



Gli alimenti presenti nel menù possono contenere tracce di allergeni che possono contaminare accidentalmente l'alimento durante la preparazione o la distribuzione. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

ANTIPASTI

Millefoglie di gamberi, stracciatella di Andria e brunoise di pomodorini	€ 16,00
Polpo e patate in insalata con olive taggiasche	€ 14,00
Stracciatella di Andria con acciughe del Cantabrico e pizza fritta	€ 11,00
Culatello e pizza fritta	€ 11,00
Involtini di melanzane con ricotta di bufala	€ 10,50
Polpo fritto in pastella	€ 12,00
Polpettine pugliesi di pane e formaggio con pomodoro fresco	€ 8,00
Fiori di zucca fritti in pastella	€ 6,00

PRIMI PIATTI

Ravioli di pesce con gamberi e porcini	€ 16,00
Troccoli al ragù di polpo	€ 14,00
Spaghetti alle vongole	€ 14,00
Triangoli di burrata con scamorza affumicata e zucchine	€ 14,00
Orecchiette Monopoli con pomodoro fresco e cacio	€ 12,00
Tagliatelle con farina macinata a pietra al ragù	€ 12,00

SECONDI DI CARNE

Fiorentina con chips - minimo per 2 persone	cadauno	€ 27,50
Tagliata di manzo con funghi porcini		€ 23,00
Filetto di manzo al pepe verde con patate		€ 23,00
Filetto di manzo alla griglia		€ 21,00
Tagliata di manzo al rosmarino con patate		€ 20,00
Cotoletta di vitello primavera con rucola e pomodorini		€ 20,00
Tartare di manzo con capperi, senape e cipolla con chips		€ 16,00

SECONDI DI PESCE

Spadellata di calamari e gamberi con funghi porcini		€ 22,00
Tagliata di branzino con patate e funghi porcini		€ 22,00
Tagliata di branzino gratinato con patate e zucchine		€ 18,00
Tagliata di tonno con valeriana e aceto balsamico		€ 18,00
Calamari e trevisana alla griglia		€ 17,00
Polpo gratinato alla griglia con zucchine		€ 17,00

CONTORNI

Insalata fantasia	€ 9,00
Verdure saltate con aglio e olio	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00
Chips	€ 5,00
Patatine fritte*	€ 5,00

FRUTTA E DESSERT

Torte e coppette di nostra produzione	€ 6,50
Frutta fresca di stagione	5,50 / 7,50
Frutta fresca di stagione con gelato	6,50 / 8,50
Coppa gelato alla crema, limone o mela verde	€ 5,00
Gelato limone e Vodka o mela verde con Calvados	€ 6,50
Gelato al whiskey	€ 7,50
Affogato al caffè	€ 6,00
Semifreddi (torroncino o tartufo nero)	€ 5,00

PIZZE

PIZZA DEL GIORNO	€
MARINARA Pomodoro, aglio, prezzemolo, origano, olio	€ 6,00
FOCACCIA PUGLIESE Cipolle, capperi, olio	€ 6,50
FOCACCIA MONOPOLI Pomodoro, cipolla, capperi, grana, olio	€ 7,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, olio, basilico	€ 7,00
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel, olio	€ 8,00
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolle, olive, olio	€ 8,00
PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio	€ 8,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio	€ 8,00
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano	€ 8,50
LUCANA Pomodoro, funghi champignon, olive, capperi, prezzemolo, olio	€ 8,50
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto , funghi champignon, carciofi, olive, olio	€ 9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olio	€ 9,00
ROMANA	€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi olio

CALABRESE	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, pepe verde, prezzemolo, olio	
PARMIGIANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico, olio	
ORTOLANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, olio	
GORGONZOLA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olio	
QUATTRO FORMAGGI	€ 10,00
Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, brie, grana, olio	
'NDUJA E CIPOLLA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla, olio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 10,00
Mozzarella, salsiccia, friarielli, olio	
CAMPAGNOLA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella peperoni, cipolla, capperi, grana, olio	
TONNO E CIPOLLA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
BUFALA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio	
TIROLESE	€ 12,00
Mozzarella, brie, olio, speck affumicato	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 12,00
Pomodoro , mozzarella, prosciutto crudo	
BOSCAIOLA	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, prezzemolo, olio	
PORCINI E TALEGGIO	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, taleggio, olio	
CALZONE LISCIO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana	

CALZONE APERTO	€ 10,50
Mozzarella fusa, bresaola, rucola, grana a scaglie	

VINI ROSSI

Valpolicella doc - Le Bine	€ 23,00
----------------------------	---------

Valpolicella Superiore doc Campo Lavei - Ca' Rugate	€ 25,00
---	---------

Valpolicella Ripasso doc Vigneti di Torbe - Domini Veneti	€ 28,00
---	---------

Dolcetto d'Alba doc – Le coste	€ 22,50
--------------------------------	---------

Cabernet Sauvignon doc – Borgo Molino	€ 21,00
---------------------------------------	---------

Cabernet Sauvignon Collio doc – Marco Sclaris	€ 25,00
---	---------

Chianti Classico Nipozzano docg - Frescobaldi	€ 27,00
---	---------

Morellino di Scansano doc - Mantellasi	€ 18,00
--	---------

Rosso di Montalcino doc – Campo ai Sassi Frescobaldi	€ 28,00
--	---------

Mjere rosso del Salento ed. limitata igp – Michele Calò & Figli	€ 30,00
---	---------

Primitivo di Manduria doc – Novantaceppi - Latentia	€ 27,00
---	---------

Nero d'Avola Sicilia doc – Mandrarossa	€ 22,00
--	---------

Cannonau di Sardegna Noras doc – Santadi	€ 26,00
--	---------

Cabernet Sauvignon Scuri doc – Borgo Molino bt. 0,375 cl	€ 12,50
--	---------

Valpolicella classico doc – G. Campagnola bt 0,375	€ 11,00
--	---------

Morellino di Scansano doc – Mantellasi bt. 0,375	€ 11,00
--	---------

Carignano del Sulcis – Santadi	€ 12,00
--------------------------------	---------

VINI BIANCHI

Prosecco rosè extra dry – Borgo Molino	€ 21,00
Prosecco Valdobbiadene superiore docg – Il Roggio	€ 20,00
Recit Roero Arneis docg – Monchiero Carbone	€ 21,00
Ribolla gialla igt – Attems	€ 21,00
Gewurztraminer Sudtirolo doc – Kaltern	€ 24,00
Salice Salentino Le Pitre doc – Mottura	€ 19,00
Rosato Salento Miere igr – Michele Calò & Figli	€ 21,00
Falanghina del Sannio dop – Janare La Guardiense	€ 19,00
Greco del Sannio dop – Janare La Guardiense	€ 19,00
Vermentino di Gallura S'Eleme docg	€ 22,00
Prosecco Valdobbiadene docg – Borgo Molino bt. 0,375	€ 15,00
Vermentino di Gallura S'Eleme docg bt 0,375	€ 10,00
Falanghina del Sannio dop – Janare La Guardiense bt. 0,375	€ 10,00

BIBITE

Acqua minerale naturale o frizzante – cl. 0,50	€ 1,50
Bibite in lattina – cl. 0,33	€ 3,00
Birra bottiglia cl. 0,66 – Icnusa – Forst	€ 6,00
Birra Icnusa non filtrata – cl. 0,50	€ 6,00
Birra Franziskaner – cl. 0,50	€ 6,50
Birra spina piccola Forst	€ 3,00
Birra spina grande Forst	€ 6,00
Vino della casa bianco o rosso ¼ l.	€ 3,50
Vino della casa bianco o rosso ½ l	€ 7,00
Vino della casa bianco o rosso 1l.	€ 14,00

Coperto € 2,50 (servizio serale e sabato a pranzo)

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di semi di sesamo
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi