



MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

- Bruschetta della tradizione con pomodorini, origano e olio evo (4pz) 8€ (1)
- Burrata con pomodorini gialli, rossi e basilico 9€ (7)
- Tagliere di salumi pugliesi 12€
- Tagliere di formaggi del territorio con confettura 12€ (7,8)
- Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, cacioricotta e dressing al limone 12€ (7)
- Carpaccio di tonno affumicato con misticanza, mandorle tostate e dressing al limone 14€ (8)
- Insalata di mare con verdure 14€ (2,4,14)

PRIMI PIATTI

- Purè di fave e cicorie 10€
- Orecchiette alle cime di rape con mollica soffritta 12€ (1)
- Maritata al ragù della tradizione pugliese 12€ (1,7)
- Capunti con pomodorino infornato, funghi, salsiccia e stracciatella 12€ (1,7)
- Tagliolino al pesto pugliese e cacioricotta 13€ (1,7,8)
- Cavatelli con cozze e pomodorini su vellutata di fave 13€ (1,4,14)

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di pollo con patatine fritte 13€ (1,3)
- Melanzane ripiene su crema di pomodoro 13€ (1,3,7)
- Grigliata pugliese (bombetta, salsiccia e costine d'agnello) 15€ (7)
- Stinco di maiale agli aromi mediterranei 15€
- Grigliata mista (gamberoni, polpo, calamari e pesce spada) 18€ (2,4,14) **
- Tagliata di manzo alla griglia con rucola, pomodori e scaglie di grana 20€ (7)
- Frittura mista (calamari, gamberi e polpo) 20€ (1,2,4,14) **
- Filetto di manzo alla griglia 22€
- Filetto di manzo al pepe verde 23€ (1,7)
- Pescato del giorno 70€/Kg

CONTORNI

- Insalata mista 5€
- Patatine fritte 5€ **
- Verdure grigliate 5€

DESSERT

- Tiramisù classico 5€ (1,3,7)
- Chese cake ai frutti di bosco 5€ (1,7)
- Pannacotta (vari gusti) 5€ (7)
- Spumone artigianale 5€ (1,7)
- Coppa di gelato fiordilatte e cioccolato 5€ (7)
- Frutta di stagione 5€

MENU PIZZE

PIZZE CLASSICHE

- MARGHERITA 6€ (1,7)
pomodoro, mozzarella, basilico e olio evo
- CAPRESE 8€ (1,7)
base ciccio, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e olio evo
- DIAVOLA 8€ (1,7)
pomodoro, mozzarella, salame piccante e olio evo
- PROSCIUTTO E FUNGHI 9€ (1,7)
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e olio evo
- QUATTRO STAGIONI 9€ (1,7)
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame dolce e olio evo
- QUATTRO FORMAGGI 9€ (1,7)
mozzarella, emmental, pecorino, gorgonzola e olio evo

BASE MARGHERITA

- ORTOLANA 11€ (1,7)
melanzane grigliate, pomodori secchi e basilico
- MURGIA 12€ (1,7,8)
Mortadella, granella di pistacchio e glassa di aceto balsamico
- TUTTOCOTTO 12€ (1,7)
Salsiccia a punta di coltello, cipolla rossa e pomodorini
- PICCANTE 12€ (1,7)
'Nduja, peperoncino fresco, pomodori secchi e cipolla di Tropea
- AI TRULLI 12€ (1,7,8)
Salsiccia di norcia, mandorle e radicchio
- PUGLIESE 12€ (1,7)
Salsiccia e cime di rapa
- PARMIGIANA SCOMPOSTA 12€ (1,7)
Melanzane fritte, prosciutto cotto e Parmigiano
- VALLE D'ITRIA 15€ (1,7,12)
Capocollo, stracciatella, pomodori secchi, fichi secchi e riduzione di Primitivo

BASE BIANCA

- 4P 12€ (1,7,8)
Pesto, patate, peperoni e pinoli
- DAUNIA 12€ (1,7)
Pecorino sardo, salame dolce e funghi
- CONTADINA 12€ (1,7,8)
Carciofi freschi, pecorino romano e mandorle
- MEDITERRANEA 12€ (1,4,7,8)
Uva passa, pinoli, acciughe e finocchietto selvatico
- GUSTOSA 13€ (1,7)
Ricotta, spinaci, ciauscolo e glassa di aceto balsamico
- SUBLIME 13€ (1,7)
Prosciutto crudo, burrata, fichi e miele
- SAPORI DI MARE 15€ (1,2,7,14) **
Gamberetti, polpo lesso e pomodorino
- CACCIATORE 15€ (1,7,12)
Porcini, salame di cinghiale e riduzione di Chianti
- REGINA 15€ (1,4,7)
Salmone affumicato, datterino giallo e insalata
- SFIZIOSA 18€ (1,2,7)
Scampo fresco, lime e menta

BASE CICCIO

- GALLETTO 12€ (1,7)
Bocconcini di mozzarella, straccetti di pollo, insalata, mais e pomodorini
- ALLEGRA 12€ (1,7)
Speck, radicchio e mozzarella ciliegino

BEVANDE

- ACQUA NATURALE/EFFERVESCENTE 0,50L 1,5€
- ACQUA NATURALE/ EFFERVESCENTE GRANDE 3€
- COCA COLA / FANTA 33CL 3€
- COCA COLA / FANTA GRANDE 4,5€

BIRRE ALLA SPINA

- NASTRO AZZURRO PICCOLA 3€
- NASTRO AZZURRO MEDIA 4,5€
- PERONI BIANCA PICCOLA 4€
- PERONI BIANCA MEDIA 5,5€

BIRRE IN BOTTIGLIA

- NASTRO AZZURRO 33CL 3€
- PERONI SENZA GLUTINE 33CL 3€
- PERONI CRUDA 33CL 3,5€

BAR

- CAFFÉ 1,5€
- CAPPUCCINO 2€
- TAZZA DI THE 2€
- CRODINO 4€
- COCKTAILS 7€
- AMARI 4€
- GRAPPA 4€
- GRAPPA BARRICATA 4€
- DISTILLATI 4€
- SUCCO 3€
- THE IN LATTINA 3€

COPERTO € 2,50

Elenco ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel Reg. CE 1169/2011 (Allegato II):

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) /
2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) /
9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / 13. Lupini / 14. Molluschi

** prodotto decongelato