

MENÙ

AFFIDATI ALLO CHEF PATRON
MICHELANGELO SPARAPANO

DEGUSTAZIONE FOOD

6 PORTATE

2 ANTIPASTI, 2 PRIMI,
1 SECONDO, 1 DESSERT

€60

DEGUSTAZIONE VINO
4 DIFFERENTI VINO
E ROSOLIO DI FINE PASTO
€35

UGLIA **EXPERIENCE** **MENÙ**



Favetta nostrana cotta in pignata
 con verdura spontanea delle murge Ruvesi
 e olio evo mono cultivar Coratina €10



Orecchiette e rape tradizionali,
 con formaggio dei poveri
 e olio extravergine cultivar Coratina €13



Brasciole tradizionali
 cotte in coccio
 come le faceva Mia Nonna €16



Quartino gelato
 della tradizione Ruvese €7



ANTIPASTI



Upépidde
cucina a sentimento



MICHELIN 2026

4 ANTIPASTI DEGUSTAZIONE

SELEZIONATI DALLO CHEF MICHELANGELO

20€ a persona

minimo 2 persone

**Le portate non possono essere scelte dalla lista,
le pietanze sono interpretate dello chef**



Favetta nostrana cotta in pignata
con verdura spontanea delle murge Ruvesi
e olio evo mono cultivar Coratina

€10



Tagliere di salumi
selezionati dallo chef

€25



Tagliere di formaggi e confettura tipica
selezionati dallo chef

€25



Vitello tonnato del Pepidde
con giardiniera alla Pugliese e olio alle erbe

€15
  



Uovo 62°
spuma di patate, asparagi e tartufo nero

€15




Uova da allevamento a terra xxi (n° 2)
a padellino con tartufo nero

€15




Salsiccia rustica alle rape
“interpretazione di chef Michelangelo”
con fonduta al parmigiano, patata cremosa,
soffice alle rape e peperone crudo polverizzato

€14
 



Gambero flambato al capocollo di Martina Franca,
burratina, vellutata di cicerchia all'olio di arancia e
pomodorini confit

€16
   



Sott'olio nostra selezione a boccaccio

€10


PRIMI



Upépidde
cucina a sentimento



MICHELIN 2026

Risotto selezione carnaroli, asparagi selvatici,
cipollotto brasato, mantecato al canestrato giovane di fattoria
e sbriciolata di punta d'anca

€18



Risotto al parmigiano
ai cinque pepi creoli, e tartufo nero

€22



Cappellacci ripieni di brasato
in manteca di canestrato giovane,
ragù di porcini, cardoncelli e mandorle tostate

€16



Tagliolino all'uovo
trafilato al Bronzo con burro e tartufo nero

€22



Orecchiette e rape tradizionali,
con formaggio dei poveri
e olio extravergine cultivar Coratina

€13



Gnocco di patate con carciofo in pignata
in mia interpretazione, *IL MIO RICORDO*
con patate e pancetta affumicata

€16



SECONDI



Upépidde
cucina a sentimento



MICHELIN 2026

La guancia di Vitello del Pepidde cotta 12h,
patata mantecata e jus di riduzione Vino Troia e carruba

€22



Brasato di vitello
versione “Rzzaul” e verdure in cottura

€22



Brasciole tradizionali
cotte in coccio come le faceva Mia Nonna

€16



Polipetti cotti in “Pignatello”
Interpretazione di Chef Michelangelo
patata soffice, polvere di olive termiti,
polvere di capperi, pomodori semi dry
e olio al prezzemolo

€18

Fiorentina di Scottona
da 1 kg alla brace (per 2-3 persone)
servita su pietra rovente e patate rustiche

€70

Filetto di manzo
con salsa ai funghi cardoncelli e patata soffice

€25



Filetto di manzo
con salsa al tartufo nero e patata soffice

€30

Filetto di manzo
alla griglia e patata rustica

€22

DESSERT

Quartino gelato della tradizione Ruvese

€7



Mandorlaccio Ruvese
con crema soffice

€7



Tiramisù di Michelangelo

€7



Soufflè al cioccolato fondente dell'Equador con panna
(chiedi senza glutine e lattosio)

€7



Dolce del pepidde
pan di spagna, crema, amarena e pasta di mandorla

€7



Mela cotta cannella e arancia,
frangipane alle mandorle e gelato alla cannella

€7



Composè di frutta

€7

Degustazione di Rum, Cognac e Whisky
e cioccolato fondente (chiedi la gran carte)



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA E
GLUCOSIO



SENAPE



SEDANO



SEMI DI
SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA



LUPINI



MOLLUSCHI