

## ANTIPASTI

<b>ANTIPASTI DI TERRA</b> (4 portate)	€12
<b>ANTIPASTI DI MARE</b> (4 portate)	€15
<b>TAGLIERE</b> Salumi e formaggi pugliesi	€15
<b>DELIZIE CRUDE DI MARE</b>	€12
<b>ANTIPASTO PUGLIA IN BOCCA</b> (6 PORTATE)	€18
<b>INSALATA DI POLPI</b> (200GR)	€8
<b>IMPEPATA DI COZZE</b>	€5
<b>GRANO CREMOSO ALLA PRINCIPESSA</b>	€5
<b>FAVE E CICORIE</b>	€5
<b>VERDURE A KM 0</b>	€10

## PRIMI

<b>ALL'ANTICA</b> Orecchiette di grano arso alle cime di rapa, con acciughe e pan grattato tostato	€8
<b>COLIMENA</b> Tagliatelle al primitivo in salsa di funghi porcini e mazzancolle	€8
<b>PORTECCHIA</b> Risotto ai frutti di mare (min, 2 porzioni)	€8
<b>I TESORI DEI VAAZ</b> Scrigni di burrata in salsa di datterino e basilico	€8
<b>BAULETTI ALLA FEDERICIANA</b> Agnolotti ai crostacei in crema di gamberi	€8
<b>MAMMOLI</b> Gnocchi di patata viola con funghi cardoncelli, pomodorini, crema di burrata e granella di nocciola	€10
<b>TAGLIOLINI DELLA SCIALA</b> Tagliolino agli scampi con tartare di gamberi rossi	€15

## SECONDI

<b>TAGLI DI CARNI SELEZIONATE</b> (all'etto)	€4
<b>DAL PESCATO FRESCO</b> (all'etto)	€4
<b>FRITTURA MISTA DI PARANZA</b>	€9
<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI</b>	€9
<b>TAGLIATA DI ANGUS</b> con verdure sott'olio, rucola e grana	€13
<b>BOMBETTE ALLA BRACE</b>	€10
<b>TAGLIATA DI TONNO ROSSO</b> all'aceto balsamico	€12
<b>POLPO ARROSTO</b>	€10
<b>VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> su crema di patate e funghi	€18

## CONTORNI

<b>PATATE FRITTE</b>	€4
<b>PATATE AL FORNO</b>	€4
<b>INSALATA COLORATA</b> Insalata verde, pomodori, funghi champignon, olive mais e rucola	€5
<b>INSALATA TONNARA</b> Insalata verde, pomodori, rucola, tagliata di tonno rosso rucola, mozzarella e olive	€8
<b>INSALATA DI POLLO</b> Insalata verde, carote, tagliata di pollo, mandorle tostate e grana padano	€7
<b>INSALATA MAREA</b> Insalata verde, pomodori, mais, gamberi, salmone affumicato e zucchine	€8

## PIZZE TIPICHE

<b>VEGETARIANA</b> pomodoro pelato, fiordilatte e funghi champignon in cottura, pomodori secchi, zucchine e melanzane grigliate	€6,8
<b>CRUDAIOLA</b> pomodoro pelato, fiordilatte e basilico in cottura, origano, rucola, pomodorini e cacioricotta	€6
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro pelato, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon, capperi e olive in cottura	€6
<b>MARGHERITA</b> pomodoro pelato, fiordilatte e olive in cottura	€3,8
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> fiordilatte, silano affumicato e formaggio erborinato in cottura, grana padano	€6
<b>PRINCIPESSA</b> pomodoro pelato e fiordilatte in cottura, stracciatella e prosciutto crudo	€6,4
<b>PUNTA D'ANCA</b> pomodoro pelato e fiordilatte in cottura, rucola, bresaola e grana padano, olio e succo di limone	€7
<b>SFIZIO</b> pomodoro pelato, fiordilatte e gamberi in cottura, insalata, salsa cocktail e salmone affumicato	€7,8
<b>MURGESE</b> pomodoro pelato, fiordilatte salsiccia norcina e pangrattato in cottura, melanzane grigliate e mozzarella di bufala	€7,4
<b>CICCIO CONTADINO</b> crema di ricotta di bufala, rucola, funghi champignon, grana padano e verdure grigliata	€6
<b>CICCIO CILIEGINO</b> rucola, fiordilatte, pomodorini e prosciutto crudo	€6

## PIZZE ORIGINALI

<b>MARTINA</b> fiordilatte in cottura, stracciatella, capocollo di Martina, granella e salsa di pistacchio	€7,4
<b>BUFALOTTA</b> fiordilatte in cottura, rucola, pomodorini, prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€7,8
<b>RICCIA</b> fiordilatte e salsiccia norcina in cottura, pesto di rucola, mozzarella di bufala e pomodori secchi	€7,8
<b>PUGLIA IN BOCCA</b> fiordilatte gamberi e pomodorini arrostiti in cottura, pesto di rucola, stracciatella e zucchine alla poverella	€8
<b>REGINA</b> pomodoro pelato, mozzarella di bufala e basilico in cottura, olio al basilico e origano	€5,5
<b>SAN VITO</b> vellutata di carote, fiordilatte e funghi cardoncelli in cottura, crema di ricotta di bufala e pancetta arrotolata	€8,4
<b>SELVATICA</b> crema di carciofi, fiordilatte e basilico in cottura, stracciatella e salmone affumicato	€7,8
<b>TERRA NOSTRA</b> fiordilatte, vellutata e cime di rapa in cottura, stracciatella e acciughe	€8
<b>GROTTA BIANCA</b> fiordilatte, formaggio erborinato e pomodorini arrostiti in cottura, crema di ricotta di bufala e pancetta arrotolata	€7,4
<b>CAREVÀUNE</b> pomodoro pelato e fiordilatte in cottura, salsa di pistacchio, mortadella di maiale nero e burrata	7,8
<b>CICCIO FORESTIERO</b> crema di ricotta di bufala, bresaola, rucola, grana e olio	6,4

## PIZZE DEDICATE

<b>CAPATOSTA</b> fiordilatte e basilico in cottura, salsa di pistacchio, crema di ricotta di bufala, zucchine alla poverella e tagliata di tonno rosso	€11,4
<b>VALLE D'ITRIA</b> fiordilatte e pomodoro pelato, funghi cardoncelli in cottura, mozzarella di bufala, capocollo di Martina e salsa di pistacchio	€10
<b>GALLIPOLINA</b> fiordilatte in cottura, stracciatella, bisque di gamberi, fiori di zucca e gamberi rossi crudi al lime	€12
<b>CICCIO CAPRESE DI GAMBERI ROSSI</b> pomodori, mozzarella di bufala, basilico, cipolla rossa, gamberi rossi crudi	€10

## LE CREATIVE

<b>SCEGLI L'IMPASTO</b> Germe di grano, multicereale, integrale	€3,8
<b>SCEGLI LA BASE</b> Rossa o bianca	
<b>INGREDIENTE A</b> Olive, insalata, salsa cocktail, capperi, lime, basilico, granella di pistacchio, cipolla rossa	€0,5
<b>INGREDIENTE B</b> Rucola, pomodorini, carciofi, funghi champignon, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodori secchi, pomodorini arrostiti, bacon, cacioricotta, silano affumicato, formaggio erborinato, grana padano, patate fritte, mozzarella senza lattosio, prosciutto cotto, würstel, fiordilatte, tonno, salame piccante	€1
<b>INGREDIENTE C</b> Stracciatella, salsiccia norcina, zucchine alla poverella, pesto di rucola, salsa di pistacchio, vellutata di carote burrata, pancetta arrotolata, fiori di zucca, crema di ricotta di bufala, crema di carciofi, vellutata di rape, cime di rapa, acciughe, mortadella di maiale nero	€1,5
<b>INGREDIENTE D</b> Prosciutto crudo, bresaola, gamberi, salmone affumicato, funghi cardoncelli, capocollo di Martina, mozzarella di bufala	€2
<b>INGREDIENTE E</b> Tagliata di tonno rosso, gamberi rossi crudi	€6

## MEDAGLIONI FRITTI

<b>ALL'ITALIANA</b> insalata, pomodorini, fiordilatte e prosciutto crudo	€5
<b>AFFUMICATO</b> insalata, gamberi, salmone affumicato, crema di ricotta di bufala	€5,4
<b>ALL'ORTOLANA</b> rucola, pomodori secchi, funghi champignon, crema di ricotta di bufala, zucchine e melanzane grill	€5

## PUCCE AL FORNO

<b>CHICKEN BACON</b> maionese, insalata, pomodorini, cotoletta di pollo, bacon e silano affumicato	€5
<b>BOSCAIOLA</b> rucola, funghi porcini, salsiccia norcina e grana padano	€5
<b>BURGER BACON</b> insalata, pomodorini, hamburger 180gr, bacon, patatine e silano affumicato	€7
<b>SANTERAMO</b> insalata, pomodorini arrostiti, bombette alla brace e caciocavallo di vacca rossa	€8
<b>MEDITERRANEO</b> crema di patate, rucola, pomodoro secco, polpo arrosto e ricotta di bufala	€9
<b>RUSTICA</b> rucola, pomodorini, mozzarella di bufala e bresaola	€5,4

## FRUTTA E DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE	€4
SORBETTO	€2.5
SEMIFREDDO	€5
TIRAMISU'	€5
TORTA PASTICCIOTTO	€4
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO	€5

## BEVANDE

ACQUE MINERALI	€2
COCACOLA/ARANCIATA 33CL	€2
PEPSI/ARANCIATA 1LT	€3
VINO FRIZZANTE ALLA SPINA	€12 <sup>lt</sup>
BIRRA ALLA SPINA	€10 <sup>lt</sup>
MENABREA	33/66cl €2.5/€4
MORETTI	33/66cl €2/€3.5

## BIRRE ARTIGIANALI

PRIMATIA <i>Birrificio Birranova</i>	€5
MARGOSE <i>Birrificio Birranova</i>	€5
DELLA CAVA <i>Birrificio B94</i>	€5
VISTA MARE <i>Birrificio B94</i>	€5

## DISTILLATI E FINE PASTO

CAFFÉ	€1
AMARI	€3
GRAPPE GIOVANI SEL. POLI	€4
LIQUORI	€4
GRAPPE INVECCHiate	€6

COPERTO €2

## ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergici utilizzati in questo esercizio presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 -"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamur o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

Frutta a guscio, cioè mandorle (*amygdalus communis L*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di anacardi (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis (wangenh) k. koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*). pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesami e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

Lupini e prodotti detivati

Molluschi e prodotti derivati

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva



# M E N U

IL MEGLIO DELLA PUGLIA A TAVOLA

