

# IL NOSTRO MENU

## PER COMINCIARE

### L'ANGOLO DELLE POLPETTE GEMAVVI

- Polpette di vitello su salsa Gravy fatta da noi **9€**
- Polpette di vitello su salsa Cacio e pepe (con Pecorino romano D.O.P.) **9€**
- Polpette di vitello su cremosa di pistacchio homemade **9€**
- Polpette di vitello su crema alla carbonara **9€**

### DALLA SPAGNA AI BANCHI DI GEMAVVI

Attraverso attente selezioni, rese possibili grazie a contatti diretti con produttori spagnoli, ci onoriamo di aver portato per primi a Torre a Mare la cultura e la conoscenza della materia "prosciutti iberici".

Da i coltelli di Gemavvi, con taglio rigorosamente fatto a mano, scoprirete quello che gli spagnoli chiamano "Il sapore della dehesa" ovvero quello inconfondibile gusto di ghianda, di castagne e di "Bosco" che, ad ogni boccone, è in grado di sprigionare solo il Jamon con sigillo nero, quello con il patrimonio genetico 100% iberico e alimentato a "Bellota" ossia le ghiande degli immensi querceti dove gli animali scorrazzano allo stato brado.



## JAMON IBERICO SIGILLO NERO

TAGLIERE PEQUENO **12€**  
40 g.

**25€** TAGLIERE ECCELENTE  
100 g.

PERCORSO IBERICO **30€**

Bocadillo con patanegra, chorizo, salchichon e bruschette con guanciale di suino pesante iberico

## DALLA CUCINA

MORTADELLA ALLA PIASTRA **10€**

Con burrata e granella di pistacchio

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO — 2 pz.

• Con stracciatella e alici del Mar Cantabrico **6€**

• Con lardo al tartufo, stracciatella pomodoro sott'olio "De Carlo" **9€**

BATTUTA DI MANZO **13€**

Condita con olio Evo, pepe, flocchi di sale Maldon e tarallo sbriciolato

OLIVE FRITTE **6€**

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN CON PANATURA HOMEMADE **7€**

FOCACCIA FATTA DA NOI E MORTADELLA ARTIGIANALE — 3 pz. (ANCHE GLUTEN FREE) **9€**

PATATE AL FORNO

• Cacio e pepe **5€**

• Con ketchup di datterino giallo **3€**

STRACCETTI DI FALDA AL BASILICO **12€**

Diaframma di manzo marinato in salsa di soia e basilico

STRACCETTI DI FALDA AI PORCINI **14€**

Diaframma di manzo e porcini trifolati

BANGERS & MASH **12€**

Salsiccia su purè di patate e riduzione di salvia

GUANCIA DI VITELLO **15€**

Brasata al vino rosso su purè di fave

STINCO DI MAIALE **18€**

Stinco al forno con contorno di patate

RIBS DI MAIALE MARINATE ALLA PAPRIKA DOLCE **18€**

Con contorno di baked beans

## DAL BANCO

TAGLIERE DEGUSTAZIONE — PER 2 PERSONE **22€**

Mix di salumi e formaggi "Senza pensieri"

SAN DANIELE D.O.P. E BURRATA **15€**

Stagionatura 24 mesi

"UN GIRO FRA I TRULLI" (ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI) **10€**

Percorso degustativo fra i slumi tipici della Valle D'Itria

"SAPORI TOSCANI" (ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI) **10€**

Finocchiona I.G.P., guanciale stagionato, coppa di testa

"LA SCELTA DEL CASARO" (ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI) **10€**

Una selezione Gemavvi di formaggi ovini e vaccini, accompagnati da confetture di nostra produzione

TRIS DI SOTT'OLI "DE CARLO" (ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI) **12€**

• Pomodorini ciliegino

• Carciofini

• Melanzane

CARPACCIO DI FUNGHI CREMINI **6€**

Condito con rucola, Grana, olio Evo, limone

BLACK ANGUS AFFUMICATO **12€**

Condito con funghi freschi, rucola, scaglie di Grana, Olio Evo "De Carlo"

PANCETTA ARROTOLATA **12€**

Condita con carciofini sott'olio "De Carlo", mentuccia

COPPA DI TESTA TOSCANA **12€**

Condita con lime, rucola, scaglie di Grana

## LE BAGUETTE 3€

BAGUETTE DA 120 G. con 230 G. DI FARCIATURA

PARMA 1

Baguette multicereali, Prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi selezione 8+, stracciatella, pomodoro confit "De Carlo", rucola

PARMA 2

Baguette multicereali, Prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi selezione 8+, crema di Gorgonzola, mentuccia, carciofini sott'olio "De Carlo", rucola

CALAFETTA

Baguette multicereali, mortadella "La Dotta" di Villani, crema di pistacchio, pecorino di venosa, pomodoro ciliegino, pesto di finocchietto selvatico

MY STUFATO

Baguette multicereali, stufato di cipolla cotta a bassa temperatura con olive e uva passa, Speck di Malga, formaggio Bastardo del Grappa

PRESIDENTE

Baguette multicereali, capocollo di Martina Franca 60 g.g. 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, burrata 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 richiedi con panificazione Gluten free

\*\*Aggiunta di 4€ se richiedi con la schiacciata

## IL BOCCADILLO 12€

NON DISPONIBILE CON LA SCHIACCIATA

Baguette bianca con paletta di Pata Negra de belotta

\*Aggiunta di 2€ se richiesto con panificazione Gluten free

## LE SCHIACCIATE 10€

SCHIACCIATE DA 220 G. con 250 G. DI FARCIATURA

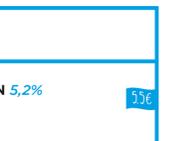
Richiedi una schiacciata con le farciture delle baguette oppure prova le nostre consigliate!



Schiacciata, finocchiona toscana del consorzio I.G.P., formaggio canestrato dauno, melanzane sott'olio "De Carlo"



Schiacciata, coppa di testa toscana, crema di carciofi, scaglie di Grana Padano D.O.P., rucola, gocce di lime



Schiacciata, lardo stagionato e aromatizzato alle erbe, crema di tartufo, Pecorino di Venosa, miele, rughetta selvatica



## BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

FROST KRONEN 5,2% **5,5€**  
30 cl.

FROST KRONEN 5,2% **5,5€**  
50 cl.

BIRRE IN BOTTIGLIA

FROST 4,8% **3€**  
33 cl.

FROST ZERO 0,0% **3,5€**  
33 cl.

BJORNE DOPPIO MALTO 8,3% **5,5€**  
33 cl.

CORONA 4,5% **3,5€**  
33,5 cl.

TENNET'S DOPPIO MALTO 9% **3,5€**  
33 cl.

CARLO V ROSSA BELGA 8,5% **6€**  
33 cl.

TIPA INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4,8% **5,5€**  
33 cl.

WEISTEPHANER WEISSE BAVARESE 5,4% **7€**  
33 cl.

IGEA ARTIGIANALE GLUTEN FREE 5,3% **5,5€**  
33 cl.

BIBITE

ACQUA LISCIA O FRIZZANTE **3€**  
100 cl.

BEVANDE IN VETRO (COCA-COLA, COCA COLA ZERO, FANTA) **3€**  
33 cl.

BITTER ROSSO ANALCOLICO **3€**  
20 cl.

COCKTAILS

SPRITZ "ALCOL FREE" **6€**

Bitter rosso, tonica, arancia

GIN TONIC "ALCOL FREE" **7€**

Tanqueray zero

APEROL SPRITZ **6€**

CAMPARI SPRITZ **7€**

GIN TONIC "ALCOL FREE" **7€**

Tanqueray

CAMPARI E GIN **7€**

Tanqueray

3€

3,5€

6€

7€

7€

7€

BOLLECCINE

PROSECCO TREVISO D.O.C.

CALICE 4€

BOTTIGLIA 16€

SIROG ROSATO BRUT

CALICE 4€

BOTTIGLIA 16€

D'ARAPRI METODO CLASSICO

BOTTIGLIA 37€

VINI BIANCHI

CHARDONNAY SALENTO I.G.P.

cantina le vigne di Sammarco

CALICE 4€

BOTTIGLIA 16€

FIANO SALENTO

Cantine La Pruina

CALICE 4€

BOTTIGLIA 17€

VINI ROSSI

NEGROAMARO

Cantina Angiuli

CALICE 4€

PRIMITIVO

Cantina Angiuli

CALICE 4€

NERO DI TROIA IN PUREZZA

Cantine Le Vigne di Sammarco

BOTTIGLIA 17€

PRIMITIVO MANDURIA

Cantine La Pruina

BOTTIGLIA 20€

MACCONE PRIMITIVO AD ALBERELLO

Cantine Angiuli

BOTTIGLIA 25€

ROCCAMORA NEGROAMARO SALENTO

Cantine Schola Sarmenti

BOTTIGLIA 17€

VERSO SUD SUSUMANIELLO

Cantine I Pastini

BOTTIGLIA 19€

NERIO NEGROAMARO E MALVASIA

Cantine Schola Sarmenti

BOTTIGLIA 22€

MARASIA MALVASIA NERA IN PUREZZA

Cantine Le Vigne di Sammarco

BOTTIGLIA 25€

VINI ROSATI

NEGROAMARO ROSATO

Cantine La Pruina

CALICE 4€

BOTTIGLIA 16€

PUNGIROSA BOMBINO ROSÉ

Cantine Rivera

BOTTIGLIA 17€

LE ROTAIE SUSUMANIELLO

Cantine I Pastini

BOTTIGLIA 19€

CONTESSA STAFFA NERO DI TROIA ROSÉ

Cantina Antica Enotria

BOTTIGLIA 22€

COPERTO 1€

DESSERT DEL GIORNO 6€

Nota bene:

Le informazioni circa la presenza di sostanza o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.



INQUADRA IL QR

RACCONTA LA TUA ESPERIENZA SU

TRIPADVISOR



SEGUICI SU

