

# *L'Antica Guglia*

---

**MENÙ**

# MENÙ



## A N T I P A S T I

### DELLA TRADIZIONE

|   |    |
|---|----|
| Antipasto del contadino x2  | 12 |
| Fave e cicorie  | 8  |
| Parmigiana della nonna  | 9  |
| Bufala su letto di prosciutto crudo e insalata con<br>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 fritte chips  | 5,5 |
| Fritto misto x 2 - pittule, polpette, arancini, crocchette e<br>verdure pastellate | 11  |
| Crocchette di patate - 15 pz   | 7   |
| Pittule  | 4   |
| Polpette - 20 pz   | 8   |
| Polpetta big dolce o piccante  | 1   |
| Messicani  | 2,5 |

# MENÙ



## PRIMI PIATTI

### TERRA

|   |    |
|---|----|
| Orecchiette al pomodoro con polpettine        | 8  |
| Sagne Ncannulate 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 |
| Orecchette fagioli e cozze                                    | 12 |
| Tonnarelli ai gamberi e zucchini                              | 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<br>pistacchio                                 | 15           |
| Polpette al sugo con crostini  | 12           |
| Entrecôte rucola, grana e pomodorini   | 15           |
| Arrosto misto (salsiccia, capocollo, spiedino di pancetta,<br>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   |
| Patate al forno                               | 6   |
| Insalata verde                                | 5   |
| Insalata mista - Iceberg, pomodorini e rucola | 6,5 |

# INSALATONE

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



## PIZZE

### GOURMET

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

# MENÙ



## PIZZE SPECIALI

|   |      |
|---|------|
| ANTICA  | 10   |
| Pomodoro, mozzarella, pom.secchi, pancetta, zucchine, funghi freschi, olive nere, scamorza        |      |
| GUGLIA  | 10   |
| Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, bresaola, pomodorini gialli, rucola               |      |
| PISTACCHINA   | 10   |
| Bianca, mozzarella di bufala, stracchino, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio |      |
| PICCIUSA  | 9,5  |
| Pomodoro, mozzarella, stracchino, olive nere, crudo, funghi freschi, basilico                     |      |
| LOUIS   | 10   |
| Bianca, mozzarella, gamberetti, gorgonzola, noci, burrata, basilico                               |      |
| PICCHIAPO'  | 7    |
| Pomodoro, mozzarella, cipolla piccante  |      |
| TATA  | 8    |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana, rucola   |      |
| DON CICCIO  | 8    |
| Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana, porcini  |      |
| UBRIACA   | 10,5 |
| Bianca, mozzarella, porcini, capocollo ubriaco, pomodorini gialli, grana                          |      |

# 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   | 7,5 |
| Base piadina, mozzarella, pomodorini, rucola                              |     |



# 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   |



## 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

**PRINCIPIA** - 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 Primitivo 12

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



## VINI

### ROSSI

|  |    |
|--|----|
| <b><u>TOTEM</u></b> -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. |    |
| <b><u>POLO</u></b> -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.    |    |
| <b><u>KÖRA</u></b> -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                                  |    |
| <b><u>CANTALUPI</u></b> - Conti Zecca - Leverano - Negroamaro e Malvasia   | 16 |
| Dal colore rosso rubino intenso, presenta un aroma di frutta e spezie, dal sapore vellutato e armonico   |    |
| <b><u>CANTALUPI</u></b> - Conti Zecca - Leverano - Primitivo   | 16 |
| Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata, dal gusto morbido e vellutato con sentore di frutta matura   |    |
| <b><u>CANTELE</u></b> - Guagnano - Primitivo   | 16 |
| Sentori di mora e mirtillo dal gusto corposo e morbido   |    |
| <b><u>CANTELE</u></b> - Guagnano - Negroamaro  | 16 |
| Sentori di ciliegia e frutti di bosco dall'aroma corposo dei fiori d'autunno   |    |
| <b><u>MAIANA</u></b> -Leone de Castris - Guagnano - Negramaro  | 18 |
| Rosso intrenso dalle note di prugna, vaniglia dal gusto morbido, vellutato e piacevolmente tannico   |    |
| <b><u>IL LEMOS</u></b> -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   |    |
| <b><u>CAPPELLO DEL PRETE</u></b> -Candido - San Donaci - Negroamaro  | 25 |
| Dal rosso intenzio per il lungo affinamento in barrique, che gli conferisce aroma ricco, speziato e balsamico, con finale rotondo e persistente  |    |
| <b><u>VILLA SANTERA</u></b> -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 |
| ICHNUSA 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 |

## ALTRE 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 NOS**  
**TRO PERSONALE DI SALA EVENTUALI**  
**ALLERGIEE/O INTOLLERANZE**