



MENU



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)





APERINÓ

GIUSTO QUALCOSINA (1-12)

Bastoncini di Carote vaporizzate con Aceto al Lampono, Salamino,
Olive e Scaldatella Molfettese Artigianale

€ 5,00

QUALCOSINA IN PIÙ (1-4-7-8)

(consigliato per 2 persone - servito solo dalle 19:00 alle 21:00)

Selezione di finger food e appetizer a cura dello Chef

Si prega di comunicare eventuali allergie/intolleranze

€ 16,00

STUZZICHERIE

Olive € 2,00

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

Mandorle (8) € 3,50

Bastoncini di carote (12) € 2,00

Chips di patate € 3,50

Salamino € 2,00

COPERTO

€ 2,00

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
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 di sala.





LE ECCELLENZE

OSTRICHE CADORET® (4)

chiedere disponibilità

Gillardeau

€ 4,00 al pezzo

SALMONE SCOZZESE (4)

Salmone affumicato (Lock-fine)

gr. 100 / € 14,00

Salmone affumicato - lingotto (Lock-fine Kinglas Fillet)

gr. 100 / € 22,00

ACCIUGHE

Filetti di Acciughe Del Mar Cantabrico

gr. 50 / € 12,00

CAVIALE

chiedere disponibilità

Perla

gr. 10 / € 45,00

gr. 30 / € 120,00

Asetra

gr. 10 / € 32,00

gr. 30 / € 90,00



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 di sala.
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 di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO DI SALUMI

4 tipologie di salumi (senza lattosio e senza glutine)

accompagnati da sott'olii

€ 8,00

IL GRANDE DI SALUMI

consigliato per 2 persone

8 tipologie di salumi

accompagnati da sott'olii

€ 18,00

IL PICCOLO DI FORMAGGI

4 tipologie di formaggi

accompagnati da confetture

€ 8,00

IL GRANDE DI FORMAGGI

consigliato per 2 persone

8 tipologie di formaggi

accompagnati da confetture

€ 18,00



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 di sala.

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 di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO MIX

3 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'olii e confetture

€ 10,00

IL GRANDE MIX

consigliato per 2 persone

5 tipologie di salumi e 5 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'olii e confetture

€ 20,00

TAGLIERE IBERICO PICCOLO

Prosciutto Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 8,00

TAGLIERE IBERICO GRANDE

consigliato per 2 persone

Prosciutto Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 18,00

PATANEGRA

Prosciutto 100% de Bellota

gr. 100 / € 30,00



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 di sala.
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 di sala.





PRIMISSIMI

MELANZANA RIPIENA 2.0 (1-7)

panko (panatura croccante tipica Giapponese)
mozzarella di bufala campana DOP,
pomodori secchi in olio EVO, basilico fresco
€ 12,00

RICCIOLA* (4-12)

battuta al coltello condita con sale "Maldon",
zenzero in agrodolce e frutto del capperro
€ 16,00

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
€ 14,00

MOZZARELLA DI BUFALA (7)

mozzarella di bufala campana DOP
gr. 250 / € 10,00



Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
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 di sala.





FANTASIE DELLO CHEF

GUANCIA DI MANZO IRLANDESE (12)

con patate e primitivo di Manduria "San Marzano"

€ 19,00

FILETTO DI ANGUILLA (1-4-12)

gratinata con pane ai profumi mediterranei (pomodorini, capperi, olive, origano)
vellutata di finocchi e aglio nero

€ 20,00

GAMBERO ROSSO** (2-7)

"Porto Santo Spirito" crudo, spuma di burrata e lampone croccante

€ 22,00

FORMAGGIO GRECO MANOURI (7-8-10)

piastrato, mostarda di clementine e bastoncini di mandorla tostata

€ 15,00

COSTINE DI MANZO RUBIA GALLEGA

cotto a bassa temperatura

gr. 900 circa / € 60,00

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" (leggermente piccante)

normale € 14,00

doppio € 18,00



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 di sala.

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 di sala.





SPIANATA GOURMET (BASE DI FOCACCIA A LENTA LIEVITAZIONE)

SPIANATA CON LARDO DI COLONNATA (1-7)

lardo di Colonnata IGP, 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
€ 10,00

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
€ 10,00

SPIANATA CON SALMONE (1-4-7)

salmone affumicato, crema di robiola all'aneto e crispy di mango
€ 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 di sala.
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 di sala.





CARNI PREGIATE

(Abbiamo selezionato per voi dei tagli di razze pregiate,
che si gustano al meglio in cottura al sangue)

TAGLIATA DI MANZO (7-12)

con pomodorini semi-secchi in olio EVO "De Carlo", rucola
scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e perle di aceto balsamico
€ 20,00

TOMAHAWK

chiedere disponibilità
(podolica / galiziana)
l'etto € 6,00 / € 8,00

COSTATA

chiedere disponibilità
(polacca / finlandese / bavarese)
all'etto € 5,00 / € 8,00

BLACK ANGUS

(americana)
l'etto € 10,00

KOBE JAPAN

Kobe Wagyu Giapponese
l'etto € 30,00



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 di sala.
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 di sala.





CONTORNI

VERDURE AL FORNO

chiedere disponibilità

patate / verdure

€ 7,00

INSALATA LA FRESCA

misticanza di stagione con pomodorini "La Pietra"

€ 8,00

LA NOSTRA CAESAR SALAD** (1-7)

con pollo ruspante cotto a bassa temperatura, insalatine di stagione,
scaglie di parmigiano e crostoni di pane di semola

€ 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 di sala.

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 di sala.





FRUTTA E DESSERT

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

chiedere disponibilità

selezione di frutta fresca di stagione

€ 8,00

GELATI E DESSERT

Hai voglia di dolce? Chiedi le proposte del giorno

€ 6,00 / € 7,00



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 di sala.

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 di sala.





LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

naturale "Panna"
effervescente "San Pellegrino"

0,75 l / € 2,00

effervescente "Perrier"

0,75 l / € 3,50

BIBITE

Coca Cola / Fanta / Limonata / Chinotto / Spuma / Acqua Tonica
Acqua Tonica Ginger / Ginger Beer / Ginger Ale /

€ 2,50

BIRRA

Birra alla spina

0,20 cl / € 3,00

0,40 cl / € 4,50

VINI, SPUMANTI, CHAMPAGNE, LIQUORI

richiedere Carta Vini

Le bottiglie dei vini, gli spumanti, gli champagne e i liquori richiesti al tavolo, rispetteranno rigorosamente i prezzi di vendita da Enoteca senza maggiorazione alcuna.

WINE PLEASE

vini a calice

Serviamo a calice vini bianchi, rosati e rossi nazionali e internazionali, selezionati rigorosamente in base ai gusti e alle esperienze di Antonio Enò.
I relativi prezzi varieranno a seconda delle etichette.

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
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 di sala.



