

Stuzzicheria

LE PITTULE (8 pezzi) €6 (1)
sfere di pastella fritta

I SOTT'OLIO PUGLIESI €6
lampascioni, pomodori secchi sott'olio

LA FCAZZ BARESE (6 pezzi) €6 (1)
focaccia barese con pomodorini ed olive

L' PANZEROTTIN (6 pezzi) €6 (1, 3, 7)
mini-panzerotti con pomodoro e mozzarella

L' POLPETT D' PAN (7 pezzi) €6 (1, 3, 7, 15)
polpettine di pane fritto

Se sei indecis...

**La carrellata
du Puglies**

Mix di antipasti e stuzzicherie
caldi e freddi, scelte dallo chef

€16

a persona
*minimo 4 persone

Antipasti

U' CAPOCOLL CON LA BURRAT €13 (7)
capocollo di Martina Franca con burrata fresca

U' PIATT DU CASAR €12 (7)
piatto di latticini tipici pugliesi

L' POLPETT D' LA NONN €12 (1, 3, 7, 9, 15)
polpette di carne di vitello al sugo

L' MOSCARDIN PICCANT €13 (9, 15, 16)
moscardini in umido leggermente piccanti con crema di patate

L' SCARCIOFF CU' CACIOCAVALL €13 (1, 7, 15)
carciofi trifolati con crema di caciocavallo

Primi Piatti

LA TIELL BARESE €13 (7, 9, 14, 16)
il tradizionale timballo Barese di riso, cotto al forno con patate e cozze

ORECCHIET CON L'BRASCIOL €13 (1, 7, 9, 15, 16)
orecchiette con braciola di cavallo

ORECCHIETT CO' L' CIM D RAP €13 (1, 4, 15)
orecchiette con cime di rapa e acciughe

FAVE E CQUER €11
purea di fave con cicorie

L' RAVIUL RCHIN €12 (1, 3, 7, 9)
ravioli ripieni con caciocavallo e capocollo, con pomodorino ciliegino e olio al basilico

L' PAPPARDELL CO' L' CARDONCELL €13 (1, 2, 3, 15)
pappardelle con funghi cardoncelli e gamberi



Dear foreign costumers:
please scan the QR Code.
Discover and get inspired by
our typical Apulian menù:



Secondi Piatti

LE BOMBETT D'CAPOCOL €15 (7)
ripiene con salsiccia e formaggio, con patate al forno

LA PARMIGIAN D'MELANZAN €12 (1, 7, 16)
la tradizionale parmigiana di melanzane

LA ZAMPIN AI FERRI €15 (7)
la tipica salsiccia pugliese alla griglia con patate al forno

TURCINIEDDI o GHIMMRID €15
involtini di carne di fegato e polmone alla griglia con patate al forno

LA SALZZIZ A' PUNT D' COLTELL €14 (12, 15)
salsiccia a punta di coltello con cime di rapa stufate