostre confetture

€12,50

Bigné pugliese, crema di limone del Gargano e burro podolico (Stella Dicecca), mirtilli, gelato alla mandorla di Toritto (presidio Slow Food)

€9,00

Biscotto di grano arso, cremoso alla gianduia, variazione di fragole di Candonga e basilico

€10,00

Anguria alla liquirizia, spuma calda di olio al sedano (Frantoio Muraglia) e gelato al pistacchio di Bronte

€8,50

La selezione di gelati e sorbetti fatti da noi

€6,00

