

LI NICCULECCHI

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 1. Local vegetable crudités with dip | € 1.50 |
| 2. Dried fruit | € 3.00 |
| 3. Homemade Taralli | € 1.50 |
| 4. Local olives | € 1.50 |

LE FRITTURE

- | | |
|--|-------|
| 1. Pettole | €4.00 |
| 2. Potato croquettes* | €5.00 |
| 3. Meatballs* | €5.00 |
| 4. Eggplant meatballs* | €5.00 |
| 5. Courgette meatballs* | €5.00 |
| 6. Chips** | €4.00 |
| 7. La friscitora ti patani (fresh hand-cut potatoes) | €4.00 |
| 8. Curnaletti (fried peppers) | €4.00 |
| 9. Breaded and fried mushrooms* | €7.00 |
| 10. Fried stuffed sea mussels* | €7.00 |

LE BRUSCHETTE

- | | |
|--|-------|
| 1. Spamable cheese, tuna carpaccio, chives | €6.00 |
| 2. Stracciatella cheese and turnip tops | €5.00 |
| 3. Stracciatella cheese and Capocollo from Martina Franca | €5.00 |
| 4. Tomato, stracciatella cheese and rocket | €5.00 |
| 5. Tomato, oregano and capers | €4.00 |
| 6. Butter and anchovies from the Cantabrian Sea | €5.00 |
| 7. Truffle cream, Martina Franca capocollo, dried tomato | €6.00 |
| 8. Patanegra lard, walnuts, honey, pink peppercorns | €5.00 |
| 9. Capocollo from Martina Franca, Caciocavallo from Martina Franca, dried tomato | €5.00 |
| 10. Spicy tuna nduja | €5.00 |
| 11. Spicy swordfish nduja | €5.00 |

LA FRISA

- | | |
|---|-------|
| 1. Tomato, Evo oil and oregano | €4.00 |
| 2. Stracciatella cheese, Capocollo from Martina Franca and dried tomato | €5.00 |
| 3. Faeto raw ham aged 20 months, burratina, rocket and cherry tomato | €5.00 |
| 4. Tuna, cherry tomato, black olives and capers | €5.00 |
| 5. mozzarella knots, rocket and cherry tomato | €5.00 |

* Prodotto Abbattuto – 40°.

L'abbattitore di temperatura serve ad abbassare rapidamente la temperatura del cibo: lo shock termico blocca la proliferazione di batteri e impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno del cibo.

I Cibi conservano inalterato il gusto, la consistenza, l'umidità e la fragranza inalterate evitando così l'aggiunta di conservanti e antiossidanti.

** Prodotto congelato

♦ La frollatura è un processo fondamentale per ottenere carni di qualità. È un periodo di *riposo*, *stagionatura* e *maturazione* della carne che avviene in ambienti a temperatura, aerazione e umidità controllate. Durante la frollatura si modifica la struttura del muscolo al fine di conferire alle carni le tipiche caratteristiche sensoriali di pregio quali succosità, sapore e tenerezza.

N.B.: per la segnalazione degli allergeni presenti nelle pietanze e prodotti proposti, come da Reg. CE 1169/2011 e s.m.i. , si prega la gentile clientela di richiedere e consultare il registro allergeni dove è specificato l'eventuale presenza e l'indicazione esatta dell'allergene.

COPERTO € 1.50

I TAGLIERI

- 1. Salumi** €14.00
Capocollo di Martina Franca, filetto semi lardellato, pancetta coppata, salsiccia dolce e piccante, prosciutto crudo di Faeto stagionato 20 mesi
- 2. Formaggi** €14.00
Caciocavallo dolce di Martina Franca, caprino con finocchio selvatico, ricottina speziata al pistacchio, caciocavallo nobile di Martina Franca caglio naturale, formaggio pecorino alle vinacce
- 3. Salumi e Formaggi** €15.00
Selezione di salumi e formaggi
- 4. Il Taglierino** €8.00
Capocollo affinato nel Primivo di Manduria o Prosciutto crudo di Faeto
- 5. Latticini** €13.00
Stracciatella, primo sale, nodini di mozzarella, burratina, burratina affumicata
- 6. Di Mare** €15.00
Carpaccio di tonno, carpaccio ci pesce spada, crostino di alici del Mar Cantabrico, crostino di nduja di tonno piccante, crostino di nduja di pesce spada piccante, tonno stravecchio 8 anni
- 7. Sottolio** €12.00
Tonno stravecchio 8 anni, melanzane, lampascioni, pomodori secchi, cime di rapa, peperoni.

DALLA CUCINA

- 1. Broad bean purée** €8.00
- 2. Scottona* carpaccio, rocket, parmesan flakes, balsamic vinegar glaze** €15.00
- 3. Local beef tartare** €15.00
- 4. Fresh tuna carpaccio*, rocket, cherry tomatoes** €15.00
- 5. Smoked swordfish carpaccio, rocket and cherry tomatoes** €15.00
- 6. Gratin prawns* marinated in citrus fruits with chopped pistachios** €14.00
- 7. Sliced tuna* in a pistachio crust (or rocket and cherry tomatoes)** €15.00

I PANINI

- 1.** €6.00
- 2.** €7.00
- 3. Prosciutto crudo di Faeto stagionato 20 mesi, mozzarella fior di latte, insalata, olio Evo** €7.00
- 4. Pancetta coppata, mozzarella fior di latte, pomodoro, insalata** €6.00
- 5. Filetto semi lardellato, burratina, melanzana sottolio, rucola** €7.00
- 6. Zucchine grigliate, stracciatella, mentuccia** €6.00

* Prodotto Abbattuto - 40°.
L'abbattitore di temperatura serve ad abbassare rapidamente la temperatura del cibo: lo shock termico blocca la proliferazione di batteri e impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno del cibo.
I Cibi conservano inalterato il gusto, la consistenza, l'umidità e la fragranza inalterate evitando così l'aggiunta di conservanti e antiossidanti.

** Prodotto congelato

⬆ La frollatura è un processo fondamentale per ottenere carni di qualità. È un periodo di **riposo**, **stagionatura** e **maturazione** della carne che avviene in ambienti a temperatura, aerazione e umidità controllate. Durante la frollatura si modifica la struttura del muscolo al fine di conferire alle carni le tipiche caratteristiche sensoriali di pregio quali succosità, sapore e tenerezza.

N.B.: per la segnalazione degli allergeni presenti nelle pietanze e prodotti proposti, come da Reg. CE 1189/2011 e s.m.i. , si prega la gentile clientela di richiedere e consultare il registro allergeni dove è specificato l'eventuale presenza e l'indicazione esatta dell'allergene.

COPERTO € 1.50

LACARNE

1. Bombette* miste € 12.00
2. Salsiccia di Podalica € 12.00
3. Tagliata di hamburger* di Podolica, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico (300 gr. ca.) € 13.00
4. Alette* marinate € 12.00
5. Marretti* € 12.00
6. Fegatini* di Podalica € 12.00
7. Grigliata mista (bombette*, salsiccia e fegatini*) € 14.00
8. Fiocchetto di Podolica (250 gr. ca.) € 15.00
9. Tagliata• di Podalica rucola, pomodoro, scaglie di grana (fiocchetto o picanha 250 gr. ca.) € 16.00
10. Picanha (250 gr. ca.) € 15.00
11. Rib-eye di Angus Argentino (250 gr. ca.) con patate al forno e sale Maldon € 18.00
12. Costata• di Podalica (500 gr ca.) €/etto 5.00
13. Fiorentina• di Scottona o Podalica (1 pz circa 1-1,2 Kg) €/etto 6.00

♦ frollatura 30 giorni minimo

I CONTORNI

1. Insalata € 4.00
2. Patate al cartoccio € 4.00
3. Verdura locale ripassata in padella € 5.00
4. Verdure grigliate di stagione € 4.50

I DOLCI

1. ColorVnaccia (dolce ispirato alla Vineria e alvino Primitivo) € 5.00
2. Panna cotta (cioccolato, frutti di bosco, caramello) € 5.00
3. Tortino cuore caldo al cioccolato con granella di pistacchio € 5.00
4. Tiramisù € 5.00
5. Pan di Stelle € 5.00

* Prodotto Abbattuto – 40°.
L'abbattitore di temperatura serve ad abbassare rapidamente la temperatura del cibo: lo shock termico blocca la proliferazione di batteri e impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno del cibo.

I Cibi conservano inalterato il gusto, la consistenza, l'umidità e la fragranza inalterate evitando così l'aggiunta di conservanti e antiossidanti.

** Prodotto congelato

♦ La frollatura è un processo fondamentale per ottenere carni di qualità. È un periodo di *riposo*, *stagionatura* e *maturazione* della carne che avviene in ambienti a temperatura, aerazione e umidità controllate. Durante la frollatura si modifica la struttura del muscolo al fine di conferire alle carni le tipiche caratteristiche sensoriali di pregio quali succosità, sapore e tenerezza.

N.B.: per la segnalazione degli allergeni presenti nelle pietanze e prodotti proposti, come da Reg. CE 1189/2011 e s.m.i. , si prega la gentile clientela di richiedere e consultare il registro allergeni dove è specificato l'eventuale presenza e l'indicazione esatta dell'allergene.

COPERTO € 1.50

LE BEVANDE

1. Acqua Naturale e Frizzante 100 cl	€ 2.00
2. Coca Cola 33 cl	€ 2.50
3. Coca Cola Zero 33 cl	€ 2.50
4. Aranciata Fanta 33 cl	€ 2.50
5. The alla Pesca o Limone 33 cl	€ 2.50
6. Acqua Tonica 25 cl	€ 2.50
7. Cedrata 25 cl	€ 2.50
8. Crodino 10 cl	€ 2.50
9. Campari Soda 9,8 cl	€ 2.50
10. Birra Messina con Cristalli di Sale 50 cl	€ 5.00
11. Birra Nastro Azzurro 33cl	€ 3.00
12. Vino al calice	€ 5.00

I COCKTAILS

1. Spritz	€ 5.00
2. Gin Tonic	€5.00/8.00
3. Vodka Tonic	€5.00/8.00

I DISTILLATI

1. Whisky	€ 4.00/8.00
2. Rum	€ 4.00/8.00
3. Gin	€ 4.00/8.00
4. Vodka	€ 4.00/8.00
5. Grappa	€ 4.00/8.00

I FINE PASTO

1. Amaro	€ 3.00/5.00
2. Limoncello	€3.00
3. Liquirizia	€3.00
4. Barolo Chinato	€3.50
5. Caffè	€1.00

* Prodotto Abbattuto - 40°.
L'abbattitore di temperatura serve ad abbassare rapidamente la temperatura del cibo: lo shock termico blocca la proliferazione di batteri e impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno del cibo.

I Cibi conservano inalterato il gusto, la consistenza, l'umidità e la fragranza inalterate evitando così l'aggiunta di conservanti e antiossidanti.

** Prodotto congelato

♦ La frollatura è un processo fondamentale per ottenere carni di qualità. È un periodo di *riposo*, *stagionatura* e *maturazione* della carne che avviene in ambienti a temperatura, aerazione e umidità controllate. Durante la frollatura si modifica la struttura del muscolo al fine di conferire alle carni le tipiche caratteristiche sensoriali di pregio quali succosità, sapore e tenerezza.

N.B.: per la segnalazione degli allergeni presenti nelle pietanze e prodotti proposti, come da Reg. CE 1189/2011 e s.m.i., si prega la gentile clientela di richiedere e consultare il registro allergeni dove è specificato l'eventuale presenza e l'indicazione esatta dell'allergene.

COPERTO € 1.50