

MENÙ



NELL'ATTESA...

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

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON PATÈ DI LARDO AL TARTUFO, STRACCIATELLA E POMODORINO SOTT'OLIO "DE CARLO" (2 PZ.) € 5

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

MORTADELLA ALLA PIASTRA CON BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO € 10

PATATE AL FORNO CON KETCHUP DI DATTERINO GIALLO € 5

PATATE AL FORNO CACIO E PEPE € 5

FOCACCIA FATTA DA NOI E MORTADELLA ARTIGIANALE (3 PZ.) € 5

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN € 7

TRIS DI SOTTOLI "DE CARLO" (POMODORINI CILIEGINO, CARCIOFINI E MELANZANE) ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI € 12

COPERTO € 1 A PERSONA

DIRETTAMENTE DALLA SPAGNA AI BANCHI DI GEMAVVI...

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 GEMAVVI, RIGOROSAMENTE TAGLIATO A MANO, POTRETE SCOPRIRE QUELLO CHE GLI SPAGNOLI DEFINISCONO "IL SAPORE DELLA DEHESA" OVVERO QUELLI 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



TAGLIERE EXCELENTE 100 gr. € 25



PERCORSO IBERICO € 30

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.



GARANTITO AL 100%
BAFFETTOFOOD



SEGUICI SU

RACCONTACI LA TUA
ESPERIENZA SU
TRIPADVISOR



f @

DALLA NOSTRA CUCINA

BATTUTA DI MANZO € 13

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

STRACCETTI DI FALDA AL BASILICO € 12

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO IN SALSINA DI SOIA E BASILICO

STRACCETTI DI FALDA AI PORCINI € 14

DIAFRAMMA DI MANZO E PORCINI TRIFOLATI

BRATWURST SU PURE DI PATATE € 10

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

GUANCIA DI VITELLO € 15

BRASATA AL VINO ROSSO SU PURE DI FAVE

OLIVE FRITTE € 6

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 18

CON CONTORNO DI PATATE

RIBS DI MAIALE MARINATE ALLA PAPRIKA DOLCE € 18

CON CONTORNO DI BAKED BEANS

SALSICCIA BERLINESE 150 gr. € 10

LEGGERMENTE PICCANTE CON CONTORNO DI CRAUTI E SENAPE ANTICA

DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI "SELEZIONI GEMAVVI"

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. S € 10 M € 20

CULATELLIFICIO "ANTICA ARDENGA"

SAN DANIELE D.O.P. E BURRATA € 15

STAGIONATURA 24 MESI

TAGLIERE DEGUSTAZIONE PER 2 € 22

MIX DI SALUMI E FORMAGGI "SENZA PENSIERI"

"UN GIRO FRA I TRULLI" € 10

PERCORSO DEGUSTATIVO FRA I SALUMI TIPICI DELLA VALLE D'ITRIA

"SAPORI TOSCANI" € 10

FINOCCHIONA IGP, GUANCIALE STAGIONATO E COPPA DI TESTA

"LA SCELTA DEL CASARO" € 10

UNA SELEZIONE GEMAVVI DI FORMAGGI OVINI E VACCINI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

CARPACCI

FUNGHI CREMINI € 5

CONDITO CON RUCOLA, GRANA, OLIO EVO E LIMONE

BLACK ANGUS AFFUMICATO € 12

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

PANCETTA ARROTOLATA € 12

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

MANZO AL VAPORE € 12

CONDITO CON FUNGHI FRESCHI, BASILICO, RADICCHIO, OLIO EVO DE CARLO

COPPA DI TESTA TOSCANA € 10

CONDITO CON LIME, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA



IL BOCCADILLO € 12

BAGUETTE BIANCA CON PALETA DI PATANEGRA DE BELLOTA

BAGUETTE € 8 *

BAGUETTE 120 GR. CON 230 GR. DI FARCITURA



CALAFETTA

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA "LA DOTTA" DI VILLANI, 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 60 GG. DI STAGIONATURA, CREMA DI OLIVE NERE FATTA DA NOI, STRACCIATELLA, STICK DI MELANZANE AL CURRY



CARDONCELLA

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO DI CULATTA COTTA, MOZZARELLA NODINO, FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI



CONTESSA

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA "LA DOTTA" DI VILLANI, BURRATINA CON RIPIENO AL PISTACCHIO, DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA (NICHEL FREE)



LAMA GIOTTA

BAGUETTE MULTICEREALI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE STAGIONATO 18 MESI, BURRATA 100 GR., DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA (NICHEL FREE)

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI
CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



PARMA #1

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATURA 18 MESI SELEZIONE 8+, STRACCIATELLA, POMODORINO CONFIT DE CARLO, RUCOLA



PARMA #2

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATURA 18 MESI SELEZIONE 8+, CREMA DI GORGONZOLA, MENTUCCIA, CARCIOFINI SOTTOLIO DE CARLO, RUCOLA

SCHIACCIATE €10

SCHIACCIATA 220 GR. CON 250 GR. DI FARCITURA

RICHIEDI UNA SCHIACCIATA CON LE FARCITURE DELLE BAGUETTE
OPPURE PROVA

LE NOSTRE CONSIGLIATE



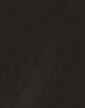
SCHIACCIATA, FINOCCHIONA TOSCANA DEL CONSORZIO IGP, FORMAGGIO CANESTRATO DAUNO, MELANZANE SOTTOLIO DE CARLO



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



BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN (5.2% VOL.) 30 CL. € 3.5

FORST KRONEN (5.2% VOL.) 50 CL. € 5.5

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST (4.8% VOL.) 33 CL. € 3

FORST (ANALCOLICA - 0% VOL.) 33 CL. € 3.5

BJORNE (BIRRA DOPPIO MALTO 8.3% VOL.) 33 CL. € 3.5

CORONA (4.5% VOL.) 35.5 CL. € 3.5

TENNENT'S (DOPPIO MALTO 8% VOL.) 33 CL. € 3.5

CARLO V (BIRRA ROSSA BELGA 8.5% VOL.) 33 CL. € 6

TIPA (INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4.8% VOL.) 33 CL. € 5.5

WEISTEPHNER (BIRRA WEISSE BAVARESE 5.4% VOL.) 50 CL. € 7

IGEA (ARTIGIANALE GLUTEN FREE 5.3% VOL.) € 5.5

BEVANDE

ACQUA LISCIA O EFFERVESCENTE 100 CL. € 2.5

BEVANDE IN VETRO (COCA COLA, FANTA, COCA COLA ZERO) 33 CL. € 3

BITTER ROSSO (APERITIVO ANALCOLICO) € 3

COCKTAILS

SPRITZ (APEROL o CAMPARI) € 6

GIN TONIC (TANQUERAY) € 7

CAMPARI e GIN (TANQUERAY) € 7

GIN TONIC "ALCOOL FREE" (TANQUERAY ZERO) € 7

SPRITZ "ALCOOL FREE" (BITTER ROSSO, TONICA, ARANCIA) € 5.5

BOLLICINE

PROSECCO TREVISO DOC CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

SIRAO - ROSE - MALVASIA / ALENTICO CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

D'ARAPPI METODO CLASSICO BOTTIGLIA € 37

VINI BIANCHI

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

FIANO SALENTINO CANT. LA PRUINA CALICE € 4 BOTTIGLIA € 17

VINI ROSSI

NEGROMARO CALICE € 4

PRIMITIVO CALICE € 4

NERO DI TROIA IN PUREZZA CANT. LE VIGNE DI SAN MARCO € 17

PRIMITIVO MANDURIA CANT. LA PRUINA € 20

MACCONE - PRIMITIVO AD ALBERELLO CANT. ANGIULI € 25

ROCCAMORA - NEGROMARO SALENTINO CANT. SCHOLA SARMENTI € 17

NERO SUD - SUSUMANIELLO CANT. I PASTINI € 19

NERO - NEGROMARO E MALVASIA CANT. SCHOLA SARMENTI € 22

MARRASIA - MALVASIA NERA IN PUREZZA CANT. LE VIGNE DI S. MARCO € 25

VINI ROSATI

NEGROMARO ROSATO CANT. LA PRUINA / CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

PUNCIROSA - BOMBINO ROSE CANT. RIVERA BOTTIGLIA € 17

LE ROTINE - SUSUMANIELLO CANT. I PASTINI BOTTIGLIA € 19

DESSERT DEL GIORNO € 6

COPERTO € 1 A PERSONA