

---

MATERIA  
PRIMA

---

cibi • vini • affini

---

m e n ù f o o d

---

## antipasti



- ∞ Bruschette con stracciatella al pistacchio e chips di speck croccante. € 5,50
- ∞ Focaccia al rosmarino con mostarda al peperone e capocollo. € 5,50
- ∞ Cartellate con stracciatella, patè di olive nere, pomodorino al forno e basilico. € 6,50
- ∞ Tagliere di salumi (*consigliato per 2 persone*) con salsiccia dolce di suino nero, soppressata dolce, capocollo, culatello, salsiccia piccante. € 13,00
- ∞ Tagliere di formaggi (*consigliato per 2 persone*) con caprino stagionato. € 13,00
- ∞ caciocavallo podolico semistagionato presidio Slow Food, provolone dolce semistagionato, caciottina aromatizzata servito con confetture della casa.
- ∞ Tagliere di primizie stagionali dell'orto. € 7,50
- ∞ Spicchi di patate al forno € 3,50

## piatti principali



- ∞ Tortino di bietole con crema di fave e chips di pane murgiano. € 7,50
- ∞ Vellutata di zucca gialla con verdure di stagione, croutons di pane e sbriciolata di peperoni cruschi. € 7,50
- ∞ Polpo cotto a bassa temperatura glassato al vincotto con crumble di taralli, insalatina, spuma di patate e maionese della casa al limone. € 12,00
- ∞ Cosciotto di agnello, cotto a bassa temperatura per 22 ore, con guazzetto di funghi cardoncelli, pomodorini al forno e puntarelle. € 14,00
- ∞ Tagliata di pollo, cotto a bassa temperatura per 22 ore, marinato alla senape con insalatina di verdure di stagione e patate. € 10,00
- ∞ Hamburger di carne di manzo e maiale (*gr.130*) al piatto con patate, verdure di stagione e senape. € 8,50
- ∞ Hamburger di carne chianina (*gr. 200*) al piatto con patate, verdure di stagione e senape. € 10,50
- ∞ Hamburger vegano della casa al piatto con contorno di verdure di stagione al forno e maionese della casa vegana. € 8,50

## panini



- ∞ Panino con hamburger vegano della casa, patate al forno, porro arrosto, maionese della casa vegana. € 7,50
- ∞ Panino con polpo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, pomodorini al forno e olio aromatizzato al basilico. € 8,50
- ∞ Panino con hamburger di manzo e maiale (*gr.130*), provolone dolce, pomodoro insalatato, insalata, cipolla caramellata e senape dolce. € 7,50
- ∞ Panino con hamburger di manzo e maiale (*gr.130*), pancetta affumicata, caprino stagionato, pomodoro insalatato, lattuga e maionese della casa. € 8,50
- ∞ Panino con hamburger di carne chianina (*gr.200*), provolone dolce, pomodoro insalatato, insalata, cipolla caramellata e senape dolce. € 10,00

## insalate



- ∞ Fantasia dello chef € 5,50

## golosità



- ∞ Cannoli di pane farciti con ricotta aromatizzata al liquore "Padre Peppe", maionese di mandorla (*2 unità*). € 4,00
- ∞ Crostatine con frolla di nocciola e cacao, crema pasticcera e frutta (*3 unità*). € 5,50

Coperto: € 1,00

Alcuni prodotti potrebbero (secondo la non disponibilità del prodotto fresco) essere surgelati.

I nostri piatti sono preparati e cucinati al momento per salvaguardare la freschezza e la qualità degli stessi. L'attesa è pertanto subordinata ai tempi di preparazione.

## starters

- "Bruschetta" with pistachio stracciatella cheese and crisp speck. € 5,50
- Local focaccia with pepper mustard and capocollo. € 5,50
- Handmade "cartellate" with stracciatella, black olives cream, tomatoes and basil. € 6,50
- Local cold cuts on tray (*recommended for 2*) with dark pork sweet sausage, sweet soppressata, capocollo, culatello, hot sausage. € 13,00
- Local cheeses on tray (*recommended for 2*) with seasoned caprino, Slow Food caciocavallo, sweet seasoned provolone, fresh caciotta - served with homemade jam. € 13,00
- Seasonal vegetable mix on tray. € 7,50
- Baked potatoes slices. € 3,50

## main courses

- Chicory pie with broad bean cream and local bread chips. € 7,50
- Yellow pumpkins soup with vegetables, roasted bread and crusco peppers. € 7,50
- Slow-cooked and mulled wine frosted octopus served with taralli crumble, salads, potatoes cream and homemade lemon mayonnaise. € 12,00
- Lamb leg, cooked for 22 hours, with "cardoncelli" mushrooms, tomatoes and local vegetables. € 14,00
- Chicken leg, cooked for 22 hours, with mustard and vegetables. € 10,00
- Pork and beef hamburger (*gr.130*) served with potatoes, seasonal vegetables and mustard. € 8,50
- Chianina meat hamburger (*gr.200*) with potatoes, seasonal vegetables and mustard. € 10,50
- Handmade vegan hamburger with vegetables and vegan handmade mayonnaise. € 8,50

## sandwiches

- Vegan burger sandwich, baked potatoes, baked leek, homemade vegan mayonnaise. € 7,50
- Slow cooked octopus sandwich, potatoes cream, roasted tomatoes and basil oil. € 8,50
- Beef and pork burger sandwich (*gr.130*), sweet provolone, tomatoes, salad, caramelized onion and sweet mustard. € 7,50
- Beef and pork burger sandwich (*gr.130*), smoked pancetta, seasoned goat's cheese, tomatoes, salad and homemade mayonnaise. € 8,50
- Chianina meat burger (*gr.200*), sweet provolone, tomatoes, salads, caramelized onion and sweet mustard. € 10,00

## salads

- Recommended by the chef. € 5,50

## dessert

- Local bread cannoli filled with ricotta cheese, typical liquor "Padre Peppe", cinnamon, dark chocolate. € 4,00
- Cacao and hazelnuts tarts filled with pastry cream and red fruits. € 5,50

Cover: € 1.00

frozen products may be used

