

DIRETTAMENTE DALLA SPAGNA AI BANCHI DI GEMAVVI...

ATTRAVERSO ATTENTE SELEZIONI, RESE POSSIBILI GRAZIE A CONTATTI PRESI DIRETTAMENTE IN TERRA IBERICA CI GIOCRIAMO DI AVER PORTATO A TORRE A MARE LA CONOSCENZA DELLA MATERIA "PROSCIUTTI IBERICI".

DAI COLTELLI DI GEMAVVI, RIGOROSAMENTE TAGLIATO A MANO, POTRETE SCOPRIRE QUELLO CHE GLI SPAGNOLI DEFINISCONO "IL SAPORE DELLA DEHESA" O VERO QUELL'INCONFONDIBILE GUSTO DI GHANDA, DI CASTAGNE E DI BOSCO CHE AD OGNI MORSO È IN GRADO DI SPRIGIONARE IL JAMON CON SIGILLO NERO, QUELLO CON PATRIMONIO GENETICO 100% IBERICO E ALIMENTATO A BELLETTA O VERO LE GHANDE DEGLI IMMENSI QUERCETI DOVE SCORAZZA ALLO STATO BRADO.



JAMON IBERICO SIGILLO NERO



TAGLIERE PEQUENO 40 GR. € 12,00



TAGLIERE EXCELENTE 100 GR. € 25,00



PERCORSO IBERICO € 30,00

BOCCADILLO CON PATANEGRÀ, CHORIZO, SALCHICHON
E BRUSCHETTE CON GUANCIALE DI SUINO PESANTE IBERICO.

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 MENU 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 PIASTRATI, BOLLENTI O CALDI DEL GENERE

- LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE



SEGUICI SU

RACCONTACI LA TUA
ESPERIENZA SU
TRIPADVISOR



BIRRE ALLA SPINA

FORST HIRONEN (5,2% VOL.) 30 CL. € 3,50

FORST HIRONEN (5,2% VOL.) 50 CL. € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST (4,8% VOL.) 33 CL. € 2,50

FORST (ANA LCOLICA - 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

TEINENT'S (DOPPIO MALTO 8% VOL.) 33 CL. € 3,50

CARLO V (BIRRA ROSSA BELGA 8,5% VOL.) 33 CL. € 5,50

TIPO (INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4,8% VOL.) 33 CL. € 5,50

WEISTEPHANER (BIRRA WESSE BAVARESE 5,4% VOL.) 50 CL. € 6,50

IGER (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 € 16,00

SARNO - ROSE - MALVASIA - ALEATICO BOTTIGLIA € 16,00

D'ARAPPI' METODO CLASSICO BOTTIGLIA € 37,00

VINI BIANCHI

VERDECA VALLE D'ATTIRA CANT. TERRECARGISSE CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 16,00

FIANO SALENTO CANT. LA PRUNA CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 17,00

VINI ROSSI

NEGRAMARO 14% VOL. CALICE € 4,00

PRIMITIVO 15% VOL. CALICE € 4,00

NEGRAMARO SALENTO 12,5% VOL. CANT. LA PRUNA € 16,00

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

CRATERA - PRIMITIVO SALENTO 12,5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 17,00

ROCCAMORA - NEGRAMARO SALENTO 12,5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 17,00

VERSO SUD - SUSUMANIELLO 13% VOL. CANT. I PASTINI € 18,00

NERO - NEGRAMARO E MALVASIA 14% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 20,00

MARASIA - MALVASIA NERA IN PUREZZA 15% VOL. CANT. LE VIGNE DI S. MARCO € 25,00

VINI ROSATI

NEGRAMARO ROSATO CANT. LA PRUNA / CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 16,00

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

LE ROTRIE - SUSUMANIELLO 12% VOL. CANT. I PASTINI BOTTIGLIA € 18,00

DESSERT DEL GIORNO € 5,00

DIGESTIVI € 2,00

COPERTO € 1,00 A PERSONA

MENÙ



"PER INGANNARE L'ATTESA"

TARALLI ARTIGIANALI FATTI DA NOI € 3,00

CIOTOLINE DI STUZZICHERIA VARIA € 2,00

PATATE AL FORNO € 4,00

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

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON PATÉ DI LARDO AL TARTUFO, STRACCIATELLA

E POMODORINO SOTTOLIO "DE CARLO" (2 PZ.) € 4,00

TRIS DI SOTTOLI "DE CARLO" (POMODORINI CILIEGINO, CARCIOFINI E MELANZANE) € 12,00

ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI

COSTO SINGOLA CIOTOLINA SOTTOLI € 3,50

COPERTO € 1,00 A PERSONA

DALLA NOSTRA CUCINA

MORTADELLA ALLA PIASTRA € 10,00

CON BURRATA E CRANIELLA DI PISTACCHIO

BATTUTA DI MANZO € 13,00

CONDITA CON OLIO EVO, PEPE, FIOCCHI DI SALE MALDON E TARALLO SBRICIOLATO

STRACCETTI DI DIAFRAMMA AL BASILICO € 12,00

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO IN SALSA DI SOIA E BASILICO

BRATISLAVA SU PURE DI PATATE € 10,00

WURSTEL BIANCO ORIGINALE BAVARESE CON PURE DI PATATE E FONDO BRUNO ALLA SALVIA

CORNUCIA DI VITELLO € 14,00

BRASATA AL VINO ROSSO SU PURE DI FAVE

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN € 5,50

OLIVE FRITE € 6,00

STRACCETTI DI FALDA € 10,00

CONDITI CON VALERIANA, GRANA E POMODORINO CONFIT

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17,00

RINS DI MAIALE MARINATE ALLA PAPARNA DOLCE € 17,00

POLPETTE DI VITELLO € 7,00

DRESSING ALLO YOGURT

SALSICCIA ABRILESE 150 GR. € 9,00

LEGGERMENTE PICCANTE CON CONTORNO DI CRALTI E SENAPE ANTICA

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, CRISTINI AL ROSMARINO

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

CACIOCIVALLI DI GROTTA E FORMAGGI VACINI 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

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BURRATA € 15,00

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

CAPOCCOLLO DI MARTINA FRANCA, PANCIETTA ARROTOLATA, CAPOCCOLLO COTTO AROMATIZZATO AL MIELE, CRISTINI AL ROSMARINO

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

FINOCCHIONA TOSCANA IGP, BUANCIALE STAGIONATO AROMATIZZATO AL PEPE, COPPA DI TESTA TOSCANA, CRISTINI AL ROSMARINO

CARPACCI

FUNGHI CREMINI € 4,50

CONDITO CON RUCOLA, GRANA, OLIO EVO E LIMONE

BLACK ANGUS AFFUMICATA € 12,00

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

PANCIETTA ARROTOLATA € 12,00

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

MANZO AL VAPORE € 10,00

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

COPPA DI TESTA TOSCANA € 8,00

CONDITO CON LIME, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

SPECIAL EDITION €7,00 *

BAGUETTE 120 GR. CON 200 GR. DI FARCITURA



CALAFETTA

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



MY STUFATO

BAGUETTE MULTICEREALI, STUFATO DI CIPOLLA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON OLIVE E UVA PASSA, SPECK DI MALGA, FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA



PRESIDENTE

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

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE

LUXURY €8,00 *

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



CARDONCELLA

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO DI CULAITTA COTTA, MOZZARELLA NODINO, FUNGHI CARDONCELLI SOTT'OLIO



CONTESSA

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA ARTIGIANALE, BURRATA CON RIPIENO AL PISTACCHIO, DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA (NICHEL FREE)



LAMA GIOTTA

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

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE

DAL CONSORZIO DI PARMA € 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 €10,00

SCHIACCIATA 220 GR. CON 250 GR. DI FARCITURA

RICHIEDI UNA SCHIACCIATA CON LE FARCITURE DELLE BAGUETTE

OPPURE

PROVA LE NOSTRE CONSIGLIATE



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



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, CREMA DI TARTUFO, PECORINO DI VENOSA, MIELE E RUGHETTA SELVATICA



*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE