

santè

STORIE DI GUSTO

Santè è più di un nome; è un brindisi
alla celebrazione della buona cucina e
del buon vivere, un viaggio sensoriale
attraverso sapori raffinati e autentici.

il menù

Questo menu nasce dal desiderio di raccontare da dove veniamo, prima ancora di raccontare cosa cuciniamo.

Abbiamo scelto di partire dalle persone, dai gesti, dai luoghi che ci hanno insegnato il valore della tavola, del mare e della terra.

Dalle storie che ci hanno cresciuti, dal lavoro quotidiano, dal rispetto per ciò che arriva ogni giorno sulle nostre tavole.

Perché prima di essere un menu, la nostra cucina è una storia.

E ogni storia merita di essere raccontata “come una volta”.

DA CONDIVIDERE (per 2 persone)

TERRA NOSTRA

40

Salumi di Faeto e formaggi nostrani, sott'oli, parmigiana,
bruschette miste, tortino caldo, rocher di verdure
(1,7,12,13)

santé



ANTIPASTI DI TERRA

RADICI DEL GARGANO

14

Pancotto del Gargano (1,7,9)

ORTO RIPIENO

15

Carciofo ripieno con prosciutto crudo provenzale di Faeto e caciocavallo podolico (1,3,8,12)

AL PASCOLO

18

Carpaccio di podolico (3,8,12)

ANTIPASTI DI MARE

MARE D'INVERNO

18

Polpo arrosto, crema di favetta e olio al rosmarino (4,8,9,11)*

PROFUMO DI PORTO

18

Seppia scottata, vellutata di piselli e crumble croccante di tarallo sbriciolato (1,4,8,9)*

SALE E ADRIATICO

22

Crudo del giorno marinato agli agrumi del Gargano e la sua maionese (3,4)*

santé



PRIMI DI TERRA

TRA FICHI D'INDIA

15

Chitarra con asparagi e carciofi (1,11,12)

CIME E GRANO

16

Orecchiette della zia, cime di rapa, alici,
pane tostato, peperone crusco (1,4,8,11)

CUORE BIANCO

18

Ravioli di provola affumicata, datterino
e cacioricotta (1,3,6,7,9)

PRIMI DI MARE

MARE CHIARO

18

Chitarra, vongole e zest di limone
del Gargano (1,14)*

BLU PROFONDO

20

Strozzapreti, ragù bianco di rana pescatrice
e pomodorino (1,4,6,11)*

ESSENZA DI MARE

22

Troccolo fatto in casa allo scoglio (1,4,8,11,14)*

santé



SECONDI DI TERRA

CAMPAGNA MODERNA

16

Bombette di capocollo, cicoria ripassata,
pinoli e uvetta (6,7,8,9)*

LENTO E FORTE

20

Guancia di vitello brasata e fresco
di campo ripassato (8,9,11,12)*

TERRA ANTICA

23

Agnello garganico arrosto, patate e
lampascioni sott'olio (6,8,9,12)

SECONDI DI MARE

VENTO DI MARE

20

Trancio dell'Adriatico scottato
e cime di rapa saltate (4,9)*

MARE IN GUAZZETTO

22

Pescatrice e pane tostato del Gargano (1,4,9)*

LINEA DI MARE

6 / etto

Pescato del giorno e verdure di stagione (4,5,6,8,9)

santè



la focaccina

Da una lavorazione attenta, ingredienti selezionati e il rispetto per i tempi giusti. Morbida, fragrante, autentica. Appena sfornata.

LA FOCACCINA

VERDE MAIORANO

15

Impasto al basilico, capocollo stagionato, stracciatella pugliese, miele (1,7,13)

LATTE E BRACE

15

Salsiccia di suino nera rosolata e sgranata, polvere di parmigiano stagionato (1,7,9,13)

SALE VIVO

15

Tartare di tonno, stracciatella, zest di limone del Gargano (1,4,7)*

MARE CALDO

15

Polpo arrosto, caciocavallo podolico, pomodorino confit e polvere di olive nere (1,4,7,12)*

santé



DESSERT

PICCOLI MA BUONI

6

La nostra pasticceria secca (3,7,8)

ORIGINI DOLCI

6

Crumble alle mandorle tostate, spuma di ricotta
e zest di agrumi del Gargano (3,7,8)

SENZA TEMPO

6

Crema al mascarpone, caffè, savoiardo
e cacao amaro (3,7,8)

* In assenza di fresco alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o sottoposti a congelamento in loco nel rispetto della normativa vigente.

santè



IL COPERTO

È parte dell'accoglienza.

*È il nostro modo di farti sentire a tavola
come un ospite, non come un cliente.*

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1. GLUTINE

(cereali, grano ,segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



2. CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



3. UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4. PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



5. ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



6. SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



7. LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



9. SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



10. SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



13. LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



14. MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



MAIORANO
BOUTIQUE HOTEL