

MENÙ



“PER INGANNARE L’ATTESA”

TARALLI ARTIGIANALI FATTI DA NOI € 2,50

CIOTOLINE DI STUZZICHERIA VARIA € 2,00

PATATE AL FORNO SERVITE CON KETCHUP DI DATTERINO GIALLO € 4,00

SGAGLIOZZE CON DRESSING AL FORMAGGIO € 4,00

FOCACCIA FATTA DA NOI E MORTADELLA ARTIGIANALE (3 PZ.) € 4,00

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON PATÈ DI LARDO AL TARTUFO, STRACCIATELLA
E POMODORINO SOTT’OLIO “DE CARLO” (2 PZ.) € 4,00

TRIS DI SOTTOLI “DE CARLO” (POMODORINI CILIEGINO, CARCIOFINI E MELANZANE) € 10,00

ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI

COSTO SINGOLA CIOTOLINA SOTTOLI € 3,50

COPERTO € 1,00 A PERSONA

IL CUCINATO

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN € 5,00

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 16,00

GR 500 CIRCA CON CONTORNO DI PATATE



RIBS DI MAIALE ALLA PAPRIKA DOLCE € 17,00

GR 600 CIRCA CON CONTORNO DI BAKED BEANS



STRACCETTI DI DIAFRAMMA DI MANZO € 10,00

GR 250 CONDITI CON VALERIANA, GRANA E POMODORINO SEMIDRIED



SALSICCIA BERLINESE 150 GR € 9,00

LEGGERMENTE PICCANTE CON CONTORNO DI POMODORINI, CRAUTI E SENAPE ANTICA



WEISS BRATWURST 140 GR € 8,00

WURSTEL BIANCO ORIGINALE BAVARESE CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO, CRAUTI E SENAPE ANTICA



POLPETTE DI VITELLO € 7,00

CON DRESSING ALLO YOGURT

TAGLIERI

SELEZIONE "AL COLTELLO" S € 7,00 M € 12,00

SALSICCIA CURVA DI MARTINA FRANCA DOLCE, SALAME FELINO DELLA VALLE D'ITRIA, SALSICCIA CURVA PICCANTE, CROSTINI AL ROSMARINO

TAGLIERE DI FORMAGGI RAZZA "PEZZATA ROSSA" S € 7,00 M € 14,00

CACIOCAVALLO DI GROTTA E FORMAGGI VACCINI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI NOSTRA PRODUZIONE

TAGLIERE DI FORMAGGI "OVINI" S € 8,00 M € 16,00

SELEZIONE DI FORMAGGI DI PECORA E CAPRA DEL GARGANO, QUEST'ULTIMO A BASSO CONTENUTO DI LATTOSIO, ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI NOSTRA PRODUZIONE

MORTADELLA ARTIGIANALE E BURRATE CON GRANELLA DI PISTACCHIO € 12,00

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BURRATE € 15,00

SELEZIONE "VALLE D'ITRIA" S € 7,00 M € 12,00

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, PANCETTA ARROTOLATA, CAPOCOLLO COTTO AROMATIZZATO AL MIELE, CROSTINI AL ROSMARINO

SELEZIONE "TOSCANA" S € 7,00 M € 12,00

FINOCCHIONA TOSCANA IGP, GUANCIALE STAGIONATO AROMATIZZATO AL PEPE, COPPA DI TESTA TOSCANA, CROSTINI AL ROSMARINO

CARPACCI

FUNGHI CREMINI € 4,50

CONDITO CON RUCOLA, GRANA, OLIO EVO E LIMONE

BLACK ANGUS AFFUMICATO € 12,00

CONDITO CON RADICCHIO, POMODORINO CILIEGINO, INSALATA VERDE, ARANCIA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO DE CARLO

PANCETTA ARROTOLATA € 12,00

CONDITO CON ICEBERG, CARCIOFINI SOTTOLIO DE CARLO, RUCOLA, EMULSIONE DI BASILICO

MANZO AL VAPORE € 10,00

CONDITO CON INSALATA VERDE, CIPOLLA CROCCANTE, FUNGHI FRESCHI, BASILICO, RADICCHIO, LIME OLIO EVO DE CARLO

COPPA DI TESTA TOSCANA € 8,00

CONDITO CON LIME, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

BASIC € 6,00 *

BAGUETTE 120 GR. CON 200 GR. DI FARCITURA

PRAGA

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, STRACCIATELLA, CIPOLLA ROSSA ADDOLCITA, POMODORINO CONFIT DE CARLO, INSALATA VERDE E RADICCHIO

MORTADELLA #1

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA ARTIGIANALE PALMIERI, CREMA DI GORGONZOLA, MIELE, MELA VERDE, PEPE AFFUMICATO

VENTRICINA

BAGUETTE MULTICEREALI, VENTRICINA PICCANTE, STICK DI PEPERONI AI CAPPERI, CIPOLLA ROSSA ADDOLCITA, INSALATA VERDE E RADICCHIO, EMULSIONE AL BASILICO

FESA

BAGUETTE MULTICEREALI, FESA DI TACCHINO COTTA A LEGNA, STICK DI MELANZANE AL CURRY, MOZZARELLA NODINO, POMODORINO CILIEGINO, GLASSA BALSAMICA, RUCOLA

SPECK AFFUMICATO

BAGUETTE MULTICEREALI, SPECK AFFUMICATO VAL DI FIEFFE, CREMA DI GORGONZOLA, CIPOLLA CROCCANTE, FUNGHI FRESCHI, ICEBERG, RADICCHIO E TABASCO

QUELLI CON LA CORONA € 7,00 *

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SELEZIONE 8+ STAGIONATURA MINIMA 18 MESI



PARMA #1

BAGUETTE MULTICEREALI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA, POMODORINO CONFIT DE CARLO, RUCOLA

PARMA #2

BAGUETTE MULTICEREALI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, CREMA DI GORGONZOLA, MENTUCCIA, CARCIOFINI SOTT'OLIO DE CARLO, RUCOLA

SCHIACCIATE €8,00

SCHIACCIATA 220 GR. CON 250 GR. DI FARCITURA

SCHIACCIATA FINOCCHIONA TOSCANA DEL CONSORZIO IGP, FORMAGGIO CANESTRATO DAUNO, MELANZANE SOTT'OLIO DE CARLO

SCHIACCIATA MORTADELLA ARTIGIANALE PALMIERI, CREMA DI PISTACCHIO, PECORINO DI VENOSA, POMODORINO CILIEGINO, PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

SCHIACCIATA COPPA DI TESTA TOSCANA, CREMA DI CARCIOFI, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, RUCOLA E GOCCE DI LIME

SCHIACCIATA LARDO STAGIONATO E AROMATIZZATO ALLE ERBE, CREMINA DI TARTUFO, PECORINO DI VENOSA, MIELE E RUGHETTA SELVATICA

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIEDI CON SCHIACCIATA O CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



SPECIAL EDITION €7,00 *

BAGUETTE 120 GR. CON 200 GR. DI FARCITURA



PRESIDENTE

BAGUETTE MULTICEREALI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**, CREMA DI OLIVE NERE FATTA DA NOI, STRACCIATELLA, STICK DI MELANZANE AL CURRY



GROTTA REGINA

BAGUETTE MULTICEREALI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**, CIPOLLA CROCCANTE, CARPACCIO DI FUNGHI, RUGHETTA SELVATICA



FONTANA NUOVA

BAGUETTE MULTICEREALI CARPACCIO DI MANZO, CREMA DI CARCIOFI, ZUCCHINE ALLA CURCUMA, POMODORINO CONFIT DE CARLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON SCHIACCIATA O CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



**CAPOCOLLO RISERVA CON 90 GIORNI DI STAGIONATURA

LUXURY €8,00 *

BAGUETTE 120 GR. CON 230 GR. DI FARCITURA
(ANCORA PIÙ FARCITURA!)



CONTESSA

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA ARTIGIANALE, BURRATINA CON RIPIENO AL PISTACCHIO, DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA.



PUNTA PENNA – (NON DISPONIBILE CON LA SCHIACCIATA)

BAGUETTE MULTICEREALI, CARPACCIO DI BLACK ANGUS, BURRATA, CARPACCIO DI CARDONCELLO



LAMA GIOTTA

BAGUETTE MULTICEREALI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, BURRATA 150GR. DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON SCHIACCIATA
O CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN (5.2% VOL) 30 CL € 3,50

FORST KRONEN (5.2% VOL) 50 CL € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST (4.8% VOL) 33 CL € 2,50

FORST (ANALCOLICA - 0% VOL) 33 CL € 3,50

BJORNE (BIRRA DOPPIO MALTO 8.3% VOL) 33 CL € 3,00

CORONA (4.5% VOL) 35.5 CL € 3,00

TENNENT'S (DOPPIO MALTO 9% VOL) 33 CL € 3,00

CARLO V (BIRRA ROSSA BELGA 8.5% VOL) 33 CL € 5,50

TIPA (INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4.8% VOL) 33 CL € 5,50

WEISTEPHANER (BIRRA WEISSE BAVARESE 5.4% VOL) 50 CL € 6,50

IGEA (ARTIGIANALE GLUTEN FREE 5.3% VOL) € 5,50

BEVANDE

ACQUA LISCIA O EFFERVESCENTE 50 CL € 1,50

BEVANDE IN VETRO (COCA COLA, FANTA, COCA COLA ZERO) 33 CL € 2,50

BITTER ROSSO (APERITIVO ANALCOLICO) € 2,50

COCKTAILS

APEROL SPRITZ € 5,00 / CAMPARI SPRITZ € 6,00

GIN TONIC GORDON'S € 5,00 / GIN TONIC TANQUERAY € 6,00

CAMPARI GIN € 6,00

SPRITZ ANALCOLICO € 5,00

BOLLICINE

PROSECCO TREVISO DOC CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 15,00

D'ARAPRI' METODO CLASSICO BOTTIGLIA € 37,00

VINI BIANCHI

VERDECA VALLE D'ITRIA CANT. TERRECARSICHE CALICE €4,00 BOTTIGLIA €15,00

FIANO SALENTO CANT. LA PRUINA CALICE €4,00 BOTTIGLIA € 16,00

VINI ROSSI

NEGRAMARO 14% VOL. CALICE € 4,00

PRIMITIVO 15% VOL. CALICE € 4,00

NEGRAMARO SALENTO 12.5% VOL. CANT. LA PRUINA € 15,00

PRIMITIVO MANDURIA 14% VOL. CANT. LA PRUINA € 18,00

CRITERA - PRIMITIVO SALENTO 13.5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 16,00

ROCCAMORA - NEGRAMARO SALENTO 13.5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 16,00

VERSO SUD - SUSUMANIELLO 13% VOL. CANT. I PASTINI € 19,00

NERIO - NEGROAMARO E MALVASIA 14% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 19,00

VINI ROSATI

NEGRAMARO ROSATO CANT. LA PRUINA / CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 15,00

PUNGIROSA - BOMBINO ROSE CANT. RIVERA BOTTIGLIA € 17,00

POLVANERA - PUGLIA I.G.T. BOTTIGLIA € 18,00

DESSERT DEL GIORNO €5,00

DIGESTIVI €2,00

COPERTO €1,00 A PERSONA

LE STAGIONALITA' DI GEMAVVI'

"MADE IN LOVE BY GEMAVVI' "

PERCHÉ CI PIACE FARCI ISPIRARE DAGLI ODORI E DAI SAPORI CHE OGNI STAGIONE SUGGERIRE SILENZIOSAMENTE È DA QUI CHE COGLIAMO L'ISPIRAZIONE PER ARRICCHIRE IL NOSTRO MENÙ CON PIATTI EXTRA CHE VARIANO APPUNTO. DI PERIODO IN PERIODO COSÌ TI POTRÀ CAPITARE LA TRIPPA, I LEGUMI O I BRASATI BOLLENTI NELLE STAGIONI FREDE OPPURE FAVE E CICORIE, FUNGHI GRATINATI E OLIVE FRITE O ANCORA PROPOSTE PIÙ "FRESCHES" E COLORATE IN PRIMAVERA ED ESTATE COME LE TARTARE E I CARPACCI.

CHIEDICI COSA ABBIAMO DA PROPORTI COME "MADE WITH LOVE STAGIONALI"!



NOTA BENE:

- IN CASO DI AGGIUNTE, SOSTITUZIONI O RIDUZIONI DEL NUMERO DEGLI INGREDIENTI SU RICHIESTA DEL CLIENTE, IL PREZZO DEL PANINO NON SUBISCE VARIAZIONI
- ORDINAZIONI CON ECCESSIVE MODIFICHE ALLE RICETTE DA MENÙ POTREBBERO RICHIEDERE TEMPI DI PREPARAZIONE E QUINDI DI ATTESA PIÙ LUNGI
- I SALAMI SPECIE QUELLI BUONI, NON VANNO D'ACCORDO CON LE ALTE TEMPERATURE PER QUESTA RAGIONE NON SERVIAMO PANINI ECCESSIVAMENTE PIATRATI, BOLLENTI O COSE DEL GENERE
- LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE



RACCONTACI LA TUA
ESPERIENZA SU
TRIPADVISOR



SEGUICI SU

