

al primo piano

ristorante

www.ristorantealprimopiano.it

Un sogno, il ricordo portano alla mente esperienze di cucina familiare, come pezzi di radici galleggianti sul mare della coscienza. Fragili radici che tornano ad essere forti, definite, attive quando si decide di ricercare, conservare e riproporre la cucina terrazzana tradizionale foggiana.

Gli enormi spazi non coltivati delle antiche Locazioni dei Pastori Transumanti lasciarono sopravvivere le comunità popolari dei Terrazzani del Tavoliere e la cultura terrazzana in genere. I Terrazzani erano raccoglitori di frutti spontanei della terra, cacciatori e pescatori. Tale cultura fondamentale a livello gastronomico, era condivisa anche dai popoli del Gargano dei Monti Dauni, perchè le Locazioni abruzzesi, molisane investivano tutta la provincia di Foggia. Queste comunità popolari capaci di capitalizzare tutto ciò che la Natura poteva offrire hanno svolto nel tempo un ruolo essenziale ed insostituibile. Però, oggi, esse sono scomparse. Non tutto è perduto, però, perchè con la mia cucina mi ripropongo il recupero della cultura etno-culinaria terrazzana, che potrà ancora continuare ad essere viva sulle nostre tavole, grazie alle moderne tecniche di cottura ed alle contaminazioni che avvengono percorrendo avanti e indietro i tratturi moderni trovando un giusta collocazione in una visione globale di cucina moderna.

Mi piace definire la mia cucina Glocal, una cucina globale con un cuore e un'anima locale.

*Nicola
Russo*

al primo piano

RISTORANTE

CRUDI

Ostriche*

5,00 €

Gamberi Rossi*

ABBINAMENTO AL CALICE

Metodo Charmat o Martinotti

5,00 €

Metodo Classico

7,00 €

ACQUA/WATER

Del Sindaco

2,00 €

Lurisia Piatta e mossa

2,50 €

Servizio pane

2,00 €

Coperto

2,00 €

Caffè

1,50 €



ANTIPASTI

Favetta Bianca di Carpino, Burrata affumicata di Andria ,Foghijeammische/Guanciale. 12,00 €

Ricordo di polpo su crema di patata e mugnoli. 18,00 €

Tartare di salmone affumicato . 15,00 €

PRIMI

Spaghettone crema di vongole e cime di Rapa*. 12,00€

Orecchiette di grano arso e grano bianco pomodoro giallo ventricina e cacio ricotta. 10,00 €

Riso Cannaroli, crema di zucca, stracciatella e granella di amaretto. 14,00 €

Pasta ripiena, crema di fagioli, cozza e bottarga di tonno. 17,00 €

SECONDI

Trancio di salmone emulsione di barbabietola e croccante al nero di seppia. 20,00 €

Baccala' affumicato crema di piselli e gin* 17,00 €



al primo piano

RISTORANTE

GRIGLIA

Arrosticini di fegato di bovino (cipolla e alloro) .	1,50€
Arrosticini di ventricina.	1,90€
Barbecue Misto.	18,00 €
Arrosticini di castrato.	1,50€
Paccanelli alla foggiana 4pz	6,00 €
Bombette pugliesi pz. 4	6,00 €
Il nostro Hamburgerone ribes lamponi more e saba pugliese con contorno di patate	15,00 €
Tagliata di Angus argentino 300 gr	18,00 €
Hamburger 300 gr con ortaggi alla brace ed insalata	12,00 €
Arrosticini di Angus	1,90 €
Bistecca di vitello(Nazione/disponibilità)	(etto)5, 00

**per la
provenienza della
bistecca di vitello e
la disponibilità,
chiedere al
personale.*

FRITTI

Patatine fritte con la buccia	6,00€
Scagliozzi foggiani 20 PZ	6,00 €
Fiori di zucca ripieni 2 pz	5,00 €

FORMAGGI

Degustazione di formaggi selezionati dallo chef con abbinamento confetture.	9,00 €
--	--------

**Il menu
degustazione viene
realizzato per
l'intero tavolo
e i vini e le
bevande sono
esclusi /
The menu is
prepared
exclusively for the
entire table
Drinks are not
included*

DEGUSTAZIONE/TASTING MENU*

**Aperipranzo/Apericena (Tagliere aperitivo* più verdure
grigliate ,salumi ,latticini e formaggi)** 12,00 €

**TUTTI I TRATTURI PORTANO A FOGGIA
(*PERCORSO DI DEGUSTAZIONE A CURA DELLO CHEF
PER TUTTO IL TAVOLO*)**

4 portate 4 ,00€

5 portate 5 ,00 €

DESSERT

La ricotta dal punto di vista dello chef. 5,00 €

Dolce della casa, 5,00 €

Composta di frutta. 5,00 €

*Il menu
degustazione viene
realizzato per
l'intero tavolo
e i vini e le
bevande sono
esclusi /
The menu is
prepared
exclusively for the
entire table
Drinks are not
included

al primo piano

RISTORANTE

www.ristorantealprimopiano.it

Menu Forno

LE GRANDI CLASSICHE

- Marinara in:** Crema di pomodori arrosto, pesto di aglio selvatico 5,00 €
Out: origano olio evo al basilico.
- Margherita in:** crema di pomodoro datterino conciato, fior di latte 6,50 €
pugliese. Out: mozzarella di bufala dop, pesto di basilico, olio evo al basilico.
- Sette formaggi in:** fior di latte pugliese, cacio cavallo dei monti 10,00 €
Dauni, Asiago. Out: Crema di pecorino canestrato, gorgonzola al cucchiaino, scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi, burratina andriese affumicata, gelatina di whisky.
- Diavola in:** Poodoro SanMarzano igp in polpa, fior di latte pugliese. 9,50 €
Out: Venticina spalmabile di macelleria, peperoncino marinato, olio evo al peperoncino.
- Boscaiola in:** Fior di latte pugliese, funghi di sottobosco, salsiccia 12,00 €
fresca di macelleria a punta di coltello. OUT: mousse di piselli, stracciatella andriese, olio evo al rosmarino.
- Prosciutto in:** pomodoro giallo salsato, fior di latte pugliese. 9,50 €
Out: prosciutto cotto alla brace, crema di parmigiano reggiano 36 mesi, olio evo al limone, basilico fresco.
- Capricciosa in:** Crema di pomodoro arrosto, fior di latte pugliese, funghi di sottobosco, carciofi alla giuda. 15,00 €
Out: olive di Peranzana, prosciutto cotto alla brace.

**In: ingredienti in cottura*

**Out: ingredienti aggiunti dopo cottura.*

LE CHIANELLE

- Classica:** olio evo di ogliarola garganica, sale nero piramidale di Cava, Rosmarino di foresta Umbra. 4,50 €
- Massaria Mustazzo:** ricotta di pecora emulsionata, olio evo di peranzana, mortadella di maialino nero al tartufo, scorzone nero estivo. 12,00 €
- Conte:** Bresaola di macelleria, crema parmigiano reggiano 36 mesi, pesto di Kale, pomodori semi dry, olio evo di peranzana. 15,00 €
- Sirius Black:** carpaccio di black Angus, stracciatella, aglio nero fermentato, couvre di pepe, salicornia e olio al basilico. 18,00 €
- Da Carpino a Reykjavík:** Crema di Favetta bianca di Carpino, verdura mista saltata aglio e olio, spuma di baccalà mantecato e maionese di alici.* 14,50 €
- Toro:** Cigoli di maiale nero dei monti Dauni, pepe bianco, scarola soffritta e ricotta mista di pecora e capra. 13,00€

LE GRANDI PASSIONI

Carbonara: In: Fior di latte. Out: Crema di pecorino romano, couvre di pepe nero, salsa di tuorli d'uovo, guanciale di macelleria di famiglia. 13,00 €

Parmigiana: In: Pomodoro san Marzano in polpa, fior di latte, crema di melanzana arrosto, parmigiano 36 mesi. Out: Crema di parmigiano reggiano 36 mesi, polvere di pomodoro e germogli di basilico fresco. 13,00 €

Genovese: In: fior di latte affumicato, genovese di guancia di vitello. 13,00 €
Out: Scaglie di pecorino canestrato dolce, pepe bianco, olio evo.

Macelleria: Fior di latte affumicato, ragù di braciola alla foggiana. Out: cacio ricotta. 13,00 €

Vegetariana: In: vellutata di cavolo viola, fior di latte igp puglia. 13,00 €
Out: Giardino fiorito di ortaggi e fiori eduli.

Danimarca: In: Burrata Affumicata . Out: Salmone affumicato, Pure di patate, pepe nero, olio extra vergine di oliva 16,00 €

*In: ingredienti in cottura
*Out: ingredienti aggiunti dopo cottura.

Violet: In: Crema di cavolo viola. Out: Stracciatella, Gamberi viola di gallipoli, pepe e limone.* 16,00 €

al primo piano

RISTORANTE

Via Pietro Scrocco, 27

71121 Foggia

0881 70 86 72

www.ristorantealprimopiano.it



*Prodotto abbattuto secondo le normative europee. Regolamento (C.E) 853/04

In caso di necessità richiedere il foglio degli allergeni



Allegato II sostanze e prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - Legge 304/43

1. Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2. Crostacei e derivati

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3. Uova e derivati

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

4. Pesce e derivati

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5. Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. Soia e derivati

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7. Latte e derivati

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

8. Frutta a guscio e derivati

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

9. Sedano e derivati

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

10. Senape e derivati

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

11. Semi di sesamo e derivati

12. Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori 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 anal- coliche e succhi di frutta

13. Lupino e derivati

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi e derivati

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, luma- chino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Il cliente, che soffre di allergie o intolleranze, è pregato di chiedere al personale di sala eventuali chiarimenti sugli allergeni presenti nei piatti.

al primo piano

RISTORANTE

www.ristorantealprimopiano.it

English version

The customer, who suffers from allergies or intolerances, is requested to ask the dining room staff for any clarifications on the allergens present in the dishes.

al primo piano

RISTORANTE

Raw food

Oysters*	5,00 €
Red shrimp*	(hectogram) 8,00

Matching with the glass

Charmat or Martinotti	5,00€
method Martinotti Classic Method	7,00 €

WATER

Del Sindaco	2,00 €
Surgiva natural /effervescent	2,50 €
Lurisia natural /effervescent	3,50 €
Cedea Luxury natural/ effervescent	4,50 €

Bread Service	2,00 €
covered restaurant	2,00 €
coffee	1,00 €



Apperizer

White bean of Carpino, smoked Burrata of Andria, mixed vegetables / Veal cheek 12,00 €

Octopus with smashed potato cream and mugnoli 18,00 €

Smoked Salmon Tartare 15,00 €

Appetizer of the day proposal of the day

First dishes

Spaghetti with clams cream and turnip tops* 12,00

Orecchiette with burnt wheat and white wheat, yellow ventricina tomato and ricotta cheese 10,00 €

Carnaroli rice, pulp of aromatic herbs mayonnaise of red prawns and marinated red prawns* 14,00 €

Stuffed pasta, bean cream, mussel and tuna roe. 17,00 €

First of the day proposal of the day

Second courses

Salmon steak with beetroot and cuttlefish ink. 20,00€

Smoked cod with cream of peas and gin* 17,00€



al primo piano

RISTORANTE

Grilled meat

Beef liver skewers (onion and bay leaf) 5 pcs.	6,50€
Ventricina skewers 5 pcs.	6,50€
Mixed Barbecue.	18,00 €
Mutton skewers pcs. 5.	6,50€
Foggiana Rolls pcs.5.	6,00 €
Apulian "bombette" pcs. 4.	6,00 €
Our Hamburgerone, currant, raspberries, blackberries and Apulian saba with potatoes.	15,00 € 18,00 €
Sliced Argentine Angus 300 gr.	12,00 €
300 gr hamburger with grilled vegetables and salad.	12,00 €

**for the
provenance of the
veal steak and its
availability, ask the
staff.*

Veal steak (Country / availability). 5,00 €

Fried foods (hectogram)

French fries with peel. 6,00€

"Scagliozzi foggiani" 20 pcs.(pieces of fried polenta typical of 6,00€

foggia street food)

Stuffed courgette flowers 2 pcs. 5,00€

FORMAGGI

Tasting of cheeses selected by the chef with jams. 9,00€

**
The tasting menu
is created for the
entire table
and wines and
drinks are excluded*

al primo piano

RISTORANTE

TASTING MENU

Aperitif platter (panzerottini, bruschetta, parmigiana, potato pizza, rag stuffed, onion pizza, tomato pizza) 8,00 €

before dinner / before lunch (Aperitif platter * plus grilled vegetables, cold cuts, dairy products and cheeses) 12,00 €

ALL THE TRACTORIES LEAD TO FOGGIA (TASTING PATH BY THE CHEF FOR THE ENTIRE TABLE)

4 courses 45,00€

5 courses 55,00 €

DESSERT

Ricotta from the chef's point of view 5,00 €

Apulian pastry (SORBETS / MOUSSE / PARFAITS) 5,00 €

**The tasting menu is created for the entire table and wines and drinks are excluded /*

al primo piano

RISTORANTE

www.ristorantealprimopiano.it

Oven menu

Classic Pizzas

Marinara in: Roasted tomato cream, wild garlic pesto Out: oregano 5,00 €

extra virgin olive oil with basil.

Margherita in: cream of tanned datterino tomato, Apulian mozzarella. Out: buffalo mozzarella dop, basil pulp, basil extra virgin olive oil. 6,50 €

Sette formaggi in: Apulian mozzarella, horse cheese from the Dauni 10,00€

mountains, Asiago. Out: Sheep's cheese cream, spoon gorgonzola, 36-month Parmesan cheese flakes, smoked burratina from Puglia, whiskey jelly.

Diavola in: SanMarzano PGI tomatoes in pulp, Apulian mozzarella. 9,50 €

Out: Spreadable ventricina from butcher's shop, marinated chilli pepper, extra virgin olive oil with chilli pepper.

Boscaiola in: Apulian fior di latte, undergrowth mushrooms, fresh 12,00€

butcher's sausage with a knife tip. OUT: pea mousse, stracciatella by andria, extra virgin olive oil with rosemary.

Prosciutto in: yellow tomato sauce, Apulian mozzarella. 9,50 €

Out: grilled

cooked ham, 36-month Parmesan, cheese cream, extra virgin olive oil with lemon, fresh basil.

**in: ingredients in cooking
Out: ingredients added after cooking.*

Capricciosa in: Roasted tomato cream, Apulian mozzarella, undergrowth mushrooms, artichokes Out: Peranzana olives(typical Foggia olives), grilled ham. 15,00€

Typical Foggia pizza

- Classica:** extra virgin olive oil from Ogliarola Gargano, black pyramidal salt from Cava, Rosemary from the Umbrian forest. 4,50 €
- Massaria Mustazzo:** emulsified sheep ricotta, peranzana extra virgin olive oil, black pig mortadella with truffles, black summer scorzone. 12,00 €
- Conte:** Sliced butchery salami, 36-month Parmesan cheese cream, Kale pesto, semi-dry tomatoes, peranzana extra virgin olive oil. 15,00 €
- Sirius Black:** Black Angus salami, stracciatella, fermented black garlic, pepper couvre, glasswort and basil oil. 18,00 €
- From Carpino to Reykjavik:** Hornbeam white broad bean cream, mixed vegetables sautéed with garlic and oil, creamed cod foam and anchovy mayonnaise.* 14,50 €
- Toro:** piece of fried pork from the Dauni mountains, white pepper, fried escarole(typical salad) and mixed sheep and goat ricotta. 13,00€

The great passions

Carbonara: In: Fior di latte (cream cheese). Out: Cream of pecorino

romano (Italian cheese), couvres of black pepper, yolk sauce egg, bacon from family butchers.

1300 €

Parmigiana: In: San Marzano tomato pulp, mozzarella, roasted

aubergine cream, 36-month parmesan. Out: 36 months Parmigiano Reggiano cream (typical Emilia-Romagna cheese), tomato powder and fresh basil sprouts.

1300 €

Genovese: In: smoked mozzarella, veal cheek genovese.

Out: Flakes of

sweet canestrato pecorino (Italian cheese), white pepper, extra virgin olive oil.

1300 €

Macellaia: In: Smoked fior di latte (cream cheese), Foggia-style meat

sauce. Out: ricotta cheese (dairy product).

1300 €

Vegetariana: In: velvety purple cabbage, fior di latte PGI Puglia (cream cheese). Out: Flowery garden of vegetables and edible flowers.

1300 €

Danimarca: In: Smoked Burrata (local dairy). Out: Smoked salmon,

mashed potatoes, black pepper, extra virgin olive oil

1600 €

Violet: In: Cream of purple cabbage. Out: Stracciatella (Italian cream cheese), purple gallipoli shrimp, pepper and lemon.*

1600 €

**in: ingredients in cooking
Out: ingredients added after cooking.*

al primo piano

RISTORANTE

Via Pietro Scrocco, 27

71121 Foggia

0881 70 86 72

www.ristorantealprimopiano.it



* Product shot down according to
European legislation. Regulation (C.E) 853/04

