

L'Antica Guglia

MENÙ

MENÙ

L'Antica Guglia

ANTIPASTI

DELLA TRADIZIONE

Antipasto del contadino x2	12
Fave e cicorie	8
Parmigiana della nonna	9
Bufala su letto di prosciutto crudo e insalata con pomodorini gialli	11
Capocollo ubriaco con burrata, pomodorini gialli e glassa	14
Tagliere salumi e formaggi x2	16
Tagliere salumi e formaggi piccolo	9
Cozze gratinate	6
Souté di cozze	13
Gamberoni alla catalana	13

FRITTI

Patatine fritte Stick	5
Patatine frite chips	5,5
Fritto misto x 2 - pittule, polpette, arancini, crocchette e verdure pastellate	11
Crocchette di patate - 15 pz	7
Pittule	4
Polpette - 20 pz	8
Polpetta big dolce o piccante	1
Messicani	2,5

MENU



PRIMI PIATTI

TERRA

Orecchiette al pomodoro con polpettine	8
Sagne N cannulate con pezzetti e cacio ricotta	10
Ciciri e tria	9
Maccarruni alle melanzane, scamorza e menta	9
Trucioli speck, crema di pistacchio e burrata	14

MARE

Fettucce al tonno fresco, pomodorini e granella di pistacchio	14
Orecchiette fagioli e cozze	12
Tonnarelli ai gamberi e zucchina	14
Maccarruni con polpo pomodoro e cipolla	18
Calamarata con paccheri	18

MENÙ



SECONDI PIATTI

TERRA

Pezzetti di cavallo	12
Tagliata di pollo con burrata e pesto di pistacchio	15
Polpette al sugo con crostini	12
Entrecôte rucola, grana e pomodorini	15
Arrosto misto (salsiccia, capocollo, spiedino di pancetta, turcinieddhri, bombette)	14

Carne a scelta in vetrina

Prezzo al Kg

MARE

Pescespada alla griglia con insalatina alla citronette	14
Pesce spada alla Gallipolina pomodori secchi e olive	14
Gamberoni alla griglia con cipolla caramellata	14
Zuppa di mare «Antica Guglia» x2 - solo su prenotazione	45
Frittura di calamari e gamberi	16
Insalata di mare calda	16

CONTORNI

Verdure al piatto	7
Verdure grigliate	8
Patale al forno	6
Insalata verde	5
Insalata mista - Iceberg, pomodorini e rucola	6,5

MENÙ



INSALATONE

N .1 - Iceberg , bresaola , pomodorini , funghi freschi , grana , rucola	11
N .2 - Iceberg , prosciutto crudo , stracchino , radicchio , olive leccine	9
N .2.1 - Iceberg , tagliata di pollo , grana , rrucola , funghi freschi , ponodorini	13
N .3 - Iceberg , tagliata di manzo , noci , pere , formaggio fresco , mais e miele	13
N .4 - Iceberg , tonno , grana , mozzarella , radicchio , pomodorini , rucola e olive	11
N .5 - Iceberg , salmone affumicato , mele , rucola , grana e salsa allo yogurt acido	13

MENÙ



PIZZE

GOURMET

SAPORE DI MARE	15
Rossa, cozze , calamari e gamberi	
SFIZIOSA	11
Bianca con mozzarella, melanzane, tonno, olive nere, polvere di arancio	
GIALLOROSSA	11,5
Bianca con mozzarella, gocce di peperoncino giallo, noci, gocce di peperoncino in agrodolce(non piccante), burratina, basilico	
PORTA FORTUNA	11,5
Bianca con pancetta, svizzero, pomodori gialli, gocce di peperoncino, olive nere	
TARTUFINA	11,5
Bianca con salame al tartufo, funghi porcini, pomodori gialli, fili di peperoncino (leggermente piccanti)	
SANTINA	10,5
Pomodoro, mozzarella, svizzero, provola, salsiccia, 'nduja	
#NONVOGLIOMICALALUNA	11,5
Salmone affumicato, scamorza, pomodorini gialli, fiordalisi misti	
FANTASIA	11,5
a scelta del pizzaiolo	

MENÙ

L'Antica Guglia

PIZZE SPECIALI

ANTICA

Pomodoro, mozzarella, pom. secchi, pancetta, zucchine, funghi freschi, olive nere, scamorza

10

GUGLIA

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, bresaola, pomodorini gialli, rucola

10

PISTACCHINA

Bianca, mozzarella di bufala, stracchino, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio

10

PICCIUSA

Pomodoro, mozzarella, stracchino, olive nere, crudo, funghi freschi, basilico

9,5

LOUIS

Bianca, mozzarella, gamberetti, gorgonzola, noci, burrata, basilico

10

PICCHIAPO'

Pomodoro, mozzarella, cipolla piccante

7

TATA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana, rucola

8

DON CICCIO

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana, porcini

8

UBRIACA

Bianca, mozzarella, porcini, capocollo ubriaco, pomodorini gialli, grana

10,5

MENÙ



PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA	5,5
Pomodoro, mozzarella, olive	
WURSTEL E PATATINE	6,5
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	
DIAVOLA	7
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
NAPOLI	6,5
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere	
4 STAGIONI	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, olive	
CRUDAIOLA	7,5
Base piadina, crudo, rucola, mozzarella, pomodorini, prosciutto grana	
BUFALA	9
Pomodoro, mozzarella di bufala	
COTTO E FUNGHI	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	
CAPRICCIOSA	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, acciughe	
4 FORMAGGI	7
Pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola, svizzero, provola	
VEGETARIANA	7
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	
PUGLIESE	6,5
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
SALSICCIA E FUNGHI	8
Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, salsiccia	
SALSICCIA E FRIARELLI	8,5
Pomodoro, mozzarella, friarelli, salsiccia	
CRUDO E PANNA	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, panna	
PANNA E GAMBERETTI	9
Pomodoro, mozzarella, panna, gamberetti	
FUME'	9
Pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, porcini	
CAPRESE	
Base piadina, mozzarella, pomodorini, rucola	7,5

MENÙ



DESSERT

SPUMONI ARTIGIANALI	5
Cioccolato e nocciola/ Nocciola e pistacchio	
DOLCE ANTICA GUGLIA	5
SORBETTO	4,5
CREMA CATALANA (Homemade)	4
PIZZA ALLA NUTELLA	8
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO	5

MENÙ



VINI

BIANCHI

ITER - Agricole de Palma - Lequile - Chardonnay 10

I suoi sentori di frutta tropicale, di ananas e banana, sussurrano echi di paesi sognati. Armonico, sapido e minerale al palato ricorda mari lontani

CANTELE - Guagnano - Chardonnay 16

Sentori di mughetto, magnolia, ginestra e tiglio contrapposta a freschezza e sapidità

NOTTE ROSSA - Taranto - Verdeca 14

Note floreali e mineralità esaltano al meglio la sua delicatezza

NOTTE ANGIO' - Leone De Castris - Fiano 16

Giallo paglierino morbido, piacevolmente fresco e ricco di struttura

ROSATI

PRINCPIA - Agricole de Palma - Lequile - Negroamaro 10

Negroamaro con piccola percentuale di Malvasia dona il colore rosa vivo, con accentuati sentori di piccoli frutti a bacca rossa e fiori che persistono al palato, dove giunge gradevolmente morbido e fresco.

SEMPRESOGNARE - Agricole de Palma - Lequile - Negroamaro 12
Primitivo

Colore rosa brillante dai riflessi corallo. Sprigiona freschi sentori di mela e pesca con corposità data dalla sua mineralità e dolcezza

NOTTE ROSSA - Taranto - Negroamaro 14

Dal colore cristallino dal profumo persistente con sentori di ciliegia e lampone

NOTTE ROSSA - Taranto - Primitivo 14

Fresco e profumato con sentori di frutta rossa e da una bella mineralità

FIVE ROSES - Leone de Castris - Guagnano - Negroamaro 25

Dal colore rosa ramato, con un perlage elegante e persistente. Lo spettro olfattivo si organizza attorno a profumi ricchi di frutti di bosco, petali di rosa, limone e una leggera nuance di rabarbaro. Al palato è morbido, cremoso, caratterizzato da una struttura molto equilibrata e da una grande freschezza

MENÙ



VINI

ROSSI

TOTEM -Agricole de Palma - Lequile - Negroamaro

12

Invecchiato in botti di rovere francese ha un corposo color rosso cupo. All'olfatto sprigiona gradevoli sentori di ciliegia e mora, per poi dischiudere al palato memorie di cioccolato, caffè e liquirizia.

POLO-Agricole de Palma - Lequile- Primitivo

12

Potente primitivo in purezza, dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso ricorda piccoli frutti a bacca rossa e prugna, al palato presenta note di vaniglia pepe e spezie orientali.

KORA-Agricole de Palma - Lequile- Primitivo

16

Intenso, robusto, dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Piacevoli sentori di mora selvatica con note di tabacco e cioccolato fondente ne accantonano il suo corpo

CANTALUPI - Conti Zecca - Leverano - Negroamaro e Malvasia

16

Dal colore rosso rubino intenso, presenta un aroma di frutta e spezie, dal sapore vellutato e armonico

CANTALUPI - Conti Zecca - Leverano - Primitivo

16

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata, dal gusto morbido e vellutato con sentore di frutta matura

CANTELE - Guagnano - Primitivo

16

Sentori di mora e mirtillo dal gusto corposo e morbido

CANTELE - Guagnano - Negroamaro

16

Sentori di ciliegia e frutti di bosco dall'aroma corposo dei fiori d'autunno

MAIANA -Leone de Castris - Guagnano - Negramaro

18

Rosso intenso dalle note di prugna, vaniglia dal gusto morbido, vellutato e piacevolmente tannico

IL LEMOS-Leone de Castris - Guagnano - Susumaniello

20

Colore violaceo intenso. Al naso si avvertono intensi sentori di frutta matura che si fondono perfettamente con note speziate di chiodi di garofano e liquirizia

CAPPELLO DEL PRETE-Candido - San Donaci - Negroamaro

25

Dal rosso intenso per il lungo affinamento in barrique, che gli conferisce aroma ricco, speziato e balsamic, con finale rotondo e persistente

VILLA SANTERA-Leone de Castris - Guagnano - primitivo di manduria

25

Morbido e piacevole, dal colore rosso intenso. All'olfatto prugna, ribes e mirtilli spezie, vaniglia, liquirizia e chiodi di garofano.

MENÙ



BIRRE

BECK'S 0,33 CL	3
NASTRO 0,33 CL	3
HEINEKEN 0,33 CL	3
TENNENT'S 0,33 CL	4
CERES 0,33 CL	4
CORONA 0,33 CL	4
ICHNU SA NON FILTRATA 0,50 CL	6
WARSTEINER 0,50 CL	6
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA 0,33 CL	3
BIRRA ALLA SPINA MEDIA 0,44 CL	5

ALTRÉ BEVANDE

ACQUA LITRO	2,5
COCA COLA LITRO	3,5
LATTINE	2,5
VINO DELLA CASA LITRO	9
VINO DELLA CASA 1/2	5
VINO DELLA CASA 1/4	3
AMARO	3
GRAPPA BIANCA	3
GRAPPA BARRICATA	4

COPERTO € 2,00

SI PREGA DI SEGNALARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE/O INTOLLERANZE