

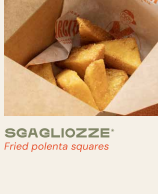
A gradire Starter



POLPETTE DI FOCACCIA FRITTE CON SALSA CONFIT
Fried focaccia balls with confit tomato sauce



CHIPS DI PATATE FRITTE CON SALSA DI CILIEGINO
Fried potato chips with cherry tomato sauce



SGAGLIOZZE*
Fried polenta squares



PEPERONI ARROSTITI E CONDITI
Roasted and seasoned bell peppers



CRUDITE CON MAYO ALLA BARBABIETOLA
Crudites with beetroot mayo



ZUCCHINE ALLA POVERELLA
Fried zucchini marinated with vinegar, garlic and mint



FRISELLINE DELLA CASA DA CONDIRE
Homemade Apulian bread bites to be seasoned



TRIS - Olive, taralli e mandorle tostate
Trio - Olives, taralli, and toasted almonds

Antipasti Appetizers



INSALATINA DI POLPO
Octopus salad



BACCALA IN UMIDO
Stewed salt cod



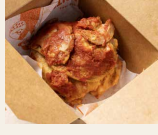
OMBRINA MARINATA
Marinated meagre with purple cabbage on gazpacho



INSALATINA DI GAMBERI
Shrimp salad with zucchini, green apple, and chimichurri



CIALLEDDA
(Salad with stale bread, tomatoes, onions)



PARMIGIANA DI MELANZANE
Roasted and seasoned bell peppers

Salumi e formaggi Charcuterie and cheese

Dell'Azienda Agricola Querceta, serviti con focaccia calda.
From the Querceta farm, served with warm focaccia.



TAGLIERE DI SALUMI
Charcuterie board



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
Charcuterie and cheese board

Focacce farcite Stuffed Focaccias

Mozzarella senza lattosio (+€1,00)
Lactose-free mozzarella



1. MORTADELLA
Mortadella, pomodoro insalatato, gazpacho, provolone, erba cipollina.
Mortadella, salad tomato, gazpacho, provolone cheese, chives.



2. CAPOCOLLO
Capocollo, scamorza affumicata, mayo peperone, zuccina alla poverella, menta.
Capocollo, smoked scamorza, pepper mayo, zucchini alla poverella, mint.



3. PROSCIUTTO CRUDO
Prosciutto crudo, mayo barbabietola, pomodoro insalatato, fiordilatte, insalata romanesca.
Prosciutto crudo, beetroot mayo, salad tomato, fiordilatte, Roman lettuce.



4. PROSCIUTTO COTTO
Prosciutto cotto arrosto, crema di carote, stracciatella, cipolla caramellata, menta.
Roasted ham, carrot cream, stracciatella, caramelized onion, mint.



5. POLPO
Polpo cotto al vapore, crema di carote, provola affumicata, fusa, basilico.
Steamed octopus, carrot cream, smoked provola, chimichurri, soy sauce, honey.



6. VEGETARIANA
Zucchine trifolate, salsa di ciliegino, indivia caramellata, crema di cicorie, crema di peperone, menta.
Sautéed zucchini, cherry tomato sauce, caramelized endive, carrot cream, pepper cream, mint.



7. BACCALA
Baccalà in umido, pomodoro ciliegino, cipolla, olive, capperi, crema di cicoria, crema di peperone, menta.
Stewed salt cod, cherry tomatoes, onion, olives, capers, chicory cream, white wine, extra virgin olive oil, breadcrumbs.

Le speciali The specials



S.1. CAPASOTTO
Mortadella e provolone.
Mortadella and provolone cheese.



S.2. CAPASOTTO
Capocollo e stracciatella.
Capocollo and stracciatella.



S.3. CAPASOTTO
Prosciutto crudo e fior di latte.
Prosciutto crudo and fior di latte.



9. PARMIGIANA
Parmigiana di melanzane, provola affumicata fusa, basilico.
Eggplant Parmigiana, melted smoked provola, fresh basil.



10. PORCHETTA
Porchetta prosciuttata, patate, crema di cicoria, provola, cipolla alla sola, rosmarino, olio.
Porchetta prosciuttata, potatoes, chicory cream, provola, soy onion, rosemary, oil.



11. SALAME
Salame, scamorza affumicata, acciughe, friggelli, ciliegino arrosto con timo.
Salami, smoked scamorza cheese, anchovies, friggelli peppers, roasted cherry tomatoes with thyme.

Le classiche The classics



1/4 FOCACCIA BARESE
1/4 Bari-style focaccia



FOCACCIA BARESE INTERA
Whole Bari-style focaccia

BABY FOCACCINE

Baby focaccias
Focaccia con salume.
Focaccia with cold cuts.

€6,00

Focaccia con salume e formaggio.
Focaccia with cold cuts and cheese.

€7,00

I dolci Dessert



CHEESECAKE CON CRUMBLE DI FOCACCIA E MANDORLE
Cheesecake with focaccia and almond crumble

Frutti di bosco. Cioccolato. Caramello.
Mixed berries. Chocolate. Caramel.

€5,00



TIRAMISU DI FOCACCIA
Tiramisu made with focaccia

€5,00

Da bere Drinks

BIRRA

Beer
PERONI 20 CL €3,00
PERONI 40 CL €5,50
PERONI GLUTEN FREE 33CL €4,50
PERONI LEMON €3,00
NASTRO AZZURRO 33CL €3,00
NASTRO AZZURRO ZERO 33CL €3,00
WEISSE 33CL €6,00
AGRICOLA €4,00
TIPA 33CL €6,00

BEVANDE

Soft Drinks
ACQUA 0,5L €1,50
Water 0,5L
ACQUA 1L €2,50
Water 1L
COCA COLA 33CL €2,50
COCA COLA ZERO 33CL €2,50
COCA COLA IN BOTTIGLIA €3,00
Coca Cola in a bottle
COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA €3,00
Coca Cola Zero in a bottle
ESTATHÉ LIMONE/PESCA €2,50
Estathé Lemon/Peach
FANTA 33CL €2,50
REDBULL €4,00
LIMONATA LURISIA €3,00
Lurisia Lemonade
CHINOTTO €3,00
TONICA €3,00
Tonic water

DRINKS E CALICI

Drinks & wine by the glass
SPRITZ €7,00
GIN TONIC €8,00
VODKA TONIC €8,00
VINO €5,00
Wine

VINI SAN MARZANO

San Marzano Wines
IL PUMO MALVASIA €16,00
White wine • Malvasia • 12.5%
IL PUMO ROSATO €16,00
Rosé wine • Negroamaro • 12%
IL PUMO NEGROAMARO €16,00
Red wine • Negroamaro • 13.5%
IL PUMO PRIMITIVO €16,00
Red wine • Primitivo • 13.5%
TRAMARI €20,00
Rosé wine • Primitivo • 12.5%
TALÒ VERDECA €22,00
White wine • Verdeca • 12.5%
TALÒ NEGRAMARO €22,00
Red wine • Negroamaro • 13.5%
TALÒ PRIMITIVO €22,00
Red wine • Primitivo • 14%
F NEGROAMARO €40,00
Red wine • Negroamaro • 14.5%
SESSANTANNI €40,00
Red wine • Primitivo • 14.5%
SESSANTANNI ROSÉ €30,00
Rosé wine • Primitivo • 13.5%
CALCE BIANCO €40,00
Sparkling white wine • Brut • 12.5%
CALCE ROSÉ €50,00
Sparkling rosé wine • Brut • 12.5%

*Prodotto surgelato **Prodotto abbattuto
*Frozen product **Blister chilled product
Gentili clienti, gli alimenti e le bevande serviti in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta. Si prega di consultare il personale o il libro ingredienti.
Dear customers, the food and beverages served in this establishment may contain ingredients or processing aids considered allergens. A list of allergens is available upon request. Please consult the staff or the ingredient book.