



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 in pastella	€ 7,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetti ai frutti di mare	€ 16,00
Ravioli di pesce con gamberi e funghi porcini	€ 16,00
Troccoli cacio e pepe	€ 13,00
Orecchiette Monopoli con pomodoro fresco e cacio	€ 13,00
Tagliatelle con farina macinata a pietra al ragù	€ 13,00
Minestra di cavatelli e cicerchie	€ 12,00

## SECONDI DI CARNE

Fiorentina con chips - minimo per 2 persone	cadauno	€ 27,50
Filetto di manzo al pepe verde		€ 24,00
Filetto di manzo alla griglia		€ 22,00
Cotoletta di vitello con rucola e pomodorini		€ 22,00
Tagliata di manzo al rosmarino con patate		€ 20,00
Tartare di manzo con capperi, senape e chips		€ 16,00

## SECONDI DI PESCE

Tagliata di branzino con patate e funghi porcini	€ 23,00
Spadellata di calamari e gamberi con funghi porcini	€ 23,00
Tagliata di branzino con insalatina di carciofi	€ 21,00
Calamari e gamberi gratinati alla griglia su letto di insalatina	€ 19,00
Tagliata di branzino con rucola e pomodorini	€ 18,00

## 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 / 7,00
Frutta fresca di stagione	5,50 / 7,50
Frutta fresca di stagione con gelato	6,50 / 8,50
Coppa gelato alla crema o limone	€ 5,00
Sorbetto limone e Vodka	€ 7,00
Gelato crema affogato al San Marzano	€ 7,00
Gelato al pistacchio affogato all'Amaretto	€ 7,00
Affogato al caffè	€ 6,00

Semifreddi (torroncino o tartufo nero) € 5,00

## PIZZE

MARINARA € 6,00  
Pomodoro, aglio, prezzemolo, origano, olio

FOCACCIA PUGLIESE € 6,50  
Cipolle, capperi, olio

FOCACCIA MONOPOLI € 7,50  
Pomodoro, cipolla, capperi, grana, olio

MARGHERITA € 7,00  
Pomodoro, mozzarella, olio, basilico

WURSTEL € 8,00  
Pomodoro, mozzarella, wurstel, olio

PUGLIESE € 8,00  
Pomodoro, mozzarella, cipolle, olive, olio

PROSCIUTTO COTTO € 8,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio

DIAVOLA € 8,00  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio

NAPOLETANA € 8,50  
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano

LUCANA € 8,50  
Pomodoro, funghi champignon, olive, capperi, prezzemolo, olio

QUATTRO STAGIONI € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto , funghi champignon, carciofi, olive,  
olio

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olio

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	€ 25,00
Valpolicella Superiore doc Campo Lavei - Ca' Rugate	€ 28,00
Valpolicella Ripasso doc Vigneti di Torbe - Domini Veneti	€ 30,00
Dolcetto d'Alba Le coste docg – Michele Chiarlo	€ 25,00
Barbera d'Asti Palas docg – Michele Chiarlo	€ 25,00
Cabernet Sauvignon doc – Borgo Molino	€ 21,00
Chianti Castiglioni docg - Frescobaldi	€ 24,00
Morellino di Scansano doc - Mantellasi	€ 19,00
Rosso di Montalcino doc – Campo ai Sassi Frescobaldi	€ 40,00
Verbo Aglianico del Vulture dop – Cantine di Venosa	€ 20,00
Primitivo di Manduria doc – Novantaceppi - Latentia	€ 29,00
Negroamaro salento igt – Mottura	€ 19,00
Nero d'Avola Sicilia doc – Mandrarossa	€ 25,00
Cannonau di Sardegna Sileno doc – Ferruccio Deiana	€ 26,00
Cabernet Sauvignon Scuri doc – Borgo Molino bt. 0,375 cl	€ 13,00
Valpolicella classico doc – G. Campagnola bt 0,375	€ 12,50
Morellino di Scansano doc – Mantellasi bt. 0,375	€ 12,50

## VINI BIANCHI

Prosecco Filanda Rosè – Bortomiol	€ 24,00
Prosecco Senior Valdobbiadene docg - Bortomiol	€ 21,00
Recit Roero Arneis docg – Monchiero Carbone	€ 26,00
Ribolla gialla igt – Attems	€ 28,00
Gewurztraminer Sudtirolo doc – Kaltern	€ 28,00
Salice Salentino Le Pitre doc – Mottura	€ 19,00
Rosato Salento igt – Mottura	€ 21,00
Falanghina del Sannio dop – Janare La Guardiense	€ 20,00
Greco del Sannio dop – Janare La Guardiense	€ 20,00
Vermentino di Gallura S'Eleme docg	€ 23,00
Prosecco Valdobbiadene docg – Borgo Molino bt. 0,375	€ 15,00
Vermentino di Gallura S'Eleme dogc bt 0,375	€ 14,00
Falanghina del Sannio dop – Janare La Guardiense bt. 0,375	€ 12,00



## 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