

# MENÙ



**NELL'ATTESA...**

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON STRACCIATELLA E ALICI DEL MAR CANTABRICO (2 PZ.) € 6,00

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

POLPETTE DI VITELLO SU CREMOSA AL PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO € 9,00

MORTADELLA ALLA PIASTRA CON BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO € 10,00

PATATE AL FORNO € 4,00

PATATE AL FORNO CACIO E PEPE € 5,00

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

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN € 6,00

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

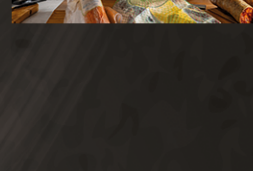
ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI

COPERTO € 1,00 A PERSONA

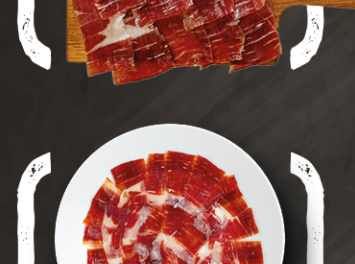
## DIRETTAMENTE DALLA SPAGNA AI BANCHI DI GEMAVVÌ...

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

DAI COLTELLI DI GEMAVVÌ, RIGOROSAMENTE TAGLIATO A MANO, POTRETE SCOPRIRE QUELLO CHE GLI SPAGNOLI DEFINISCONO "IL SAPORE DELLA DEHESA" OVVERO QUELL'INCONFONDIBILE GUSTO DI GHIANDA, 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 BELLOTA OVVERO LE GHIANDE DEGLI IMMENSI QUERCETI DOVE SCORAZZA ALLO STATO BRADO.



## JAMON IBERICO SIGILLO NERO



**TAGLIERE PEQUENO 40 GR. € 12,00**



**TAGLIERE EXCELENTE 100 GR. € 25,00**



**IL BOCCADILLO € 12,00**

BAGUETTE BIANCA CON PALETTA DI PATANEGRA



**PERCORSO IBERICO € 30,00**

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

NOTA BENE:

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



## DALLA NOSTRA CUCINA

**BATTUTA DI MANZO € 13,00**

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

**STRACCETTI DI FALDA AL BASILICO € 12,00**

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO IN SALSINA DI SOIA E BASILICO

**STRACCETTI DI FALDA AI PORCINI € 14,00**

DIAFRAMMA DI MANZO E PORCINI TRIFOLATI

**BRATTUWURST SU PURE DI PATATE € 10,00**

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

**GUANCIA DI VITELLO € 14,00**

BRASATA AL VINO ROSSO SU PURE DI FAVE

**OLIVE FRITTE € 6,00**

**STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17,00**

**RIBS DI MAIALE MARINATE ALLA PAPRIKA DOLCE € 17,00**

**SALSICCIA BERLINESE 150 GR. € 9,00**

LEGGERMENTE PICCANTE CON CONTERNO DI CRAUTI E SENAPE ANTICA

## TAGLIERI

**SELEZIONE "AL COLTELLO" € 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" € 7,00 M € 14,00**

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

**TAGLIERE DI FORMAGGI "OVINI" € 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" € 7,00 M € 12,00**

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

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

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

## CARPACCI

**FUNGHI CREMINI € 5,00**

CONDITO CON RUCOLA, GRANA, OLIO EVO E LIMONE

**BLACK ANGUS AFFUMICATO € 12,00**

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

**PANCETTA ARROTOLATA € 12,00**

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

**MANZO AL VAPORE € 12,00**

CONDITO CON INSALATA VERDE, FUNGHI FRESCHI, BASILICO, 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 CULATA 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 100 GR, 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, CREMINA DI TARTUFO, PECORINO DI VENOSA, MIELE E RUGHETTA SELVATICA

\*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI 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 ( 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

TENNET'S ( DOPPIO MALTO 9% VOL. ) 33 CL € 3.50

CARLO V ( BIRRA ROSSA BELGA 8.5% VOL. ) 33 CL € 5.50

TIPA ( INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4.8% VOL. ) 33 CL € 5.50

WEISTEPHNER ( BIRRA WEISSE BAVARESE 5.4% VOL. ) 50 CL € 6.50

IGEA ( ARTIGIANALE GLUTEN FREE 5.3% VOL. ) € 5.50

## BEVANDE

ACQUA LISCIA O EFFERVESCENTE 100 CL €2.50

BEVANDE IN VETRO ( COCA COLA, 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

SIROQ - ROSE - MALVASIA / BILERTICO CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 16,00

D'ARAPAI' METODO CLASSICO BOTTIGLIA € 37,00

## VINI BIANCHI

VERDECA VALLE D'ITRIA CANT. TERRECARSICHE CALICE €4,00 BOTTIGLIA €16,00

FIANO SALENTO CANT. LA PRUINA 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 PRUINA € 16,00

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

CRITERA - PRIMITIVO SALENTO 13.5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 17,00

ROCCAMORA - NEGRAMARO SALENTO 13.5% VOL. CANT. SCHOLA SARMENTI € 17,00

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

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 PRUINA / CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 16,00

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

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

DESSERT DEL GIORNO €5,00

DIGESTIVI €2,00

COPERTO €1,00 A PERSONA