



RISORGIMENTO RESORT

\*\*\*\*\*L  
a Softlab experience  
group

## Antipasti

**Tartare di ricciola, crema di peperone arrostito, anguria fermentata e olio all'aneto**

Yellowtail tartare, charred pepper puree, fermented watermelon and dill oil

*Allergeni: Pesce.*

*Allergens: Fish.*

€18

**Millefoglie di astice e melone cantalupo con ciliegie al primitivo**

Lobster and cantaloupe melon millefeuille with wine cured cherries

*Allergeni: Glutine, sedano, sesamo.*

*Allergens: Shellfish, sulphites.*

€26

**Insalatina di barbabietola in osmosi, caroselli, burrata affumicata, sgombro e polvere di alici**

Pickled beetroot salad, cucumber, smoked burrata, mackerel and powdered anchovies

*Allergeni: Latte e derivati, pesce, solfiti.*

*Allergens: Milk and derivatives, fish, sulphites.*

€16

**Battuto di podolica e capperi, confettura di pomodorino ciliegino, crema di ricotta ovina locale e porro croccante**

Beef and capers tartare, cherry tomato compote, creamy sheep's ricotta and crispy leek

*Allergeni: Latte e derivati.*

*Allergens: Milk and derivatives.*

€16



## Primi Piatti

**Fusillone mantecato al dragoncello e lime, passata di melanzane arrostiti, crudo di scampi e crema di burrata pugliese**

"Fusillone" with tarragon and lime, roasted aubergines puree, raw langoustines and creamy Apulian "burrata"

*Allergeni: Glutine, crostacei, latte e derivati.*

*Allergens: Gluten, shellfish, milk and derivatives.*

€16



RISORGIMENTO RESORT

\*\*\*\*\*L  
a Softlab experience  
group



**Carnaroli riserva in risotto, barbabietola rossa, capesante appena scottate e limone estivo, yogurt acido**  
Old reserve “Carnaroli” rice, red beetroot, seared scallops with summer lemon and acid yoghurt  
*Allergeni: Molluschi, latte e derivatie.*  
*Allergens: Clams, milk and derivatives.*  
€19

**Gnocchetti con totanetti, cozze castrensi, e gambero rosa su crema di piselli e pan fritto al profumo di alloro**  
Potato gnocchi with squid, mussels, with pink shrimps, green peas puree and bay leaves flavoured fried breadcrumbs  
*Allergeni: Glutine, molluschi, crostacei.*  
*Allergens: Gluten, clams, shellfish.*  
€18

**Orecchietta di grano arso, datterino giallo e rosso “scattariciato”, basilico e scaglie di cacioricotta**  
Wholewheat “orecchietta”, yellow and red cherry tomato, basil and salted ricotta cheese (  
*Allergeni: Glutine, latte e derivati.*  
*Allergens: Gluten, milk and derivatives.*  
€16

## Secondi Piatti

**Filetto di podolica, glassa di primitivo e miele, mandorle amare e spicchi di patate novelle**  
Beef fillet, honey and “Primitivo” wine glaze, bitter almonds and roasted new potatoes  
*Allergeni: Solfiti, frutta a guscio.*  
*Allergens: Sulphites, nuts.*  
€26

**Pescatrice in CBT, pesca noce grigliata ed estratto di pomodoro cuore di bue, zafferano e oliva bella di cerignola**  
Slow cooked monkfish, grilled peach, tomato consommé, saffron and green olives  
*Allergeni: Pesce.*  
*Allergens: Fish.*  
€18



RISORGIMENTO RESORT

\*\*\*\*\*L  
a Softlab experience  
group



**Tataki di tonno in crosta di semi di canapa decorticati,  
fagiolini alla menta e coulis di pesca tabacchiera**  
Hemp seeds crusted tuna tataki, mint flavoured green beans  
and peach coulis paprika and pecorino chips  
*Allergeni: Pesce.*  
*Allergens: Fish.*  
€22

**Trancio di ricciola in crosta di sale e pane al timo limone  
pesto di zucchine e peperone friggittello**  
Bread and salt crusted yellowtail fillet lemon thyme flavoured,  
courgette's pesto and green padron pepper  
*Allergeni: Pesce, glutine, latte e derivati.*  
*Allergens: Fish, gluten, milk and derivatives.*  
€20

## Dessert

**Semifreddo alla nocciola, croccante di arachidi salati,  
coulis di pera**  
Hazelnut semifreddo, caramelized salted peanuts, pear coulis  
*Allergeni: Latte e derivati, uova, arachidi.*  
*Allergens: Milk and derivatives, eggs, peanuts.*  
€9

**Cheesecake di ricotta ovina al cucchiaio,  
composta di pesche e shortbread al burro**  
Sheep's ricotta cheesecake, butter shortbread,  
poached peaches  
*Allergeni: Latte e derivati, glutine.*  
*Allergens: Milk and derivatives, gluten.*  
€9

**Marquise al cioccolato fondente, namelaka  
allo zafferano e vaniglia, ribes**  
Dark chocolate marquise, saffron and vanilla namelaka,  
red currant  
*Allergeni: Latte e derivati, uova.*  
*Allergens: Milk and derivatives, eggs.*  
€9

**Panna cotta alla fava tonka, frutto della passione  
e biscotto al rosmarino**  
Tonka beans pannacotta, passion fruit and rosemary biscuit  
*Allergeni: Latte e derivati, uova, glutine.*  
*Allergens: Milk and derivatives, eggs, gluten.*  
€9