FOOD & DRINK

ANTIPASTI

PATATA ALLA CENERE

MORTADELLA
mortadella, stracciatella e pistacchio 9 €
(mortadella, stracciatella cheese and pistachio)

CAPOCOLLO
capocollo, stracchino, pomodorini e cipolla
(capocollo,stracchino cheese, tomatoes and 9 €
onions

SPECK
speck taleggio, funghi e timo 10 €
(speck, taleggio cheese, mushrooms and thyme

TARTARE DI TONNO
stracciatella, frutti rossi e tarallo pugliese 13 €
(stracciatella cheese, red fruits and pugliese
tarallo

FOCACCIA BARESE
1 trancio 3.5 €
intera 7 €

TAGLIERI

SALUMI BIO (COLD CUTS BIO)
1 persona 11 €
2 persone 19 €

FORMAGGI BIO (CHEESE PLATTER BIO)
1 persona 11 €
2 persone 19 €

SALUMI E FORMAGGI BIO (MIXED PLATTER BIO)
1 persona 14 €
2 persone 23 €

STUZZICHERIA

OLIVE BARESANE
(baresi olivs) 2.5 €

FRUTTA SECCA
(dried fruit) 2.5 €

CHIPS PATATINE
(potatos chips) 2.5 €

TAGLIERE RUSTICO x 2
(rustic cutting board) 16 €

PINSE

MEDITERRANEA
mozzarella, alici, stracciatella, pomodori confit, 15 €
olio al limone e prezzemolo
(mozzarella, anchovies, stracciatella cheese, confit
tomatoes, lemon oil and parsley)

VEGETARIANA
mozzarella, crema di zucca e verdure di stagione 13 €
(mozzarella, pumpkin cream and seasonal vegetables)

RICORDANDO AMATRICE
mozzarella, guanciale, pomodoro, pecorino e pepe 15 €
(mozzarella, guanciale, tomatoes, pecorino cheese and
pepper)

COPERTO 2 €

MO
FOOD & DRINK

PRIMI

LASAGNA TRADIZIONALE
(traditional lasagna) 15 €

LASAGNA VEGETARIANA
con cavolfiore, pesto di noci e scamorza affumicata
(cauliflower, walnut pesto and smoked scamorza cheese) 15 €

ORECCHIETTE
con pomodoro e braciole di manzo 16 €
(with tomatoes souce and meat beef rolls)

CAVATELLI
con crema di pistacchio, scorfano e pomodori confit 15 €
(with pistachio cream, redfish and confit tomatoes)

DAL MARTEDI AL GIOVEDI PROPONIAMO SPAGHETTI ALL'ASSASSINA...A MODO NOSTRO
MINIMO 2 PERSONE
prezzo per persona 11.5 €
(from tuesday at thursday we propose spaghetti all'assassina... at our own way minimum for 2 person spaghetti with tomatoes souce and hot pepper)

SECONDI

BRASATO ALLA BIRRA
carne di manzo con crema di zucca e demi glace 18 €
(beef meat with pumpkin cream and demi glace

MO' TI SPIEDO IO! PER 2 PERSONE
(mixed roast meat) for 2 persons 20 €

CALAMARO RIPIENO
con crema di piselli e crema di mango 16 €
(stuffed squid with peas cream and mango cream)

LA CONTADINA
crema di legumi con funghi trifolati e crostone di pane 13 €
(legumes cream with mushrooms and bread crouton)

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5 €
VERDURE AL FORNO 5 €

DESSERT

TIRAMISU
(tiramisu with mascarpone cream) 7 €

TORTA AL CIOCCOLATO
con pera cotta CBT, mousse di ricotta di pecora e vincotto 7 €
(chocolate cake with cooked pear, ricotta mousse and vincotto)

BISCOTTO ALLA CARRUBA
con mousse al latte condensato e gel di caffe 7 €
(carruba biscuit with condensed milk mousse and coffe gel)

TORTA ALLA CASTAGNA
mousse al cioccolato fondente e salsa all'arancia 7 €
(chestnut cake with chocolate mousse and orange souce)

LEGENDA ALLERGENI

LATTOSIO
UOVA
MOLLUSCHI
GLUTINE
PESCE
FRUTTA SECCA

*potrebbero esserci prodotti abbattuti
*potrebbero esserci prodotti congelati all?origine