

DEGUSTAZIONE TAGLIERI

GRAN TAGLIERE PUGLIESE

26,00

5 salumi e 3 formaggi pugliesi.

Soppressata pugliese dolce o piccante, capocollo di Martina Franca, prosciutto crudo di maialino nero e guanciale, caciocavallo stagionato, pecorino fresco e pecorino stagionato

MINI TAGLIERE PUGLIESE

15,00

Selezione di 3 salumi e 2 formaggi

TAGLIERE DI BELLOTA DI PATANEGRA E CHORIZO

23,00

Con crostini

TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI

16,00

Con confetture artigianali

TAGLIERE "DEL CASARO"

15,00

Selezione di latticini nostrani

burratine affumicate, ricotta fresca, stracciatella, mozzarella a nodini

SELEZIONE PINCHOS

12,00

N.6 bruschettine miste salumi, formaggi, paté e sott'oli



SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica



TAPAS & NIBBLES

GUACAMOLE HOMEMADE E TORTILLAS

10,00

TARTARE DI MANZO

Con fico caramellato

16,00

CEVICHE DI MANZO

Con cetriolo, cipolla rossa, mais e avocado

10,00

ALICI DEL CANTABRICO

Servite con crostini e burro

12,00

UCCELLETTI IN COCOTTE

N.6 involtini di speck e scamorzine

9,00

SPIEDO DI MORTAZZA E CACIOCAVALLO

Spiedo di mortadella e provolone grigliati, servito con cetriolini in salamoia

10,00

ARROSTICINI DI PECORA

N.10 arrosticini di pecora marinati e grigliati, serviti con salsa di peperone arrosto e maionese all'aglio

14,00

HUMMUS TRICOLORE

Hummus di ceci classico/pomodori secchi/spinaci, servito con cetrioli, sticks di carote rosse di Polignano, sedano e crostini

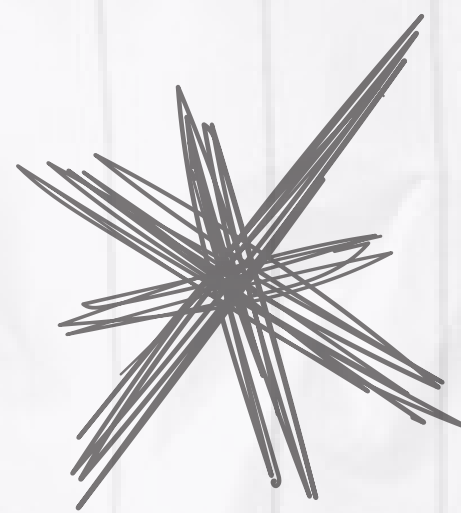
10,00

SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica



TAPAS & NIBBLES



BOMBETTE MARTINESI

N.6 bombette di maiale ripiene di capocollo

12,00

BABAGANOUSH & TZATZIKI

Babaganoush preparata con melanzane nostrane, salsa Tahina, menta, olio EVO frantoio Pacello e paprika.

Tzatziki preparato con yogurt fresco e cetrioli servito con pane pita

10,00

TOSTADA CON BELLOTA

Mezza baguette servita con pomodoro grattugiato, bellota de Patanegra e guacamole

9,00

PATATA CON PICO DE GALLO

Patata intera cotta al forno con guacamole e un trito di pomodorini, cipolla rossa, peperoncini rossi e verdi e coriandolo

8,00

PADRON PEPPER ALLA MONOPOLITANA

peperoni friggirelli ripassati con pomodoro

8,00

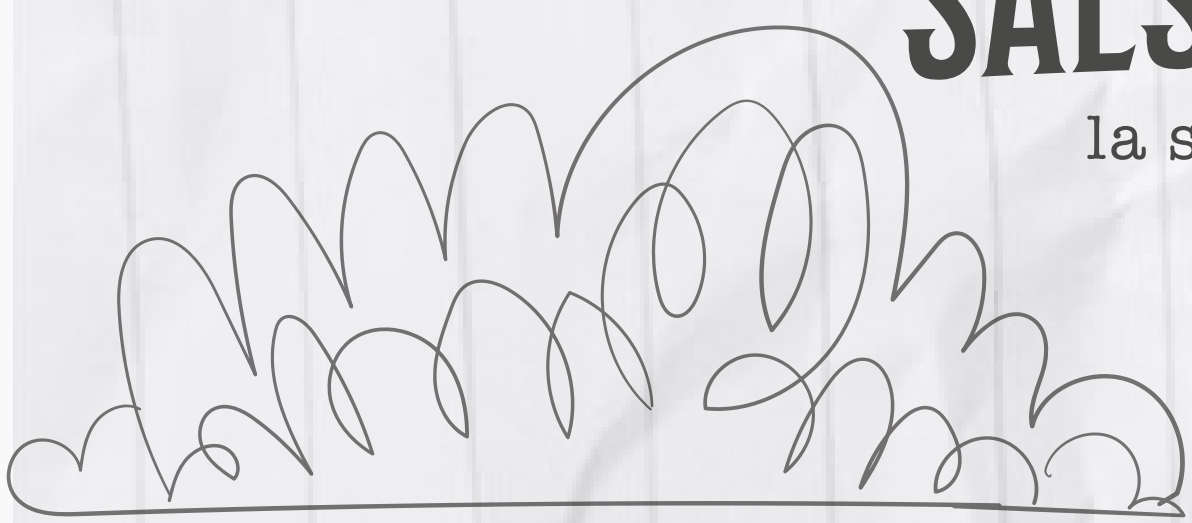
FALAFEL DI CECI

falafel classici di ceci serviti con salsa piccante

10,00

SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica





PINSE



Pinsa con guanciale, battuta di lardo, stracciatella e pomodorini gialli

14,00

Pinsa con crudo di maialino nero, mozzarella di bufala pugliese, pomodorino semisecco sott'olio

15,00

Pinsa con nduja, zucchina alla poverella e burratina affumicata

14,00

Pinsa con pesto di basilico, ricotta fresca, pomodori secchi e pinoli

14,00

FOCACCINE



Focaccina con culatello pugliese, fiordilatte, fico e basilico

8,00

Focaccina con mortadella, caciocavallo e crema di pistacchio

8,00

Focaccina con capocollo, stracciatella e patè di olive

8,00

Focaccina con crema di caciocavallo, patata schiacciata e pesto di pomodori secchi

8,00

SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica



INSALATE

INSALATA PUGLIESE

Insalata mista, cetrioli, carciofini sott'olio, pomodorini semi-secchi sott'olio, olive nere, origano e ricotta

11,00

INSALATA DI FRUTTA E VERDURA

Insalata mista, pomodorini gialli e rossi, arancia e ananas o frutta di stagione e mandorle tostate

10,00

CAPRESE CLASSICA

Mozzarella, pomodoro e basilico

10,00

PROTEIN +

Insalata verde, rucola, carota, mais e pollo

12,00



WRAP

CHICKEN WRAP

Pollo, caciocavallo, insalata mista, cipolla rossa, tzaziki, mais, maionese

12,00

APULIAN WRAP

Bombette martinesi, salsa di peperoni friggibili, patata schiacciata, crema di caciocavallo, pomodoro da insalata, rucola

12,00

SALMON WRAP

Salmone affumicato, tzaziki, avocado, insalata

12,00

DOLCI



6

6

6

6

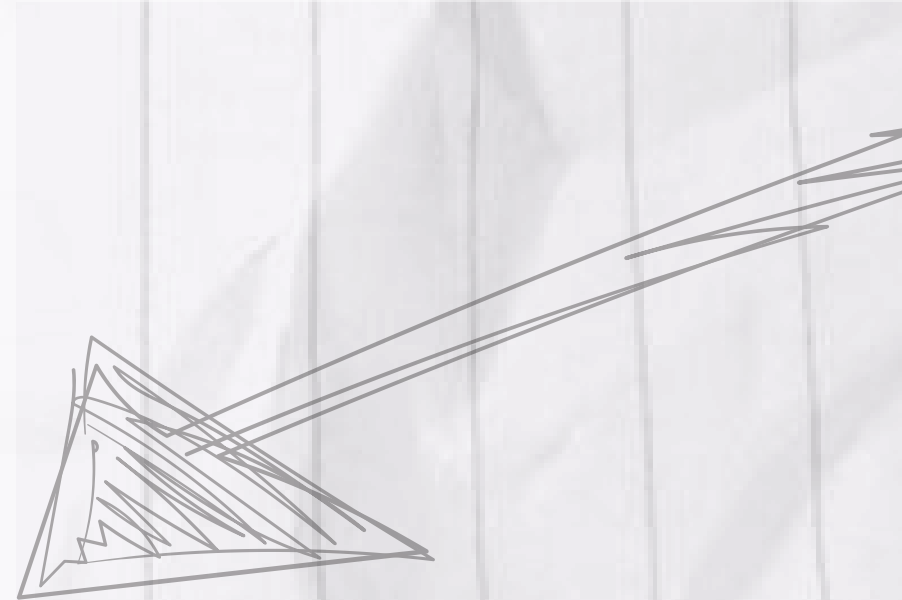
TORTA PAN DI STELLE
SEMIFREDDO AL CAFFÉ
SEMIFREDDO ALL'AMARO DEL CAPO
CROCCANTE ALLA MANDORLA



*Per conoscere gli allergeni rivolgersi al personale

COPERTO

2



SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA CIRCA LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI IN GRADO DI PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI
ALLERGICI O INTOLLERANTI**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI
ALIMENTI, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN
QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2001– “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”)

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra
disposizione per fornire ogni supporto o informazione
aggiuntiva, anche mediante l'esibizione delle etichette
originali delle materie prime.**

Non si escludono contaminazioni crociate.

La Direzione



BIBITE E SODAS

ACQUA NATURALE 0,5L

1,50

ACQUA FRIZZANTE 0,5L

1,50

ACQUA NATURALE 0,75L

2,50

ACQUA FRIZZANTE 0,75L

2,50

COCA COLA REGULAR/ZERO

3,50

FANTA

3,50

THE FREDDO LIMONE/PESCA

3,50

SODA AL LIMONE

3,50

SODA AL POMPELMO

3,50

COCKTAIL SAN PELLEGRINO

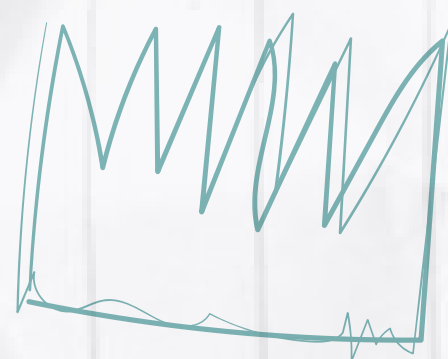
3,50

GINGER BEER

3,50

ACQUA TONICA

3,50



SALSAMENTERIA

la salumeria alcolica

BIRRE

NASTRO AZZURRO ALLA SPINA

piccola

3,00

grande

5,00

AMBRATA ALLA SPINA

piccola

3,00

grande

5,00

AGRICOLA 0,33L

4,00

FRESCA BLANCHE 0,33L

5,00

LAGUNA IPA 0,33L

5,00

TIPA

5,00

PERONI SENZA GLUTINE

4,00



VINI AL CALICE

CALICE VINO BIANCO/ROSSO/ROSATO

6,00

CALICE PROSECCO

6,00

CALICE FRANCIACORTA

15,00

DIGESTIVI

AMARI (CHIEDERE AL PERSONALE)

4,00

LIMONCELLO

4,00

GRAPPA

5,00

