

TUCCIO
CUCINA E CAFFÉ

**ME
NU**
SUMMER EDITION

APERITIVO

- *Le nostre piccole portate esresse - Our little express Starters -*

APERITUCCIO *SPECIAL*

5 Mini Portate Esresse dello Chef + 3 Ciotoline Assortite + 1 Drink a scelta tra:
Calice di Vino, Prosecco, Spritz, Gin Tonic, Analcolico | € 18,00

5 Chef Express Mini Dishes + 3 Tapas (like Almonds, Olives etc) + 1 Drink to choose from:
Wine Glass, Prosecco, Spritz Aperol, Gin Tonic, Soft Drink | € 18,00

APERITUCCIO *EASY & FAST*

- Tris di Ciotoline (Tarallini, Olive e Fave Croccanti) + 1 Drink a scelta tra:
Calice di Vino / Prosecco / Spritz Aperol / Gin Tonic / Analcolico | € 10,00

- 3 Tapas (Tarallini, Olives and Crunchy Broad Beans) + 1 Drink to choose from:
Wine Glass / Prosecco / Spritz Aperol / Gin Tonic / Soft Drink | € 10,00

SOLO dalle 10:00 alle 12:30 e dalle 16:30 alle 19:30 | Only from 10:00 to 12:30 a.m. - 4:30 to 7:30 p.m.

CIOTOLINE

MINI TAPAS TO GO WITH A GOOD BEER, WINE GLASS OR DRINK LIKE SPRITZ APEROL. SEE OUR DRINK/WINE LIST!

CHIPS DI QUINOA
Quinoa Chips | € 2,50

TARALLINI
Apulian Mini Bagels | € 2,50

ANELLI DI CIPOLLA E PATATE
Onion & Potato Rings | € 2,50

FAVE CROCCANTI o PICCANTI
Crunchy Broad Beans / Spicy | € 2,50

MANDORLE SALATE
Salty Almonds | € 3,00

OLIVE
Olives | € 2,50

TRIS CIOTOLINE TARALLINI, OLIVE E FAVE CROCCANTI | € 6,00

ANTIPASTINI

- *Le nostre piccole portate esprese - Our little express Starters -*

MINI TARTARE DI TONNO

SALSA GUACAMOLE, OLIO EVO E LIME
Veal, Ricotta, Primitivo Wine Drops | € 8,00

.....

COZZ & ROLL

PATATE, RISO E COZZE IN FORMATO "ROLL"
*Typical traditional Apulian Dish,
made with Rice, Mussels
& Potatoes in "Roll" Format* | € 7,00

.....

CAPRESE DI BUFALA

SALSA AL BASILICO, POMODORINI,
CRUMBLE DI TARALLO
*Buffalo Mozzarella, Basil Sauce,
Cherry Tomatoes, Tarallo Crumble* | € 6,00

.....

PARMIGIANA

MELANZANA, MOZZARELLA, SALSA
Aubergine, Mozzarella, Tomato Sauce | € 6,00

MINI TARTARE DI VITELLO

CHIPS DI RISO E SPUMA DI RICOTTA
Veal Tartare, Ricotta Cream, Rice Chips | € 8,00

.....

SASHIMI DI SALMONE

CHIPS DI PATATA AMERICANA,
MOUSSE DI ERBORINATO, CAVIALE DI SOYA
*American Potato Chips,
Mousse of Fresh Cheese, Soy Caviar* | € 8,00

.....

HUMMUS

CECI, SUCCO DI LIMONE, AGLIO,
TAJINA, VERDURINE CROCCANTI
*Chikpeas, Lemon Juice, Garlic, Tajina,
Fresh Vegetables* | € 6,00

.....

POLLIPOP

POLLO CROCCANTISSIMO
Crunchy Chicken | € 7,00

FRISELLE GOURMET

TYPICAL POOR APULIAN FOOD MADE BY DRIED CRUNCHY BREAD

CREMA DI CECI E VERDURE
Chikpeas Cream, Vegetables | € 7,00

TARTARE DI TONNO ROSSO
Red Tuna Tartare | € 8,00

CARPACCIO DI SALMONE
Raw Salmon | € 8,00

FRITTINI

TIPICO STREET FOOD DEL SUD ITALIA | TYPICAL FRIED FOOD OF SOUTH ITALY

PANELLE
Cheekpeas Patties | € 5,00

SGAGLIOZZE
Fried Corn Dough | € 5,00

PATATUCCIO
Our Special Potatoes | € 5,00

Servite con 1 salsa fatta in casa - Ogni salsa aggiuntiva: + € 1,00
Served with 1 Home Made Sauce - Each additional sauce: + € 1,00

MAYO AGLI AGRUMI | KETCH (KETCHUP FATTO DA NOI) | SALSA PICCANDELLA | GUACAMOLE

PRIMI ESPRESSI

- *A base di Pasta Fresca Fatta in Casa - All made with Fresh Homemade Pasta -*

Ecchetimangi!

CARBONARA D'ESTATE

SPAGHETTONE ALLA CREMA DI DATTERINO GIALLO, PECORINO, CHIPS DI GUANCIALE CROCCANTE
Linguina, Cherry Tomatoes Cream, Pecorino Chips, Crunchy Pork Jowl | € 14,00

CARBONARA D'ESTATE VEG

SENZA GUANCIALE, CON CHIPS DI RISO E BATTUTO DI POMODORI SECCHI | *with Rice Chips, Chopped Dried Tomatoes* | € 14,00

.....

TUCCIARIA

ORECCHIETTA CON DATTERINO ROSSO, CAPPERI, TONNO ROSSO FRESCO
Orecchiette with Red Tomatoes, Capers and Fresh Raw Tuna | € 15,00

.....

FAVE E GAMBERI

LINGUINE CON FAVE FRESCHE IN DOPPIA CONSISTENZA, GAMBERI, LEMON ZEST
Linguini with Fresh Broad Beans in 2 Consistencies, Shrimps, Lemon Zest | € 16,00

.....

GNOCCHETTI ALLE VONGOLE

GNOCCHETTI DI PATATE MANTECATI CON VONGOLE VERACI | *Gnocchetti with Clams* | € 14,00

¡CACIO & PEPE!

CON PECORINO ROMANO DOP | *with Pecorino Romano Dop Cheese* | € 12,00

CACIO COLLECTION

PROVALA CON UNA TARTARE A SCELTA TRA | *Choose 1 Special Tartare from:*
TARTARE DI VITELLO (VEAL) € 14,00 | TARTARE DI TONNO ROSSO (RED TUNA) € 14,00

La Tradizione

ORECCHIETTE CON BRASCIOLA

Typical Handmade Pasta with C.B.T. Meat Roll and Red Sauce Ragout | € 12,00

.....

LINGUINA ALLE COZZE

CON POMODORINO O SENZA, PREZZEMOLO FRESCO | *Linguine with Mussels* | € 12,00

SECONDI

- Secondi della tradizione, rivisitati, e cotti a bassa temperatura -



PROFUMO DI MARE FRITTO

FRITTURA MISTA DI CALAMARI, TRIGLIE E GAMBERI
Mixed Fried Seafood (Squids, Prawns, Mulletts) | € 15,00



POLPO DELUSO

DAVVERO UNA PESSIMA SCELTA
POLPO C.B.T. SCOTTATO DALLA VITA, CREMA DI CECI, VERDURINE
C.B.T. Octopus Burned by Life, Chickpeas Cream, Vegetables | € 16,00



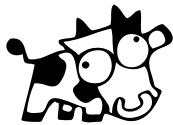
TONNO TOTORO

TONNO SCOTTATO CON CREMA DI CAROTE SPICY E VERDURINE
Red Tuna, Spicy Carrot Cream, Vegetables | € 14,00



BRASCIOLE

INVOLTINI DI VITELLOC.B.T.* AL RAGÙ | *Typical C.B.T. Veal Rolls with Red Sauce* | € 12,00



ENTRECOTE

CON CONTORNO DI PATATE E VERDURINE | *WITH POTATOES & VEGETABLES* | € 16,00



TAGLIATA DI POLLO

CON PATATUCCIO E VERDURINE* | *Grilled C.B.T. Chicken, Spicy Potatoes, Vegetables* | € 14,00

MAXI VEG BURGER

CON PATATUCCIO E VERDURINE
With Special Potatoes and Vegetables | € 12,00

N.B. Le Verdure potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità stagionale. | *Vegetables may vary depending on seasonal availability.*

*CBT = Cottura Bassa Temperatura. Preserva le qualità organolettiche del prodotto. | *Low temperature cooking. It preserves the sensory qualities of food.*

PINSE

- *Pinse in teglia Gourmet, farcite a crudo - Special Gourmet Pizza, Stuffed Raw -*

01 - BRASCIOLA E CREMA DI PECORINO

C.B.T. Brasciola Slices, Sauce, Pecorino Cream | € 14,00

.....

02 - CRUDO DI PARMA, FICHI E BUFALA

Parma Ham, Fresh Figs, Buffalo Mozzarella | € 14,00

.....

03 - CAPOCOLLO, BURRATA E POMODORI

Burrata, Tomatoes, Pork Cheek | € 14,00

.....

04 - TONNO ROSSO, BURRATA, UVA E NOCI

Red Tuna, Burrata, Grapes and Nuts | € 15,00

.....

05 - SASHIMI DI SALMONE E POMODORI SECCHI

Salmon Sashimi, Dried Tomatoes | € 14,00

.....

06 - BUFALA E DATTERINI

Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes | € 10,00

.....

07 - BUFALA ROSSA

Buffalo Mozzarella, Red Sauce | € 9,00

N.B. Frutti e verdure potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità stagionale.
Vegetables may vary depending on seasonal availability.

INSALATE

Tutte con base di insalata verde e pomodorini - All based on Green Salad and Cherry Tomatoes

01 - CAPOCOLLO, BURRATA, POMODORINI

Cherry Tomatoes, Capocollo, Burrata Cheese | € 13,00

.....

02 - STRACCETTI DI POLLO E POMODORI SECCHI

Sliced Chicken, Dried Tomatoes | € 12,00

.....

03 - POLPO C.B.T. E PATATUCCIO

Seared C.B.T. Octopus and Our Special Potatoes | € 14,00

.....

04 - SASHIMI DI SALMONE E AVOCADO

Salmon Sashimi, Avocado | € 14,00

.....

05 - TONNO ROSSO E FICHI FRESCHI

Raw Tuna, Fresh Figs | € 14,00

.....

06 - BUFALA E DATTERINI

Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes | € 10,00

.....

07 - VERDE, SENZA NULLA

Green Salad with Cherry Tomatoes, Tears and Sorrow | € 6,00

N.B. Frutti e verdure potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità stagionale.
Vegetables may vary depending on seasonal availability.

TAGLIERI

COLD CUTS & CHEESE

Un tripudio di profumi e sapori made in Puglia / A Selection of Apulian Cold Cuts and Cheese

FORMAGGI E LATTICINI

BURRATINA, BUFALINE, STAGIONATI E SEMISTAGIONATI

*CHEESE AND DAIRY PRODUCTS: Burratina, Mini Buffalo Mozzarella,
Seasoned & Semi-Seasoned Cheese Selection | € 14,00*

TAGLIERE DI SALUMI

CAPOCOLLO LUCANO, MORTADELLA ARTIGIANALE,
CRUDO DI FAETO, SALSICCIA DI BUFALA E LONZINO MARINATO

*COLD CUTS | Lucanian Pork Neck, Mortadella of Andria (near Bari),
Raw Ham of Faeto (near Foggia), Guanciale and Buffalo Sausage of Gargano | € 18,00*

TAGLIERONE MISTO SALUMI E FORMAGGI

CHEESE AND COLD CUTS MIX | € 24,00

DESSERT

LECLÈ

PASTA SFOGLIA, CREMA PASTICCIERA, CIOCCOLATO, FRUTTA FRESCA
Puff Pastry, Chocolate and Pastry Cream, Fresh Fruit | € 6,00

TIRAMISÙ AL PANE DI ALTAMURA

Tiramisù With Altamura Bread | € 5,00

SEMIFREDDO ALLA FRUTTA

CON CRUMBLE AL TORRONCINO E GEL ALLA FRUTTA
Parfait with Nougat Crumble and Fruit Gel | € 5,00

CHEESECAKE

con TOPPING di MARMELLATE E CREME BIO
With Biologic Cream And Marmelade Toppings | € 5,00

DOLCI GLUTEN FREE / NO LATTOSIO

RICHIEDERE DISPONIBILITÀ ALLO STAFF | € 7,00

* Disponibilità variabili a seconda della stagionalità dei prodotti. *Depending on seasonal availability.*

AMMAZZACAFFÈ

A glass of liqueur to drunk after coffee, at the end of a meal, typically called "ammazzacaffè" (souds like "coffee killer"), because it literally "kill" the taste that remains in the mouth.

WHISKY

Talisker 10 anni | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Jack Daniel's | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
Lagavulin 16 anni | Reg € 12,00 - Shot € 6,00

BRANDY

Cardenal Mendoza | Reg € 8,00 - Shot € 4,00

COGNAC

Corvoisier V.S. | Reg € 8,00 - Shot € 4,00

GIN

Hendrix | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Portofino - Malfy | Reg € 9,00 - Shot € 5,00

GRAPPE

Maschio 903 Barrigue | Reg € 7,00 - Shot € 4,00
Maschio 903 Bianca | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
Grappa Berta Giulia | Reg € 8,00 - Shot € 4,00

RUM

Brugal Anejo | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Brugal Blanco | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Brugal Extra Viejo | Reg € 8,00 - Shot € 4,00

Pampero Aniversario | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
Zacapa 23 Anni | Reg € 12,00 - Shot € 6,00

VODKA

Belvedere | Reg € 8,00 - Shot € 4,00

AMARI/BITTER

Jagermeister | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
San Marzano Borsci | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
Amaro Lucano | Reg € 4,00 - Shot € 2,00
Amaro del Colle | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Amaro del Capo | Reg € 6,00 - Shot € 3,00
Jefferson | Reg € 8,00 - Shot € 4,00
Padre Peppe | Reg € 6,00 - Shot € 3,00

TUCCIO

CUCINA E CAFFÉ



VINI BIANCHI - WHITE WINES

BTT - GLASS

| | |
|--|------------------|
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) LUMINARIE Verdeca Igt | € 24,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) AUTENTIA Bianco d'Alessano | € 20,00 - € 5,00 |
| ANTICA ENOTRIA (Cerignola, Puglia) FIANO IGT Puglia | € 24,00 - € 5,00 |
| ANTICA ENOTRIA (Cerignola, Puglia) FALANGHINA IGT Puglia | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) DRUMON Fiano IGT | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) MeHi! Fiano Frizzante Bianco | € 24,00 - € 5,00 |
| CANTELE (Guagnano, Puglia) TERESA MANARA Chardonnay IGT | € 28,00 - € 6,00 |
| FIEGL (Oslavia, Gorizia) COLLIO RIBOLLA GIALLA | € 28,00 - € 6,00 |
| FIEGL (Oslavia, Gorizia) SAUVIGNON Vino Bianco DOC | € 28,00 - € 6,00 |
| FIEGL (Oslavia, Gorizia) FRIULANO Bianco DOC | € 28,00 - € 6,00 |
| FIEGL (Oslavia, Gorizia) PINOT GRIGIO Bianco DOC | € 28,00 - € 6,00 |
| L'ARCHETIPO (Castellaneta, Puglia) GRECO DI TUFO BIO | € 28,00 - € 6,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) KRITA Malvasia Bio IGP | € 24,00 - € 5,00 |
| LUSPADA (Brindisi, Puglia) GRIGIOMBRA Vermentino Igt Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| MIALI 1886 (Martina Franca, Puglia) CHARDONNAY Igp | € 18,00 - € 5,00 |
| MIALI 1886 (Martina Franca, Puglia) VERDECA Valle D'Itria IGP | € 18,00 - € 5,00 |
| MIALI 1886 (Martina Franca, Puglia) FALANGHINA Puglia IGP | € 18,00 - € 5,00 |
| MIALI 1886 (Martina Franca, Puglia) LUNALBA Chardonnay Frizzante | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA TORRICELLA (Alberobello, Puglia) INCIPIIT Fiano Minutolo Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA TORRICELLA (Alberobello, Puglia) BREZZA Verdeca Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA TORRICELLA (Alberobello, Puglia) GEMMA Verdeca Barrique Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| TENUTE CAPOVACCAIO (Alberobello, Puglia) ALBIDUS Verdeca IGP Puglia | € 28,00 - € 6,00 |
| UPAL (Cisternino, Puglia) Locorotondo Superiore DOC | € 24,00 - € 5,00 |
| UPAL (Cisternino, Puglia) Maresco DOC | € 24,00 - € 5,00 |

ROSATI / ROSÈ WINES

BTT - GLASS

| | |
|---|------------------|
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) MAIOLICHE Negramaro Igt | € 18,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) AUTENTIA Susumaniello Igt | € 20,00 - € 5,00 |
| ANTICA ENOTRIA (Cerignola, Puglia) CONTESSA STAFFA - Nero di Troia Igt | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) DRUMON Primitivo Rosè Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) MeHi! Primitivo Rosè Frizzante | € 24,00 - € 5,00 |
| CARVINEA (Carovigno, Puglia) OTTO ROSA Ottavianello Rosè IGT | € 28,00 - € 7,00 |
| COPPI (Turi, Puglia) CANTONOVVO Primitivo Rosè Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| FINCA FELLA (Albacete, Spagna) CALA REY Tempranillo Rosè | € 24,00 - € 5,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) MASSARO ROSA - Negramaro Rosè Igp Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| TENUTE CAPOVACCAIO (Alberobello, Puglia) FUOCO ROSA Susumaniello Igt Bio | € 28,00 - € 6,00 |
| TENUTE LU SPADA (Brindisi, Puglia) FUOCO ROSA Susumaniello Igt Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| TORRICELLA (Alberobello, Puglia) AURORA Rosè Primitivo Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) SPEZIALE Negramaro IGP | € 24,00 - € 5,00 |
| VIGNETI DEL VULTURE (Melfi, Basilicata) PIPOLI Aglianico Rosè IGP | € 24,00 - € 5,00 |

VINI ROSSI - RED WINES

BTT - GLASS

| | |
|---|-------------------|
| ALBEA (Alberobello, Puglia) COME LUNA Nero di Troia Biodinamico | € 24,00 - € 6,00 |
| ALBEA (Alberobello, Puglia) Negroamaro Bio | € 20,00 - € 5,00 |
| ALBEA (Alberobello, Puglia) Nero di Troia Bio | € 20,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) LUMINARIE Primitivo Igt | € 24,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) LUMINARIE Negroamaro Igt..... | € 24,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) LUMINARIE Susumaniello Igt | € 24,00 - € 5,00 |
| ALTEVIE (Alberobello, Puglia) AUTENTIA Negroamaro IGP | € 20,00 - € 5,00 |
| ANTICA ENOTRIA (Cerignola, Puglia) SALE DELLA TERRA Nero di Troia* | € 34,00 - € 8,00 |
| ANTICA ENOTRIA (Cerignola, Puglia) NERO DI TROIA IGT | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) DRUMON 2020 Primitivo Gioia D.C. Bio..... | € 24,00 - € 5,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) DRUMON SUPERIOR Primitivo 2013* | € 38,00 - € 9,00 |
| CANNITO (Grumo Appula, Puglia) DRUMON RISERVA Primitivo 2012* | € 48,00 - € 10,00 |
| COPPI (Turi, Puglia) DON ANTONIO Primitivo Gioia del Colle IGP..... | € 28,00 - € 6,00 |
| COPPI (Turi, Puglia) SENATORE Primitivo G.d.C. DOP* | € 38,00 - € 9,00 |
| CARVINEA (Carovigno, Puglia) OTTO ROSSO Ottavianello IGT* | € 34,00 - € 8,00 |
| IPASTINI (Cerignola, Puglia) VERSO SUD Susumaniello IGP 2020* | € 34,00 - € 8,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) ALBERELLI Primitivo Bio Igp* | € 48,00 - € 10,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) ALBERELLI Negroamaro Bio Igp* | € 38,00 - € 9,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) JEMA - Primitivo Salento Igp | € 24,00 - € 5,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, Puglia) FILIMEI - Negroamaro Bio Igp..... | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA TORRICELLA (Alberobello, Puglia) NISPOLI Cabernet Sauvignon Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA TORRICELLA (Alberobello, Puglia) MONTE DEL VENTO Primitivo Bio | € 24,00 - € 5,00 |
| MASSERIA LIVELI (Cellino S. Marco, Puglia) PASSAMANTE Salice Salentino DOC | € 24,00 - € 5,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) ARLATI Susumaniello IGP..... | € 24,00 - € 5,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) LICURTI Primitivo Manduria DOP* | € 30,00 - € 7,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) PEZZALE Primitivo Manduria DOP* | € 48,00 - € 10,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) MEZZA PEZZA Negroamaro IGP..... | € 24,00 - € 5,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) MEZZA PEZZA Primitivo IGP..... | € 24,00 - € 5,00 |
| TRULLO DI PEZZA (Torricella, Puglia) SCARFOGLIO Aglianico IGP..... | € 28,00 - € 6,00 |

* MINIMO 2 CALICI

BOLLICINE | SPARKLING WINES

BTT - GLASS

| | |
|--|-------------------|
| CANTINE D'ARAPRÌ (S. Severo, Puglia) BRUT Metodo Classico* | € 40,00 - € 7,00 |
| CANTINE D'ARAPRÌ (S. Severo, Puglia) ROSÈ BRUT Metodo Classico* | € 46,00 - € 9,00 |
| OL CRU (OltrePò Pavese, Lombardia) VIRTUS Pinot Nero Metodo Classico DOCG | € 28,00 - € 6,00 |
| OL CRU (OltrePò Pavese, Lombardia) VERVE Pinot Nero Brut Extra Dry Metodo Classico* | € 42,00 - € 8,00 |
| MAISON COLLET (Aÿ-Champagne, Marna, Francia) Champagne Brut AOC* | € 48,00 - € 10,00 |
| CANTINE COPPI (Turi, Puglia) BOLLICINECHERÌ Primitivo Rosè IGP | € 24,00 - € 5,00 |
| CANTINE COPPI (Turi, Puglia) ISOTTEO Verdeca Brut IGP Puglia | € 24,00 - € 5,00 |
| ALBEA (Alberobello, Puglia) RUFFIANO Fiano Brut Igt..... | € 24,00 - € 5,00 |
| L'ASTORE (Cutrofiano, PUGLIA) Rosè Brut Sussumaniello* | € 36,00 - € 8,00 |

* MINIMO 2 CALICI

BIRRE

WARSTEINER

GERMAN PREMIUM DRAFT BEER

PILS | spina piccola € 3,00

PILS | spina media € 5,00

WEISS | spina piccola € 3,50

WEISS | spina media € 6,00

IPA | spina piccola € 4,00

IPA | spina media € 7,00

PEDAVENA

ECCELLENZA ITALIANA

Dolomiti Pils 33 cl € 3,50

Dolomiti Non Filtrata 33 cl € 3,50

Dolomiti Rossa 33 cl € 3,50

Dolomiti 8 GRADI 33 cl € 3,50

Superior Analcolica 33 cl € 3,50

Senza glutine 33 cl € 3,50

LONG DRINKS

Spritz Aperol € 6,00

Campari Spritz € 7,00

Gin Tonic € 7,00

Moscow Mule € 7,00

Cuba libre € 6,00

Mojito € 8,00

Negroni € 7,00

Gin Fizz € 7,00

Manhattan € 7,00

DRINK PREMIUM (Malfy, Botanist, YuGin, Belvedere, Portofino etc) € 10,00

CAFFETTERIA

Caffè € 1,00

Caffè al Ghiaccio € 1,30

Caffè Americano € 2,00

Caffè Corretto € 2,00

Caffè Dek € 1,20

Caffè Dek Ghiaccio € 1,30

Caffè Freddo € 1,50

Caffè Leccese € 1,80

Cappuccino € 1,50

Cappuccino Dek € 1,80

Cappuccino Dek Soya € 2,00

Cappuccino Dek No Latt. € 2,00

Espressino € 1,20

Espressino Dek € 1,50

Espress. Dek Soya € 1,80

Espress. Dek No Latt € 1,80

Latte Bianco € 1,00

Latte Macchiato € 2,00

Ginseng / Orzo € 1,50

DOLCI BAR

Croissant Mini € 1,00

Croissant Grande € 1,50

Treccia € 1,50

Biscottone Veg € 1,50

Frollino € 1,00

Pasticciotto Mini € 1,50

Tetta della monaca € 1,80

Trancio di Torta € 3,00

SUCCHI E SPREMUTE

Estratto € 5,00

Succo di Frutta € 2,50

Succo Mirtillo € 3,00

Spremuta d'Arancia € 3,00

THE E TISANE

Estatè € 2,00

The Freddo Tuccio € 3,00

The Inglese € 2,50

The Speciale € 3,50

Tisana Bio € 3,50

DRINKS

Ferrarelle 75 cl € 2,00

Natia 75 cl € 2,00

Ferrarelle 50 cl € 1,00

Natia 50 cl € 1,00

Coca / Coca 0 € 2,50

Fanta € 2,50

Tonica / Cedrata € 2,50

Ginger Beer / Chinò . € 2,50

Bitter Bianco / Rosso ... € 2,50

Cocktail S. Pellegrino € 2,50

Calice Prosecco € 4,00

Catering & Banqueting

Un compleanno da festeggiare?
Festa di Laurea?
Un addio al celibato o nubilato?

Per qualsiasi ricorrenza non esitare a contattarci.
**Cuciniamo direttamente
c/o la tua location!**

Non hai una location idonea? Ci pensiamo noi!

CHIEDICI UN PREVENTIVO!

LISTA ALLERGENI

PER IL VOSTRO BENE. PER LA NOSTRA FEDINA PENALE.



Lupini | Lupins



Soia | Soy



Uova | Eggs



Lattosio | Lactose



Sedano | Celery



Arachidi | Peanuts



Senape | Mustard



Sesamo | Sesame



Glutine | Gluten



Molluschi | Mollusks



Frutta a Guscio | Nuts



Pesce | Fish



Crostacei | Shellfish



Solfiti | Sulfites

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

**PRODOTTI CONGELATI / ABBATTUTI

Elenco dei prodotti che potrebbero essere congelati all'origine o sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3:

COZZE | MUSSELS - FAVE | BROAD BEANS - VITELLO | VEAL - SCAMPI - POLPO | OCTOPUS - POLLO | CHICKEN
CALAMARI | SQUIDS - BACCALÀ | SALTED CODS - TONNO | TUNA - SALMONE | SALMON - PARMIGIANA - BRASCIOLA

COSA SIGNIFICA PRODOTTO ABBATTUTO? E PERCHÈ ABBATTIAMO ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI?

WHAT DOES CULLED PRODUCT MEAN? AND WHY DO WE CULL SOME OF OUR PRODUCTS?

Alcune delle nostre pietanze sono basate su preparazioni che richiedono fino a 6 ore di cottura e preparazione. Per questo, dopo aver preparato un certo numero di pezzi di alcune pietanze, e per garantire un servizio rapido e sicuro, gli alimenti vengono stoccati sottovuoto e abbattuti, mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche e nutrizionali. Inoltre, con questa operazione si riducono i tempi di lavorazione in cucina, così come gli scarti e lo spreco alimentare.

Some of our dishes are based on preparations that take up to 6 hours to cook and prepare. This is why, after preparing a certain number of pieces of certain dishes, and ensuring a quick and safe service, the food is vacuum-packed and blast chilled, maintaining its organoleptic and nutritional properties. In addition, this operation reduces processing time in the kitchen, as well as food waste and discards.