

*Curiamo molto la qualità e la
preparazione dei piatti.*

*Vorremmo farvi passare attimi di spensieratezza... **I***

tempi di attesa sono quelli giusti

per preparare al momento le delizie ordinate.

Non abbiate fretta e godetevi un'esperienza ricca

di qualità e...ottima compagnia!

"Intrattin"

Scaldatelli (taralli) e olive "Bella di Cerignola"
ciotola € 7,00

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

porzione € 8,00

Cucoli ripieni (panzerotti ripieni fritti assortiti)
4 pz € 12,00

**Bruschette con pomodorini, olio extravergine,
origano e mozzarella**
6 pz € 6,50

Bruschette Miste (3 pom. mozz – 3 patè vari) € 7,00

Bruschette con patè vari 6pz € 7,50

Popizze e Scaglioze (pettole e polenta frita)
porzione € 6,00

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 € 10,00
a persona

Fritti del contadino...

**Frittelline di zucchine, ricotta, menta
Pomodorelle** € 6,50
Cime, Salsiccia in crosta di farina di grano
(5 pz ognuno)

**Salvia in crosta di farina di grano
Asparagina** € 6,50
Frittelline di peperoni e cacio
(5 pz ognuno)

**Fiori di zucca in crosta di farina di grano
Borragine in crosta di farina di grano** € 6,50
(4 pz ognuno)

...i non fritti!

**Peperone friggitiello
Funghi cardoncelli** € 7,00
Olive dolci
(porzione assortita)

Cime di rapa € 6,00

Il Panzerotto è . . . Gourmet ! ! !

il panzerotto con tutto il mondo intorno !

Campano: panzerotto pomodoro e mozzarella, con mozzarella di bufala e prosciutto crudo (in uscita), insalata, rucola, pomodoro a fette e vari patè € 10,00

Molisano: panzerotto pomodoro e mozzarella, carciofo con gambo, insalata, rucola, pomodoro a fette, e vari sott'oli (melanzane, zucchine, pomodori secchi) € 10,00

Calabrese: panzerotto pomodoro e mozzarella con soppressata (in uscita), salame piccante, insalata, rucola e caciocavallo, peperoncino con tonno, bomba pugliese (patè piccante) € 10,00

Lucano: panzerotto pomodoro e mozzarella con filetto lardellato (in uscita), insalata, rucola, pomodoro a fette e caciocavallo, funghi e carciofini sott'olio € 10,00

Terrone: panzerotto mozzarella e pomodorini freschi, nodini fiordilatte, formaggio fresco e stracciatella, insalata, rucola, pomodoro a fette € 10,00

Delle due Sicilie: panzerotto, mozzarella scamorza affumicata con wurstel, insalata, rucola, funghi cardoncelli, olive nere al forno, carciofi gligliati € 10,00

Cafone: panzerotto con tonno e cipolla, insalata, rucola, lampascioni, aglio marinato, pomodori secchi € 10,00

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	€	18,00
- porzione grande	€	30,00

...di Formaggi - dedicata a... Rodolfo Valentino

vari tra caciocavallo, scamorza, straciatella, burrata, bocconcini e mozzarella di bufala

- porzione piccola	€	18,00
- porzione grande	€	30,00

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

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

€ 13,00

...di Friselle - dedicata a... Lino Banfi

Friselle assortite (3 pz grandi oppure 8 pz piccole)

€ 10,00

...del Tacco - dedicata a... Renzo Arbore

con salumi, formaggi e sott'oli vari

Porzione piccola	€	18,00
Porzione grande	€	38,00

Piatti delle province

Magna Capitana - olive “Bella di Cerignola“, carciofi grigliati, mozzarella di bufala e prosciutto crudo con pane o taralli	€ 10,00
Murgese -pomodori secchi, zucchini alla brace, salsiccia (secca), caciocavallo e scamorza con taralli	€ 10,00
Levante - peperoncini al tonno, soppressata dolce, nodini di fiordilatte, tarallini, frisella	€ 10,00
Del brigante - involtini di melanzane, funghi, capocollo di Martina Franca, burrata, tarallini	€ 10,00
Aragonese - salsiccia (secca), melanzane e zucchini alla brace, stracciatella e frisella	€ 10,00
Salentino - lampascioni, melanzane, nodini di fiordilatte, filetto lardellato e frisella	€ 10,00

Le Pucce

Puccia Trabucco Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, insalata, pomodori, olio extra vergine	€ 7,00
Puccia Castel del Monte Stracciatella, pomodori secchi, filetto lardellato	€ 7,00
Puccia Junno Verdure grigliate (sott'olio), scamorza affumicata, olio extra vergine	€ 6,50
Puccia Pizzomunno Tonno, carciofini, pomodori, insalata	€ 6,50
Puccia Egnatia Burrata, pomodori secchi e capocollo di Martina Franca	€ 7,00
Puccia del Trullo Zampina (salsiccia di vitello arrotolata), insalata, pomodori, olio extra vergine	€ 7,50
Puccia Ofantina Cime di rapa, olio evo, salsiccia di vitello	€ 7,50
Puccia Adriatica Polpo e patate, olio evo	€ 7,50

Primi piatti del giorno

Orecchiette con cime di rapa piccante e acciughe	€ 11,00
Orecchiette con cime di rapa e salsiccia	€ 11,00
Cavatelli di grano arso al pomodoro con ricotta marzotica	€ 12,00
Cavatelli di grano arso al pomodoro con squanda	€ 12,00
Cicatelli cozze e fagioli	€ 12,00
Troccoli cozze e gamberetti	€ 13,00

Secondi Piatti

Zampina grande (salsiccia arrotolata di vitello)	€ 10,00
Zampina e 4 bombette (involtini di capocollo di maiale e pancetta con farcitura varia)	€ 14,00
Fave e cicoria	€ 7,00
Parmigiana	€ 8,00
Burrata con acciughe del cantabrico, pomodori secchi, olive	€ 10,0
Caciocavallo alla piastra (Pallone di Gravina, Slow Food)	€ 6,00

Dolci Tipici

Pasticciotto (crema, crema e amarena, ricotta, cioccolato)	€ 3,50
Sporca muss (pasta sfoglia alla crema)	€ 4,00
- Piatto piccolo assortito	€ 8,00
- Piatto grande assortito	€ 15,00
Puccia fritta con nutella e granella di nocciole	€ 5,00
Puccia fritta con gelato	€ 5,00
Caffè Quarta alla Moka	€ 1,00
Coperto e servizio	€ 2,00

Viaggio EnoGastronomico della Puglia Soft

Per minimo 2 persone

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 EnoGastronomico della Puglia Midi

Per minimo 2 persone

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 EnoGastronomico della Puglia

Per minimo 2 persone

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

€ 40 a persona

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

Birre ed altro

Birre Artigianali Pugliesi

33 cl. € 5,50
(Per caratteristiche vedi la carta delle birre)

Birre commerciali

Birra Peroni 33 cl. € 2,50
Birra Peroni 66 cl. € 4,00
Birra Peroni Gran Riserva 50 cl. € 5,00
Birra Raffo 33 cl. € 3,00
Birra Raffo 66 cl. € 5,00

Altro...

Lemolivo (foglie di olivo e limone) € 3,00
Amaro Pugliese (40 erbe tra cui china, rabarbaro, assenzio, menta, aloe) € 3,00
Elisir dei Trulli (con cioccolato, rhum, nocciola e caffè) € 3,00
Amarum (con erbe pugliesi e rhum giamaicano) € 3,50
Biliq (con genziana, assenzio, menta, arancio, china, liquirizia, aloe) € 3,50
Amaro Lucano, Amaro del Capo € 2,50
Grappa € 3,00

Acqua naturale o frizzante km 0 € 2,00

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto e altro in barattolo 33cl € 2,50

Vini

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO

¼ litro	€	4,00
½ litro	€	6,00
1 litro	€	11,00

BIANCARDI VIGNE DAUNE

Primitivo puro – Primitivo IGT Puglia 2020	<i>rosso</i>	€	15,00
Rosalia IGT – Nero di Troia IGT Puglia 2020	<i>rosato</i>	€	16,00
Solo Fiano bio IGT – Fiano IGT Puglia 2020	<i>bianco</i>	€	18,00
Anima di nero - Nero di Troia IGT Puglia 2016-2017	<i>rosso</i>	€	20,00
Ponteviro - Primitivo IGT Puglia 2019	<i>rosso</i>	€	20,00
Insolito – Minutolo IGT Puglia 2018	<i>bianco</i>	€	20,00
Milleceppi - Nero di Troia IGT Puglia 2017	<i>rosso</i>	€	28,00

BOTROMAGNO

Gravina – DOP Puglia 2016	<i>bianco</i>	€	18,00
Falanghina – IGP Puglia 2019	<i>bianco</i>	€	18,00
Elle Murgia Rosato – IGP Puglia 2020	<i>rosato</i>	€	18,00
Chardonnay - IGP Puglia 2017	<i>bianco</i>	€	18,00
Negroamaro - IGP Salento 2016	<i>rosso</i>	€	18,00
Nero di Troia IGP Puglia 2018	<i>rosso</i>	€	18,00
Primitivo - IGP Murgia Rosso 2018	<i>rosso</i>	€	18,00

5 Uve Rosse (Aglanico, uva di Troia, Cabernet, Merlot e Primitivo) IGP2018	<i>rosso</i>	€	20,00
5 Uve Bianche (greco, fiano, verdeca, chardonnay, malvasia) IGP2018	<i>bianco</i>	€	20,00
Verdeca – IGP Puglia 2018	<i>bianco</i>	€	18,0

AZ. AGR. DUE PALME

Amaluna Vino Spumante Extra Dry - 2020	<i>bianco</i>	€	14,00
Melarosa Vino Spumante Extra Dry - 2020	<i>rosato</i>	€	18,00
Canonico Negroamaro Salento IGP - 2019	<i>rosso</i>	€	14,00
Bottiglia Magnum (bottiglia 1,5lt) - 2018	<i>rosso</i>	€	25,00
Passo a due Salento IGP - 2020	<i>bianco</i>	€	15,00
Tinaia Salice Salentino – DOP 2019	<i>bianco</i>	€	15,00
Santa Caterina Chardonnay Salento - IGP 2019	<i>bianco</i>	€	14,00
Rosalita Salento - IGP 2019	<i>rosato</i>	€	12,00
Priamo Nero di Troia - IGP 2018	<i>rosso</i>	€	15,00
Bagnara Fiano Salento - IGP 2019	<i>bianco</i>	€	15,00
Corerosa Rosato Salento - IGT 2020	<i>rosato</i>	€	15,00
Sangaetano Primitivo di Manduria - DOP 2018	<i>rosso</i>	€	16,00
Bottiglia Magnum (bottiglia 1,5lt) - 2018	<i>rosso</i>	€	30,00
Sangaetano Riserva Primitivo di Manduria - DOP 2018	<i>rosso</i>	€	22,00
Serre Susumaniello Salento - IGP 2020	<i>rosso</i>	€	20,00
Albrizzi Salento - 2019	<i>rosso</i>	€	14,00
Ettamiano Primitivo di Manduria - DOP Riserva 2019	<i>rosso</i>	€	20,00
Selvamara Salento - IGP Negroamaro 2020	<i>rosso</i>	€	18,00
Terra Salice - DOP Salentino 2	<i>rosso</i>	€	40,00
1943 Salento - IGP 2016	<i>rosso</i>	€	44,00
Selvarossa Terra - Salice Salentino DOP Riserva 2011	<i>rosso</i>	€	40,00
Selvarossa Riserva - Salice Salentino DOP 2016			
Negramaro e Malvasia nera	<i>rosso</i>	€	36,0

AZ. ANGIULI

Moscato secco - IGP Puglia 2018	<i>bianco</i>	€	24,00
Primitivo - IGP Puglia 2017	<i>rosso</i>	€	20,00
Negramaro - IGP Puglia 2017	<i>rosso</i>	€	20,00
Verdeca - IGP Puglia 2020	<i>bianco</i>	€	20,00
Primitivo Maccone - IGP Puglia 2018	<i>rosso</i>	€	25,00
Rù spumante met. Ancestrale Brut - IGT	<i>bianco</i>	€	30,00
Adelphos - 2019	<i>rosato</i>	€	22,00

AZ. BORGO TURRITO

Terra Cretosa – Falanghina - IGP 2020	<i>bianco</i>	€	15,00
Terra Cretosa Nero di Troia - IGP 2018	<i>rosso</i>	€	14,00
Calarosa - rosato di Nero di Troia - IGP 2019	<i>rosato</i>	€	16,00
Terra Cretosa - IGP aleatico 2019	<i>rosato</i>	€	20,00

