

MANGIA E BEVI

RICHARDUS

PASTA • BRACE • PIZZA

*Nel cuore della Puglia,
dove il profumo del mare si mescola agli ulivi secolari
e alle tradizioni contadine,
nasce il nostro ristorante tipico*

RICHARDUS

Antipasti

Antipasti della casa (10 portate) € 15,00 a persona

Tagliere di salumi e formaggi locali € 10,00 a persona

Tagliere crudo e mozzarella di bufala € 12,00

Tagliere bresaola, rucola e grana, olio evo, limone € 12,00

Fave e verdura di stagione € 9,00

Frittura della Casa

Polpette di carne € 6,00

Panzerottini € 5,00

Crocchette di patate € 6,00

Bocconcini di melanzane € 5,00

Patatine fritte € 5,00

Pettole e verdura pastellata € 8,00

Insalate

*Tutte le nostre insalate
sono servite in coppa pane casereccio,
cotto in forno a legna*

*Insalata verde, rucola, pomodorini, olive leccine,
acciughe, carciofi, burrata € 12,00*

*Insalata verde, rucola, pomodorini, tonno, cipolla,
mix di verdure caserecce in agrodolce e cacio ricotta € 11,00*

*Insalata verde, rucola, pomodorini, bresaola, grana, limone,
salsa di aceto balsamico € 13,00*

**prodotto surgelato*

Primi Piatti

Orecchietta al sugo € 9,00

Orecchiette con cime di rapa € 10,00

Raviolaccio ripieno al ragù di braciola con pomodorini e cacio ricotta € 16,00

Cortecce al grano arso, salsiccia e funghi porcini € 15,00

Foglie d'ulivo pomodoro tricolore con melanzane e caciocavallo € 15,00

Paccheri in salsa di pomodori confit, stracciatella e cips di zucchine fritte € 14,00

Cappellaccio ripieno di burrata in salsa di pomodorini giallo e capocollo croccante € 15,00

Secondi Piatti

Arrosto misto alla brace € 16,00
(bombette, capocollo, salsiccia, fegatini)

Tagliata di manzo rucola e grana € 18,00

Tagliata di manzo cacio ricotta e pomodorini € 18,00

Tagliata di manzo radicchio e caciocavallo € 18,00

Entrecotè di manzo ai ferri € 17,00

Entrecotè di manzo in salsa dello chef € 20,00
(al primitivo o ai porcini)

Stracci di diaframma di vitello € 18,00

Cotoletta e patatine fritte € 10,00

*prodotto surgelato

Pizze

LA PRIORA € 7,00

pomodoro, mozzarella, olio evo locale, basilico

CHIANCI CHIANCI € 9,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio piccante, olio evo locale, basilico

LA PILIONA € 11,00

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olio, carciofi, salame piccante, olio evo locale, basilico

LU UERTO € 9,00

pomodoro, mozzarella, verdure di stagione grigliate, olio evo locale, basilico

MANCU LI CANI € 9,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio evo locale, basilico

NU SCIGGHIU € 12,00

base piada, fuori cottura: bufala, pomodoro, prosciutto crudo, rucola, olio evo locale, basilico

ALLU PICCINNU MIA € 9,00

pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte, olio evo locale, basilico

BENEDICA € 9,00

pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo locale, basilico

LA MAMMA MEA € 13,00

pomodoro, mozzarella, capocollo, zucchine alla poverella, pomodori secchi, burrata, olio evo locale, basilico

LA RICHARDUS € 13,00

mozzarella, pancetta coppata, pomodorini gialli, pepe, porcini, olio evo locale, basilico

NU CHIANCONE € 12,00

mozzarella, mortadella, burrata, crema di pistacchio, pomodori secchi, olio evo locale, basilico

LA ZZIA ROSA € 13,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pesto di rucola, crocchette, crema di formaggi, olio evo locale, basilico

LA NAPULITANA € 9,00

pomodoro in cottura, pomodorini fuori cottura, alici, capperi, origano, olio evo locale, basilico

ANNA CA L'ACCHI € 11,00

mozzarella, crema di formaggi, carciofi, scaglie di cacio cavallo, olio evo locale, basilico

CORI TI LA NONNA € 13,00

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, polpette di carne, scaglie di cacio ricotta, olio evo locale, basilico

L'ALTITALIANA € 12,00

pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodorini, salsa di aceto balsamico, olio evo locale, basilico

NA FIORI DI CUCUZZA € 14,00

mozzarella, fiori di zucca, acciughe, ricotta, olio evo locale, basilico

NA MARANCIANA € 13,00

mozzarella, melanzane fritte, pomodorini, cacio ricotta, olio evo locale, basilico

LA MUNTANARA € 13,00

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodori secchi, olio evo locale, basilico

le aggiunte o le modifiche alle pizze possono subire variazione di € 1,00 o € 1,50

*prodotto surgelato

Bevande

Acqua (Naturale / Frizzante) € 3,00

Vino in caraffa della casa 1 lt € 9,00

Coca Cola 33 cl € 3,00

Fanta 33 cl € 3,00

Birra 33 cl € 3,00

Birra 66 cl € 5,00

Birra speciali (*rosse e doppio malto*) da € 5,00 a € 7,00

Vini imbottigliati

prezzo da chiedere al personale di sala da € 15,00 a € 60,00

Dolci

Dessert € 6,00

Caffè € 1,50

Amari

Amari € 4,00

Distillati speciali € 8,00

Grappa Bianca o Barricata € 4,00

*coperto € 2,00
prodotto surgelato

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



