



***“Dentro ogni piatto vi sono volti, mani e ricordi...
È da qui che nasce Donna Augusta”***

Questo menù si disegna ogni giorno in cucina: gesti, materia e memoria.
Non è solo ciò che cuciniamo... è ciò che ti raggiunge.
Una sensazione che si schiude, un profumo
che ti attraversa prima ancora del pensiero.

***“Inside every dish there are faces, hands, and memories...
This is where Donna Augusta was born.”***

This menu is designed every day in the kitchen: gestures, materials, and memories.
It's not just what we cook... it's what reaches you.
A sensation that unfolds, a scent
that passes through you before you even think.

Chef Alessandro Sammarco



menu

Rosso Pugliese

Carpaccio di Podolica, Sarawak, San Lorenzo e carciofo
Carpaccio of Podolica, Sarawak, San Lorenzo and artichoke

ALLERGENI / ALLERGENS: 7, 10

€ 19.⁰⁰

L'Orto in Tasca

Bietolina, il suo verde, polpette
Swiss chard, its green, meatballs

ALLERGENI / ALLERGENS: 7, 10

€ 16.⁰⁰

Sottobosco di Terra

Patata di Manduria, fondo, funghi, caciocavallo e tartufo
Manduria potatoes, stock, mushrooms, caciocavallo cheese and truffle

ALLERGENI / ALLERGENS: 7, 10

€ 18.⁰⁰

Mare d'Autunno

Ricciola, finocchio e maionese al ginepro
Amberjack, fennel and juniper mayonnaise

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 4

€ 19.⁰⁰

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Sotto Sale

Tortello con baccalà mantecato, zucca e podolico

Tortello with creamed cod, pumpkin and Podolico cheese

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 4, 7

€ 23.⁰⁰

Prato e Corallo

Risotto rape e gambero rosso

Risotto with turnips and red prawns

ALLERGENI / ALLERGENS: 2, 7, 9

€ 23.⁰⁰

Sentiero

Orecchietta integrale, profumi di bosco, olio al timo

Wholemeal orecchiette, forest aromas, thyme oil

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 7, 9

€ 22.⁰⁰

Vista Mare

Spaghettoni, pomodoro di Manduria in conserva, zuppa di

pesce locale e friggittello

*Spaghettoni, preserved Manduria tomatoes, local fish soup
and friggittello*

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 4, 9

€ 22.⁰⁰

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Salvia e Scoglio

Triglia, salvia, animelle e bosco
Red mullet, sage, sweetbreads and wood

ALLERGENI / ALLERGENS: 4, 9

€ 24.⁰⁰

Macchia Mediterranea

Coniglio in porchetta, erbe di macchia, carote
Rabbit in porchetta, wild herbs, carrots

ALLERGENI / ALLERGENS: 9, 12

€ 23.⁰⁰

Fuoco Lento

Quaglia, patata al burro, fondo di arrosto
Quail, buttered potato, roast stock

ALLERGENI / ALLERGENS: 7, 9, 12

€ 24.⁰⁰

Brace

Costina, zucca, miele e senape
Rib, pumpkin, honey and mustard

ALLERGENI / ALLERGENS: 6, 9, 10

€ 23.⁰⁰

Il latte, la terra, il tempo

Selezione di formaggi di Puglia

Selection of Apulian cheeses

€ 20.⁰⁰

Selezione di formaggi internazionali

Selection of international cheeses

€ 26.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 7

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Pain Perdu € 10

Mele e vaniglia

Apples and vanilla

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 7

€ 10.00

Don Bruno € 10

Sfoglia, amarene e chantilly alla vaniglia del Madagascar

Puff pastry, black cherries and Madagascar vanilla chantilly

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 3, 7

€ 10.00

Donna Augusta € 10

Namelaka all'85%, sablé al cacao, gelato al cioccolato e zafferano

85% Namelaka, cocoa shortbread, chocolate and saffron ice cream

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 3, 7

€ 10.00

Tiramisù € 10

Pan di riso, caffè, San Marzano, cremoso tiramisù

Rice bread, coffee, San Marzano tomatoes, creamy tiramisu

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 7

€ 10.00

Soufflé € 10

Cioccolato, rum e tabacco

Chocolate, rum and tobacco

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 7, 12

€ 10.00



I NOSTRI DOLCI SONO TUTTI PRIVI DI GLUTINE E LATTOSIO
OUR DESSERTS ARE ALL GLUTEN AND LACTOSE FREE.

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST



1 | GLUTINE | GLUTEN

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



2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

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



3 | UOVA | EGGS

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



4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES

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



5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES

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



6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES

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



7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES

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



8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES

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



9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES

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



10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES

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



11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

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



12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/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 | LUPINE AND DERIVATIVES

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



14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

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