

TAPA(S)BUCHI

PICCOLI ASSAGGI DI COSE SFIZIOSE

Patatas Nana con lime e pepe del Sichuan Chips gourmert	€ 2,5
Pane, Burro e Acciughe (1A,7,4) Pane homemade con farina di segale e grano duro, burro, acciughe mediterranee	€ 3,5
Tavolozza (7) Mozzarella, crema di avocado siciliano, pomodori semidry, olive taggiasche	€ 4
Crostone (1A,7) Crostone di pane con cavolo cappuccio, stracchino delle Valli Orobiche, capocollo di Martina Franca	€ 4,5
APER... (1A,1C,2,7) Gambero crudo di Mazzara del Vallo, crema di avocado, salsa yogurt, i nostri crecher ai semi	€ 4,5
...ITIVO (1A) Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, grissini homemade	€ 3
APER...ITIVO (1A,1C,2,7) Gambero crudo, crema di avocado, salsa yogurt, i nostri crecher ai semi + Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, i nostri grissini	€ 6,5

PIATTI

NON SOLO PIZZA

Pulled Pork Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta e il nostro rub segreto; contorno di patate e cavolo cappuccio Servito con pane tostato e ketchup homemade (1A,1B,10)	€ 11
Polpo (14) Crema di avocado siciliano, polpo con sale Maldon, olive taggiasche, olio al mandarino, patatas nana a guarnire Servito con pane tostato (1A,1B)	€ 11
Tardivo (7,8B) Radicchio tardivo, gorgonzola fuso, granella di nocciole Servito con pane tostato(1A,1B)	€ 9
Brisket Punta di petto di bue della macelleria Motta affumicata e cotta a bassa temperatura; contorno di patate e carote Servito con pane tostato e salsa yogurt (1A,1B,7)	€ 12

SANDWICH

PANCARRÉ OVVIAMENTE HOMEMADE

Basic (1A,7,3,10) Prosciutto cotto, mozzarella, maionese	€ 6
Tonno (1A,4,3,10,7) Tonno sott'olio homemade, maionese, pomodori semidry, insalata	€ 8
Vegetariano (1A,7) Crema di avocado, pomodorini semidry, mozzarella, capperi di Salina	€ 7
Trullo (1A,10) Pecorino del Monte Poro, pomodorini semidry, capocollo di Martina Franca, cetriolini artigianali	€ 9
Terra e Mare (1A,7,3,10,2) Prosciutto crudo di Parma DOP, gamberi rossi di Mazzara del Vallo crudi, salsa rosa homemade, mozzarella	€ 10

FOCACCE

IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA CON UNA PARTE DI FARINA
DI SEGALE INTEGRALE MACINATA A PIETRA
- **NB: da asporto è un kit DA ASSEMBLARE**
per assaporare a casa le nostre focacce gourmet -

La Nostra Margherita (1A,7,1B) Stracciatella artigianale, pomodoro, olio al basilico	€ 8
Regina del Mare (1A,7,1B,4) Stracciatella artigianale condita olio EVO e origano, acciughe, pomodorini semidry	€ 12
Rosa Pistacchio (1A,7,1B,8A) Stracciatella artigianale, prosciutto cotto artigianale, granella di pistacchi	€ 13
Super (1A,1B,7) Mozzarella di bufala, coste, capocollo di Martina Franca, parmigiano reggiano	€ 14

RISEBURGER (1A,3,7)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Hamburger da 200 g della macelleria Motta, cipolle bio, insalata bio, pomodorini semidry, maionese homemade

€ 14

Versione American:

+ cheddar inglese stagionato 1 anno (7)

+ €1,5

+ picckles (10)

+ €1,5

PÜRCELL STRACCIÀ (1A,3,7)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta, cavolo cappuccio e carote condite con salsa yogurt, gorgonzola DOP, ketchup homemade

€ 14

ITALIAN BURGER (1A,3,7,10)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Salamella della macelleria Motta, maionese homemade, cipolle, coste, stracchino delle Valli Orobiche

€ 13

THE OCTOPUS IS IN THE BUN

(1A,7,14,3)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Polpo, carote di Polignano, pomodorini semidry, olive taggiasche, salsa yogurt homemade

€ 15

BOMBURGER (1A,7,8C,3)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Hamburger di manzo della macelleria Motta, coste, stracchino delle Valli Orobiche, pesto genovese, 'nduja

€ 15

BRISKET CASE (1A,7,3,10)

BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI

Brisket homemade, cipolle bio, pickles artigianali, cheddar inglese stagionato 1 anno, senape artigianale

€ 15

PIZZE

Disponibile anche impasto di grano duro: 100% grano duro con una parte di integrale

Marinara (1A)	€ 5
Pomodoro, origano, olio all'aglio	
Margherita (1A,7)	€ 6
Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	
Prosciutto (1A,7)	€ 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	
Salame Piccante (1A,7)	€ 8
Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	
Verdure (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, coste, patate, carote	
Bufalina (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano	
Calzone (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	
Calzone Vegetariano (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, cipolle, pomodori semidry, stracchino delle Valli Orobiche, olive taggiasche	
Mediterranea (1A,4)	€ 10
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano	
4 Formaggi (1A,7)	€ 10
Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, stracchino delle Valli Orobiche	
Zola e Crudo (1A,7)	€ 12
Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a parte)	
Contadina (1A,7)	€ 12
Pomodoro, cavolo cappuccio, stracchino delle Valli Orobiche, pecorino del Monte Poro, patate	
Diabolica (un evergreen) (1A,7,8C)	€ 12
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pesto genovese, olive taggiasche	
Tonno e Cipolle (1A,7,4)	€ 12
Pomodoro, mozzarella, cipolle, tonno sott'olio homemade, origano	
Silana (1A,7)	€ 12
Pomodoro, cipolle, 'nduja, pecorino del Monte Poro, pomodorini semidry	

Calabritish (1A,7)	€ 13
Mozzarella, cheddar (quello vero invecchiato 1 anno!), 'nduja, patate, olive taggiasche	
Isolana (1A,7,4)	€ 13
Pomodoro, tonno sott'olio homemade, olive taggiasche, capperi di Salina, salsa yogurt homemade, timo	
Gustosa (1A,7)	€ 13
Mozzarella, radicchio tardivo bio, salsiccia della macelleria Motta, gorgonzola	
Polpo e... Carote! (1A,7,14)	€ 13
Mozzarella fior di latte, polpo, carote di Polignano, capperi di Salina, salsa yogurt	
Golosa (un must) (1A,7,2,8A)	€ 16
Pomodoro, mozzarella, stracciatella, gamberi crudi, olio al limone, granella di pistacchi	

TABELLA ALLERGENI

1. **Glutine: A) frumento B) segale C) grano duro**
2. **Crostacei e derivati**
3. **Uova e derivati (di gallina)**
4. **Pesce e derivati**
5. **Arachidi e derivati**
6. **Soia e derivati**
7. **Latte e derivati (di bovino)**
8. **Frutta a guscio e derivati: A) pistacchio B) nocciola C) pinoli**
9. **Sedano e derivati**
10. **Senape e derivati**
11. **Semi di sesamo e derivati**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2**
13. **Lupino e derivati**
14. **Molluschi e derivati**