

MENÙ



NELL'ATTESA...

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON STRACCIATELLA E ALICI DEL MAR CANTABRICO (2 PZ.) € 6

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO CON PATÈ DI LARDO AL TARTUFO, STRACCIATELLA E POMODORINO SOTT'OLIO "DE CARLO" (2 PZ.) € 5

POLPETTE DI VITELLO SU CREMOSA AL PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO € 9

MORTADELLA ALLA PIASTRA CON BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO € 10

PATATE AL FORNO € 4

PATATE AL FORNO CACIO E PEPE € 5

FOCACCIA FATTA DA NOI E MORTADELLA ARTIGIANALE (3 PZ.) € 5

FUNGHI CARDONCELLI AL GRATIN € 6

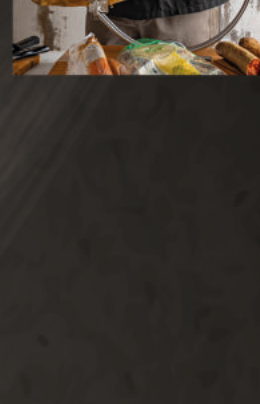
TRIS DI SOTTOLI "DE CARLO" (POMODORINI CILIEGINO, CARCIOFINI E MELANZANE) ACCOMPAGNATI DA PANE CASERECCIO E CROSTINI € 12

COPERTO € 1 A PERSONA

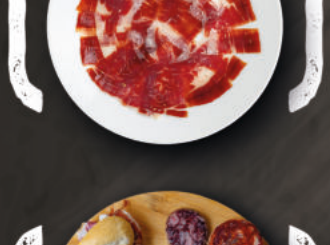
DIRETTAMENTE DALLA SPAGNA AI BANCHI DI GEMAVVI...

ATTRAVERSO ATTENTE SELEZIONI, RESE POSSIBILI GRAZIE A CONTATTI PRESI DIRETTAMENTE IN TERRA IBERICA. CI ONORIAMO DI AVER PORTATO A TORRE A MARE LA CONSCENZA DELLA MATERIA "PROSCIUTTI IBERICI".

DAI COLTELLI DI GEMAVVI, RIGOROSAMENTE TAGLIATO A MANO, POTRETE SCOPRIRE QUELLO CHE GLI SPAGNOLI DEFINISCONO "IL SAPORE DELLA DEHESA" OVVERO QUELL'INCONFONDIBILE GUSTO DI GHIANDA, DI CASTAGNE E DI BOSCO CHE AD OGNI MORSO È IN GRADO DI SPRIGIONARE IL JAMON CON SIGILLO NERO, QUELLO CON PATRIMONIO GENETICO 100% IBERICO E ALIMENTATO A BELLOTTA OVVERO LE GHIANDE DEGLI IMMENSI QUERCETI DOVE SCORAZZA ALLO STATO BRADO.



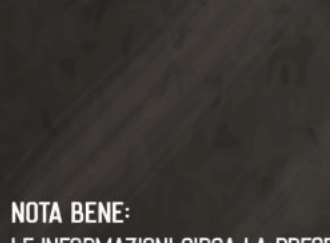
JAMON IBERICO SIGILLO NERO



TAGLIERE PEQUENO 40 GR. € 12



TAGLIERE ECCELENTE 100 GR. € 25

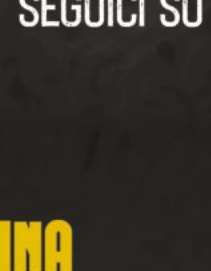


PERCORSO IBERICO € 30

BOCCADILLO CON PATANEGRA, CHORIZO, SALCHICHON E BRUSCHETTE CON GUANCIALE DI SUINO PESANTE IBERICO

NOTA BENE:

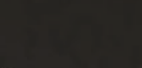
LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE



RACCONTACI LA TUA ESPERIENZA SU **TRIPADVISOR**



SEGUICI SU



DALLA NOSTRA CUCINA

BATTUTA DI MANZO € 13

CONDITA CON OLIO EVO, PEPE, FIOCCHI DI SALE MALDON E TARALLO SBRICIOLATO

STRACCETTI DI FALDA AL BASILICO € 12

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO IN SALSA DI SOIA E BASILICO

STRACCETTI DI FALDA AI PORCINI € 14

DIAFRAMMA DI MANZO E PORCINI TRIFOLATI

BRATWURST SU PURE DI PATATE € 10

WURSTEL BIANCO ORIGINALE BAVARESE CON PURE DI PATATE E FONDO BRUNO ALLA SALVIA

GUANCIA DI VITELLO € 14

BRASATA AL VINO ROSSO SU PURE DI FAVE

OLIVE FATTE € 6

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17

CON CONTORNO DI PATATE

RIBS DI MAIALE MARINATE ALLA PAPRIKA DOLCE € 17

CON CONTORNO DI BAKED BEANS

SALSICCIA BERLINESE 150 GR. € 9

LEGGERMENTE PICCANTE CON CONTORNO DI CRAUTI E SENAPE ANTICA

DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI "SELEZIONI GEMAVVI"

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. S € 10 M € 20

CULATELLIFICIO "ANTICA ARDENGA"

SAN DANIELE D.O.P. E BURRATA € 15

STAGIONATURA 24 MESI

TAGLIERE DEGUSTAZIONE PER 2 € 22

MIX DI SALUMI E FORMAGGI "SENZA PENSIERI"

"UN GIRO FRA I TRULLI" € 10

PERCORSO DEGUSTATIVO FRA I SALUMI TIPICI DELLA VALLE D'ITRIA

"SAPORI TOSCANI" € 10

FINOCCHIONA IGP, GUANCIALE STAGIONATO E COPPA DI TESTA

"LA SCELTA DEL CASARO" € 10

UNA SELEZIONE GEMAVVI DI FORMAGGI OVINI E VACCINI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

CARPACCI

FUNGHI CREMINI € 5

CONDITO CON RUCOLA, GRANA, OLIO EVO E LIMONE

BLACK ANGUS AFFUMICATO € 12

CONDITO CON POMODORINO CILIEGINO, RADICCHIO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO DE CARLO

PANCETTA ARROTOLATA € 12

CONDITO CON CARCIOFINI SOTTOLIO DE CARLO, RUCOLA, EMULSIONE DI BASILICO

MANZO AL VAPORE € 12

CONDITO CON FUNGHI FRESCHI, BASILICO, RADICCHIO, OLIO EVO DE CARLO

COPPA DI TESTA TOSCANA € 10

CONDITO CON LIME, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA



IL BOCCADILLO € 12

BAGUETTE BIANCA CON PALETA DI PATANEGRA DE BELLOTTA

BAGUETTE € 8 *

BAGUETTE 120 GR. CON 236 GR. DI FARCITURA



CALAFETTA

BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA "LA DOTTA" DI VILLANI, CREMA DI PISTACCHIO, PECORINO DI VENOSA, POMODORINO CILIEGINO, PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO



MY STUFATO

BAGUETTE MULTICEREALI, STUFATO DI CIPOLLA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON OLIVE E UVA PASSA, SPECK DI MALGA, FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA



PRESIDENTE

BAGUETTE MULTICEREALI CAPOCCOLLO DI MARTINA FRANCA 60 GG. DI STAGIONATURA, CREMA DI OLIVE NERE FATTA DA NOI, STRACCIATELLA, STICK DI MELANZANE AL CURRY



CARDONCELLA

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO DI CULATTA COTTA, MOZZARELLA NODINO, FUNGHI CARDONCELLI SOTTOLIO



CONTESSA

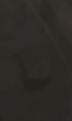
BAGUETTE MULTICEREALI, MORTADELLA "LA DOTTA" DI VILLANI, BURRATINA CON RIPIENO AL PISTACCHIO, DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA (NICHEL FREE)



LAMA GIOTTA

BAGUETTE MULTICEREALI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE STAGIONATO 18 MESI, BURRATA 100 GR., DATTERINO GIALLO F.LLI LAPIETRA (NICHEL FREE)

*AGGIUNTA DI €2 SE RICHIESTI CON PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



PARMA #1

BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATURA 18 MESI SELEZIONE 8+, STRACCIATELLA, POMODORINO CONFIT DE CARLO, RUCOLA



PARMA #2

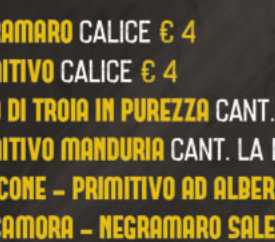
BAGUETTE MULTICEREALI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATURA 18 MESI SELEZIONE 8+, CREMA DI GORGONZOLA, MENTUCCIA, CARCIOFINI SOTTOLIO DE CARLO, RUCOLA

SCHIACCIATE €10

SCHIACCIATA 220 GR. CON 250 GR. DI FARCITURA

RICHIEDI UNA SCHIACCIATA CON LE FARCITURE DELLE BAGUETTE OPPURE PROVA

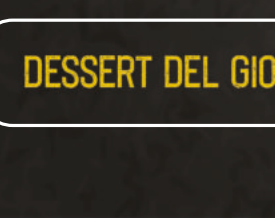
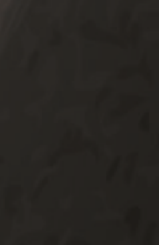
LE NOSTRE CONSIGLIATE



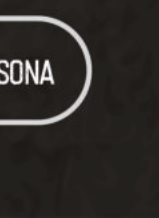
SCHIACCIATA, FINOCCHIONA TOSCANA DEL CONSORZIO IGP, FORMAGGIO CANESTRATO DAUNO, MELANZANE SOTTOLIO DE CARLO



SCHIACCIATA, COPPA DI TESTA TOSCANA, CREMA DI CARCIOFI, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, RUCOLA E GOCCE DI LIME



SCHIACCIATA, LARDO STAGIONATO E AROMATIZZATO ALLE ERBE, CREMINA DI TARTUFO, PECORINO DI VENOSA, MIELE E RUGHETTA SELVATICA



BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN (5.2% VOL.) 30 CL. € 3.5

FORST KRONEN (5.2% VOL.) 50 CL. € 5.5

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST (4.8% VOL.) 33 CL. € 2.5

FORST (ANALCOLICA - 0% VOL.) 33 CL. € 3.5

BJORNE (BIRRA DOPPIO MALTO 8.3% VOL.) 33 CL. € 3

CORONA (4.5% VOL.) 35.5 CL. € 3

TENNENT'S (DOPPIO MALTO 9% VOL.) 33 CL. € 3.5

CARLO V (BIRRA ROSSA BELGA 8.5% VOL.) 33 CL. € 5.5

TIPA (INDIA PALE ALE ARTIGIANALE 4.8% VOL.) 33 CL. € 5.5

WEISTEPHNER (BIRRA WEISSE BAVARESE 5.4% VOL.) 50 CL. € 6.5

IGEA (ARTIGIANALE BIRRA GLUTEN FREE 5.3% VOL.) € 5.5

BEVANDE

ACQUA LISCIA O EFFERVESCENTE 100 CL. € 2.5

BEVANDE IN VETRO (COCA COLA, FANTA, COCA COLA ZERO) 33 CL. € 2.5

BITTER ROSSO (APERITIVO ANALCOLICO) € 2.5

COCKTAILS

APEROL SPRITZ € 5 / CAMPARI SPRITZ € 6

GIN TONIC GORDON'S € 5 / GIN TONIC TANQUERAY € 6

CAMPARI GIN € 6

SPRITZ ANALCOLICO € 5

BOLLEICINE

PROSECCO TREVISO DOC CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

SIRAO - ROSE - MALVASIA / ALENTICO CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

D'ARAPPI' METODO CLASSICO BOTTIGLIA € 37

VINI BIANCHI

VERDECA VALLE D'ITRIA CANT. TERRECARSICHE CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

FIANO SALENTINO CANT. LA PRUINA CALICE € 4 BOTTIGLIA € 17

VINI ROSSI

NEGROAMARO CALICE € 4

PRIMITIVO CALICE € 4

NERO DI TROIA IN PUREZZA CANT. LE VIGNE DI SAN MARCO € 17

PRIMITIVO MANDURIA CANT. LA PRUINA € 20

MACCONE - PRIMITIVO AD ALBERELLO CANT. ANGIULI € 25

ROCCAMORA - NEGROAMARO SALENTINO CANT. SCHOLA SARMENTI € 17

VERSO SUD - SUSUMANIELLO CANT. I PASTINI € 19

NERIO - NEGROAMARO E MALVASIA CANT. SCHOLA SARMENTI € 22

MARASIA - MALVASIA NERA IN PUREZZA CANT. LE VIGNE DI S. MARCO € 25

VINI ROSATI

NEGROAMARO ROSATO CANT. LA PRUINA / CALICE € 4 BOTTIGLIA € 16

PUNGAROUSA - BOMBINO ROSE CANT. RIVERA BOTTIGLIA € 16

LE ROTAE - SUSUMANIELLO CANT. I PASTINI BOTTIGLIA € 19

DESSERT DEL GIORNO € 5

DIGESTIVI € 2

COPERTO € 1 A PERSONA