



MENU DELIVERY



APERINÓ

STUZZICHERIE

Olive € 2,00

Taralli (scaldatella Molfettese) (1) € 2,00

Chips di patate € 3,00

Mandorle € 3,00

Salamino € 2,00

QUALCOSINA IN PIÙ (1-4-7-8)

(consigliato per 2 persone)

Selezione di finger food e appetizer a cura dello Chef
€ 10,00

ACCIUGHE

Filetti di Acciughe Del Mar Cantabrico
gr. 50 / € 10,00

SALMONE SCOZZESE

Salmone affumicato (Lock-fine)
gr. 100 / € 12,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale.





TAGLIERI CREATIVI

TAGLIERE DI SALUMI

Salumi accompagnati da sott'olii

€ 12,00

TAGLIERE IBERICO

Prosciutto Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 8,00

PATANEGRA

Prosciutto 100% de Bellota

gr. 100 / € 25,00

TAGLIERE DI FORMAGGI

Formaggi accompagnati da confetture

€ 12,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale.





FANTASIE DELLO CHEF

TARTARE DI PODOLICA "KM 0" (8)

condita con olio EVO, sale del Galles (UK) "Halen Mon",
petali di cipolla rossa di Tropea in agrodolce e mandorle tostate

€ 10,00

POLPO "PORTO SANTO SPIRITO" ** (7-8-14)

arrosto, con cubi di patate, polvere di pesto e stracciatella

€ 14,00

HAMBURGER DI CHIANINA (1-7-11)

con mozzarella di bufala campana DOP, lardo di Colonnata DOP,
insalatina e crema di pomodorini semi-secchi "De Carlo"

€ 8,00

PIATTO DEL GIORNO

(Chiedere disponibilità)

€ 10,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale.





SPIANATA GOURMET (BASE DI FOCACCIA A LENTA LIEVITAZIONE)

SPIANATA CON LARDO DI COLONNATA (1-7)

lardo di Colonnata IGP, crema di burrata o stracciatella, ,
pomodori secchi in olio EVO "De Carlo", verdure/ortaggi di stagione
€ 8,00

SPIANATA CON RICOTTA (1-7-12)

ricotta con Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi,
capocollo di Martina Franca "Santoro" (presidio Slow Food),
pomodorini semi-secchi in olio EVO "De Carlo",
vincotto di fichi "home made", noci e albicocche disidratate
€ 8,00

SPIANATA CON MOZZARELLA (1-7)

mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo,
pomodoro solarino "La Pietra", olio EVO e pepe nero del Sarawak macinato fresco
€ 8,00

SPIANATA CON SALMONE (1-4-7)

salmone affumicato, crema di robiola all'aneto e crispy di mango
€ 8,00



Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale.





ALLERGENI

(Reg. UE n° 1169/2011)

Di seguito saranno elencati e numerati tutti i tipi di allergeni, ogni prodotto del menù riporterà il numero di riferimento del/degli allergeni presenti.

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.**
- 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 (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci macadamia, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, del Queensland, pistacchi e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 ml/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostruiti come da istruzioni dei fabbricanti.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Il nostro Bistrot manipola alimenti freschi e abbattuti per garantire la salubrità degli stessi, in alternativa usiamo prodotti già surgelati di altissima qualità.

* abbattuto (-22° per almeno 24h)

** surgelato (- 60 ° ultrafrozen)



