

Menù Pranzo

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - GIOVEDÌ - VENERDÌ

Menù

Due Antipasti a scelta	€ 15
Antipasto / Primo a scelta	€ 17
Antipasto / Secondo a scelta	€ 19
Primo / Secondo a scelta	€ 22

Aggiungi contorno	€ 2,5
Aggiungi focaccia 2 pezzi	€ 2
Aggiungi dolce a scelta	€ 3,5

Compreso nel menù
Acqua microfiltrata
Cestino di pane e taralli



Dal Pugliese

Lista Allergeni











Gli alimenti come carne, pesce e verdure da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

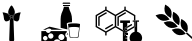



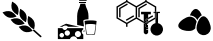


*Prodotto surgelato all'origine

Vi chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali intolleranze o allergie per permetterci di assicurarvi una corretta e precisa informazione.


Antipasti

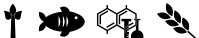
Gamberi croccanti serviti con vinaigrette ai tre peperoni		10
Polpo scottato su pure di patate al rosmarino, olive, pomodorini confit e sedano croccante		12
Cheesecake salata di salmone affumicato, crema di formaggio all'erba cipollina, ravanello croccante		10
Nido di cicoria ripassata posata su una cremosa vellutata di fave e tarallo alla paprika affumicata		10
Burrata Caseificio Artigiana accompagnata da capocollo, crumble di tarallo e pomodorini confit		10
Polpette di manzo e vitello, prima fritte, poi cotte a bassa temperatura in salsa di San Marzano foggiano IGP, basilico e grana		10
Tartare di manzo con uovo croccante e chips di patate viola		12
Girello di vitello cotto a bassa temperatura guarnito con misticanza, crema di gorgonzola e noci		10


Primi


Mezzi paccheri ai gamberi bisque al pomodoro, basilico e olive		12
Gnocchetti di patate, crema di zucca, cardoncelli e fonduta di pecorino		12
Pacchero liscio ai tre pomodori		12
Orecchiette baresi saltate con cime di rapa* e alicette, finite con pomodoro secco, tarallo croccante alla paprika affumicata e grana		12
Pacchero con brasato di manzo al vino bianco pinoli e cicoria		12
Spaghettono aglio, olio, peperoncino e cozze		12
Pappardella cacio e pepe con capocollo croccante		12


Secondi


Lingotto di tonno croccante al papavero su coulis di lamponi e cicoria ripassata  16

Filetto di spigola in crosta di patate e spinaci  14

Parmigiana di melanzane, gratinata in forno con fiordilatte di Putignano e salsa di San Marzano foggiano IGP, grana e basilico  14




Guancetta di maiale brasata al Negroamaro, crema di zucca e polvere di amaretti  14

Bombette - Involtini di maiale farciti con capocollo di Martina Franca, adagiati su fonduta di Blu Pugliese, radicchio in citronette e noci tostate  14

Cosciotto di pollo CBT con spinaci e patate  14

Tagliata di scottona con funghi crema mascarpone e noci  16

Contorni

Patate al forno  4
Spinaci  4
Cicoria ripassata  4


Panificati

1/4 Focaccia - 2 pezzi 2
1/2 Focaccia - 4 pezzi 4
Taralli Tradizionali 1,5

Dolci

Tortino al cioccolato  5

Tiramisù  5

Pasticciotto Leccese - Fagottino di pasta frolla ripieno di crema pasticciera alla vaniglia con amarena sciroppata  5

Sorbetto al cucchiaio - non alcolico / alcolico  4/6

Rum

Zacapa 23 / 40°	7	Lagavulin 8 / 48°	8
Havana 7 / 40°	6	Talisker Skye / 45,8°	8
Don Papa / 40°	7	Jim Beam / 40°	4

Whisky

Distillati

Grappa di Primitivo	40°	45 ml	6
Nardini Morbida	50°	45 ml	4
Storica Nera	50°	45 ml	5
Poli Sarpa	40°	45 ml	4
903 Barrique	40°	45 ml	4
Doppio Spirito	42°	60 ml	8

Birre

Riegele Privat - bionda	500 ml	5,2°	5
Riegele Dunkel - ambrata	500 ml	4,9°	5
Riegele Kellerbier - non filtrata	500 ml	4,7°	5

Vino

Rosso / Bianco della casa	.1/4	250 ml	3
	.1/2	500 ml	6

Rosso

Primitivo di Manduria Talò - Cantine San Marzano	125 ml / 14°	5
Negroamaro IGP Talò - Cantine San Marzano	125 ml / 13,5°	4

Bianco

Vermentino - Cantine San Marzano	125 ml / 13°	4
Fiano Salento Talò - Cantine San Marzano	125 ml / 13,5°	4

Bollicine

Prosecco DOCG - Cantine Drusian	125 ml / 11°	4
--	--------------	---

Soft Drinks

Acqua Recoaro	750 ml	2
Acqua Chiara micro filt.	750 ml	2
Coca Cola	330 ml	3
Coca Zero	330 ml	3
Fanta	330 ml	3
Gingerino	330 ml	3
The Pesca/Limone	330 ml	3

Caffetteria

Espresso	1,5
Macchiato	2
Decaffeinato	1,5
Cappuccino	2,5
Corretto	2
Orzo / Ginseng	2
Caffè Lecce	2,5