

In certi vicoli persino la luce chiede il permesso



N.B.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio

Alcuni piatti sono preparati con materie prime congelate o surgelate. Si serve acqua potabile trattata.

"Intratten"

scaldatelli (taralli) e olive "Bella di Cerignola"

7

Cucoletti (panzerotti vuoti fritti) con sartascinello
(passata di pomodoro, pomodorini, aromi e olive nere)

8

Cucoli ripieni (panzerotti ripieni fritti assortiti)

12

Bruschette con pomodorini, olio extravergine, origano e mozzarella

7

Bruschette con patè vari

8

Aperitivo Pugliese (minimo per 2 persone): pala con cucoletti vuoti, salumi,
formaggi, sott'oli e un calice di vino a scelta tra
(Primitivo/Negramaro/Chardonnay della casa), acqua

10 a persona

Fritti e non fritti

Pomodorelle, salvia e asparagina in crosta di farina di grano

7

Fiori di zucca e borraggine in crosta di farina di grano

7

Peperone friggitiello, funghi cardoncelli, olive dolci

7

Cime di rapa

7

Viaggi Enogastronomici della Puglia

minimo 2 persone

Viaggio della Daunia

Taralli e olive, Frisella con pomodorini e mozzarella, Cucoli fritti vuoti
Puccia, Tagliere di salumi, formaggi e sott'oli, Pasticciotto
Acqua, Vino ½ lt (Primitivo o Negramaro) o birra Peroni da 66cl, Caffè Quarta
30 a persona

Viaggio delle Murge

Fiori di Zucca, Cucoli ripieni assortiti (4pz)
Tagliere misto di salumi, formaggi e sott'oli,
Orecchiette con Cime di Rapa, Pasticciotto
Acqua, Vino ½ lt (Primitivo o Negramaro) o birra Peroni da 66cl, Caffè Quarta
35 a persona

Viaggio del Salento

Taralli e olive, Frisella con pomodorini e mozzarella,
orecchiette e cime di rapa, Puccia,
Tagliere di salumi, formaggi e sott'oli, Pasticciotto,
Acqua, Vino ½ lt (Primitivo o Negramaro) o birra Peroni da 66cl, Caffè Quarta
40 a persona

*La bellezza attrae, il gusto seleziona,
la Puglia innamora.*



Degustazioni

...di Salumi, dedicata a Di Vittorio

vari tra salsiccia secca, soppressata, prosciutto crudo stag. 24 mesi,
capocollo di Martina Franca, filetto lardellato, mortadella
porzione piccola 18 - porzione grande 30

...di Formaggi, dedicata a Rodolfo Valentino

vari tra caciocavallo, scamorza, stracciatella, burrata,
bocconcini e mozzarella di bufala
-porzione piccola 18 - porzione grande 30

...di Sott'oli, dedicata a Domenico Modugno

vari tra involtini di melanzane, peperoncini con tonno,
carciofini grigliati, zucchine e melanzane grigliate,
pomodori secchi

13

...di Friselle, dedicata a Lino Banfi

Friselle assortite (3 pz grandi oppure 8 pz piccole)

10

...del Tacco, dedicata a Renzo Arbore

con salumi, formaggi e sott'oli vari
Porzione piccola 18 - Porzione grande 38

Le Pucce

Trabucco

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, insalata,
pomodori, olio extra vergine

8

Castel del Monte

Filetto lardellato, stracciatella, pomodori secchi

8

Junno

Verdure grigliate (sott'olio), scamorza affumicata, olio extra vergine

8

Egnatia

Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodori secchi

8

Del Trullo

Zampina (salsiccia di vitello arrotolata), insalata,
pomodori, olio extra vergine

9

Ofantina

Zampina (salsiccia di vitello arrotolata), cime di rapa, olio extra vergine

9

Panzerotto Gourmet

Campano

panzerotto pomodoro e mozzarella, bufala DOP,
prosciutto crudo 24 mesi (in uscita),
su letto di insalata, rucola e pomodori a fette,
accompagnato da vari patè

11

Molisano

panzerotto pomodoro e mozzarella,
su letto di insalata, rucola, pomodori a fette,
accompagnato da carciofo con gambo e vari sott'oli
(melanzane, zucchine, pomodori secchi)

11

Calabrese

panzerotto pomodoro e mozzarella con soppressata piccante (in uscita),
su letto di insalata e rucola,
accompagnato da salame piccante, caciocavallo,
peperoncino con tonno e bomba pugliese (patè piccante)

11

Lucano

panzerotto pomodoro e mozzarella con filetto lardellato (in uscita),
su letto di insalata, rucola, pomodori a fette
accompagnato da caciocavallo, funghi e carciofini sott'olio

11

Terrone

panzerotto mozzarella e pomodorini freschi,
su letto di insalata, rucola, pomodori a fette
accompagnato da nodino fiordilatte, formaggio fresco e stracciatella

12

Adoro il bianco della Puglia.

Ci sa parlare con incanto dei propri segreti.



Primi Piatti

Orecchiette con cime di rapa piccante e acciughe
12

Orecchiette con cime di rapa e salsiccia
12

Cavatelli di grano arso al pomodoro con ricotta marzotica
13

Cavatelli di grano arso al pomodoro con squala
13

Troccoli cozze e gamberetti
15

Secondi Piatti

Zampina grande (salsiccia arrotolata di vitello)
10

Zampina e 4 bombette
(involtini di capocollo di maiale e pancetta con farcitura varia)
15

Fave e cicoria
9

Parmigiana
10

Burrata con acciughe del cantabrico, pomodori secchi, olive
10

Dolci e Caffè

Pasticciotto
(crema, crema e amarena, ricotta, cioccolato)
4

Sporca muss
(pasta sfoglia con crema)
4,50

Piatto assortito di dolci
piccolo 10 - grande 18

Caffè Quarta alla Moka
1,50

Caffè Salentino...quando fa caldo!
(caffè, ghiaccio e latte di mandorla)
3

Coperto
2,50

Dovremmo avere quasi tutti
una vita vista Puglia.



Birre e non solo...

Acqua naturale o frizzante km0

2

Birre Artigianali Pugliesi 33cl

(Per caratteristiche vedi carta delle birre)

6

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto 33cl

3

vino della casa bianco o rosso

¼ lt 4,50 - ½ lt 7 - 1lt 12

Birra Peroni

33cl 2,50 - 66cl 4

Birra Peroni Gran Riserva 50cl

5,50

Birra Raffo

33cl 3 - 66cl 5

Lemolivo (foglie di olivo e limone)

Amaro Pugliese (40 erbe tra cui china, rabarbaro, assenzio, menta, aloe)

Elisir dei Trulli (con cioccolato, rhum, nocciola e caffè)

Amarum (con erbe pugliesi e rhum giamaicano)

Biliq (con genziana, assenzio, menta, arancio, china, liquirizia, aloe)

Amaro Lucano, Amaro del Capo, Grappa

3,50