

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

PERCORSO SCIAMANINN (min x 2) € 15 a persona

5 portate tra quelle elencate di seguito

POLIPETTI AL POMODORO*€ 12
(4,8,13,14) polipetti, olive, capperi, salsa di pomodoro, prezzemolo, olio, aglio, sale, pepe, vino bianco

INSALATA DI SEPIE*€ 10
(8,13) sepie, patate, sedano, pachino, olio, sale, prezzemolo

POLPETTE DI MARE*€ 10
(1,4,7,8,9,13,14) sepie, pane, uova, prezzemolo, aglio, sale, pepe, pachino, capperi, formaggio, panko, salsa allo yogurt

FAVE E CICORIE.....€ 8
purea di fave, cicoria, olio, sale, peperoncino

NODINI E BURRATA DI ANDRIA€ 8
(7)

BOMBETTE & CACIO.....€ 12
(7) Coppa di suino, Grana Padano DOP, sale, pepe, cipolla, caciocavallo fuso

BOCCONCINI DI CAVALLO.....€ 12
(7,14) Carpaccio di Cavallo, prezzemolo, Grana Padano DOP, sale, aglio, pancetta, pepe, vino bianco

ZAMPINA AL POMODORO.....€ 10
(7) Salsiccia di vitello, salsa di pomodoro, Grana Padano DOP, Basilico, pachino, cipolla, olive

PARMIGIANA DI MELANZANE.....€ 8
(7) Melanzane al forno, salsa di pomodoro, formaggio, fiordilatte

POLPETTE AL SUGO.....€ 8
(1,7,9) Polpette di carne al sugo

SPECIAL

IMPEPATA DI COZZE.....€ 15
(13) Sale, prezzemolo, olio, aglio, pepe

BRACIOLA DI CAVALLO AL SUGO.....€ 8
(7,14) carne di cavallo, Grana Padano DOP, sale, prezzemolo, aglio, pepe

CAPOCOLLO & BURRATA.....€ 15
(7) Capocollo di Martina Franca, Burrate di Andria

PRIMI PIATTI

PATATE RISO E COZZE.....€ 12
(13) Patate, riso, cozze, pachino, olio, cipolla, sale, pepe

**ORECCHIETTE
AL RAGU' DI BOMBETTE.....€ 14**
(1,7) orecchiette, Bombette di Martina Franca, cipolla, salsa di pomodoro, cacioricotta

STUZZICHERIA

RUSTICO SALENTINO€ 4
(1,7,10) Pomodoro, mozzarella, besciamella

PANZEROTTO CLASSICO 3PZ......€ 6
(1,7) Pomodoro, mozzarella

TRIS PANZEROTTO TERRA.....€ 12
(1,5,7) Classico, Mortazza, Cicoria

TRIS PANZEROTTO MARE.....€ 12
(1,3,5,7,11,14) Tonno*, Salmone*, Polpo*

FOCACCIA BARESE 1/2.....€ 5
(1,2,7,10) Pomodoro, origano, sale

TRIS BRUSCHETTA CLASSICA€ 9
(1,7) Con pachino, nodini, origano, olio e sale

TRIS BRUSCHETTA MARE€ 12
(1,3,5,7) Tonno*, Salmone*, Polpo*

TAGLIERI

TAGLIERE PUGLIA€ 18
(1,2,3,5,7,10,14) Focaccia barese, capocollo di Martina Franca, taralli, caciocavallo, miele, salamino pugliese, nodini, panzerotto classico, panzerotto farcito a scelta, Bruschetta di mare a scelta*

ECCELLENZE CASEARIE.....€ 20
(1,7) Caciocavallo, caciotta di capra, pecorino coratino, nodino, burratina, stracciatella, miele, taralli

TARTARE

Tartare di Tonno*€ 12
(1,3,5,7,14) con stracciatella, granella di pistacchio, misticanza e taralli

Tartare di Salmone*€ 12
(1,3,5,7,14) con cipolle rosse al Negroamaro, mandorle a scaglie, misticanza e taralli

Tartare di Fassona€ 12
(1,4,5,7,14) con stracciatella, granella di nocciole, senape dolce, misticanza e taralli

LE PUCCE SALENTINE

Allergeni(1,4,10,12)

FIORDALISO€ 7
(7) Prosciutto cotto fiordaliso, fiordilatte, pachino, lattuga

GAZZOLO€ 7
(7) Prosciutto crudo di Parma DOP, fiordilatte, cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino

MORTAZZA.....€ 7
(5,7) Mortadella Bologna IGP, stracciatella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio

LE PUCCE SALENTINE

Allergeni(1,4,10,12)

PORCHETTA € 8

(7) Porchetta, melanzane al forno, olio, sale, crema di Parmigiano Reggiano, rucola

BROCCOLETTI E SALSICCIA (o cicorio) € 8

(7) Broccoletti o cicoria ripassati con aglio, olio, peperoncino, salsiccia di suino, scamorza affumicata

POLPETTA € 9

(7,9) Polpette di carne al sugo

LA PUGLIESE € 9

Capocollo di Martina Franca (presidio Slow Food), stracciatella, crema di pomodori secchi, rucola

CARPACCIO € 9

(7,14) Carpaccio di bovino, fiordilatte, carciofi sott'olio, sale, olio, limone, rucola

BLACK ANGUS € 10

(5,7) Carpaccio di Brack Angus, stracciatella, granella di nocciole, crema al tartufo, rucola

FASSONA € 10

(4,7,14) Tartare di Fassona, stracciatella, mandorle a scaglie, senape, crema di patate, misticanza

BOMBETTA € 10

(7,14) Involtini di Capocollo di maiale di Martina Franca, caciocavallo fuso, glassa di aceto balsamico, rucola

Mare

U PULP* € 10

(3,7) Polpo arrostito, crema di patate, stracciatella, pomodorino confit, rucola

U SALMON* € 10

(3,7,14) Tartare di salmone, bufala DOP, cipolle rosse al Negroamaro, crema di olive nere, rucola

mozzarella senza lattosio + € 1

LE PUCCE SALENTINE

Allergeni(1,4,10,12)

U TUNN* € 10

(3,7,9,11,14) Tartare di tonno, stracciatella, pomodori secchi, pesto al basilico, lattuga

GAMBERO* € 10

(1,5,6,7) Gamberi croccanti, fiordilatte, pesto di pistacchio, salsa rosa, misticanza

Vegetariana

VEGETARIANA € 8

(7,14) Scamorza affumicata, melanzane al forno, carciofi sott'olio, lattuga, crema di pomodori secchi

PARMIGIANA € 9

(7) Melanzane al forno, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano, fiordilatte

Dolci

PUCCIA NUTELLA € 6

(1,4,5,7,10,12) Nutella, granella di nocciole

PUCCIA PISTACCHIO € 6

(1,4,5,7,10,12) Crema di pistacchio, granella di pistacchio

PUCCIA GODURIA..... € 7

(1,4,5,7,10,12) Nutella, crema di pistacchio, granella di nocciole, granella di pistacchio

TIRAMISU DELLA CASA € 6

(1,4,5,7,9,11)

TETTE DELLE MONACHE..... € 6

(1,5,7,9,11) Crema chantilly, zucchero a velo

PASTICCIOTTI SALENTINI..... € 2,5

(1,5,7,9,10) crema, crema e amarena

mozzarella senza lattosio + € 1

Da Bere

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA NAT/FRIZ 0,5 CL.....	€ 1
COCA COLA/COCA COLA 0.....	€ 3
FANTA	€ 3
COCKTAIL SAN PELLEGRINO.....	€ 4
CAFFÈ / CAFFÈ DEC.....	€ 1

BIRRE ARTIGIANALI PUGLIA

**BIRRA DI NOSTRA PRODUZIONE
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA**

BLANCHE 0,33 CL.....	€ 5
GOLDEN ALE 0,33 CL.....	€ 5
STRONG BITTER (rossa) 0,33 CL...	€ 5
AMERICAN IPA 0,33 CL.....	€ 5

ALLA SPINA

RAFFO GREZZA 0,20 CL.....	€ 4
RAFFO GREZZA 0,40 CL.....	€ 6
RAFFO GREZZA 1 LT.....	€ 12

AL CALICE

VINO ROSSO	€ 5/7
VINO BIANCO.....	€ 5
VINO ROSATO.....	€ 5
PROSECCO BIANCO O ROSATO.....	€ 5
APEROL SPRITZ.....	€ 6
CAMPARI SPRITZ.....	€ 7
MEDITERRANEO SPRITZ.....	€ 7
GIN TONIC	€ 12

AMARI & LIQUORI PUGLIESI

AMARO DEL COLLE.....	€ 4
LIQUORE AL PASTICCIOTTO.....	€ 4
GRAPPA.....	€ 4

Carta dei vini

Made in Puglia

ROSSI

PRIMITIVO Marchesana IGT.....€ 18

PRIMITIVO POLVANERA 15.....€ 24
senza solfiti aggiunti

PRIMITIVO POLVANERA 16.....€ 32

BIANCHI

FIANO MINUTOLO.....€ 18

FALANGHINA.....€ 18

VERDECA.....€ 18

ROSATO

PRIMITIVO ROSATO.....€ 18

BOLLICINE

BRUT ROSATO A.....€ 18

BRUT M.....€ 18

COPERTO.....€1,50

N.B. Durante le serate evento o menù fissi **NON** verrà applicato lo sconto del 20% della Piattaforma "THE FORK"

ALLERGENI



1 GLUTINE



2 SESAMO



5 NOCI



6 CROSTACEI



3 PESCE



4 SENAPE



7 LATTE



8 SEDANO



9 UOVA



10 SOIA



11 ARACHIDI



12 LUPINI



13 MOLLUSCHI



14 SOLFINITI

***PRODOTTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE CONGELAMENTO IN CONFORMITA' ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".**