



CE UÌ MANGÈ?

WHAT DO YOU WANT TO EAT?

KIATZ



DUÒ

APPETIZERS

“*DUÒ!* IN DIALETTO LOCALE È UNA QUANTITÀ FORFETTARIA CHE UNA MANO PUÒ CONTENERE: UNA MANCIATA DI CIBO PER UNA/DUE PERSONE.

IN THE LOCAL DIALECT, *DUÒ* MEANS AN AMOUNT THAT CAN BE HELD IN THE HAND: A HANDFUL OF FOOD FOR ONE/TWO PEOPLE.

Olive	€ 2
Olives	
Tris: taralli, mandorle salate, chips	€ 3
Tris: taralli, salted almonds, crisps/potato chips	
Burratina con miele noci (7,8)	€ 5
Creamy burrata with honey and walnuts	
Focaccia della tradizione barese (1)	€ 3
Traditional Bari-style tomato focaccia	
Polpette di pane dorate, coulis di pomodoro e basilico (1,3,7)	€ 5
Golden bread balls with a tomato and basil sauce	
Polpette di carne al sugo (1,3,7)	€ 7
Meat balls in a tomato sauce	
Cous cous con verdure croccanti gamberi e limone (1,2)	€ 5
Cous cous with crunchy vegetables, prawns and lemon juice	
Focaccina frita con capocollo stracciatella e zucchine (1,7)	€ 6
Small fried focaccia topped with capocollo, stracciatella cheese and zucchini	
Bracirole di manzo (7)	€ 8
Beef chops in tomato sauce	
Scagliozze fritte con maionese al lime (7)	€ 4
Fried polenta sticks with lime Mayonnaise	
Patatine fritte*	€ 3
French fries/chips	
Flan di cime di rapa con pomodorini, acciughe e pane fritto (1,3,4,7)	€ 6
Turnip Tops Flan with cherry tomatoes Anchovis and fried bread	
Acciughe del Cantabrico, burro e pane tostato (1,4,7)	€ 18
Cantabrian anchovies served with toasted bread and butter	
Bruschetta pomodorini, olio e origano (1)	€ 4
Bruschetta – Toasted bread topped with cherry tomatoes, olive oil and oregano	
Bruschetta porcini e caciocavallo (1,7)	€ 8
Bruschetta – Toasted bread topped with porcini mushroom, and caciocavallo cheese	
Bruschetta mista (2pz pomodoro, 2 pz porcini) (1,7)	€ 6
Mixed Bruschetta – 2 pieces of toasted bread topped with cherry tomatoes, olive oil and oregano and 2 with porcini mushroom, and caciocavallo cheese	
Selezione salumi nostrani:	
Selection of local cured meats	
Piatto prosciutto crudo	€ 6
Selection of Raw Ham	
Piatto capocollo di Martina Franca	€ 5
Capocollo a local cured meat from Martina Franca	
Piatto salame nostrano	€ 5
Selection of local salamis	
Selezione di formaggi del territorio:	
Selction of local cheeses	
Caciocavallo (7)	€ 5
Pecorino (7)	€ 5

PRIMI

FIRST COURSES

Orecchiette guanciaie, filetti di pomodoro e stracciatella (1,7) € 12

Orecchiete Pasta with pork cheek tomato and stracciatella

Cannelloni tradizionali gratinati pomodoro e basilico (1,3,7) € 12

Traditional Cannelloni

Pappardelle ai porcini (1,3,7) € 14

Pappardelle Pasta with porcini mashrooms

Paccheri pesce spada, olive taggiasche e capperi (1,3,4) € 16

Paccheri pasta with swordfish olives and capers

SECONDI

SECOND COURSES

Tagliata di manzo con patate al forno alle erbe fini (7) € 20

Tagliata Steak served with oven baked potatoes and herbs

Ossobuco di vitello in gremolada con polentina gratinata (7) € 18

Veal ossobuco served with polenta

Panino cotoletta di pollo, burratina pomodoro e rucola con contorno di patate fritte (1,3,7) € 14

Chicken cutlet Sandwich with burratina tomato and rocket. Served with Chips

Hamburger di manzo 100% con insalata, pomodoro, silano affumicato, bacon croccante, cipolla caramellata, uovo con contorno di patatine fritte (scelta panino o piatto) (1,3,7) € 15

100% Beef Burger with salad, tomato, smoked silano cheese, crispy bacon, caramelised onion, and a fried egg. Served with chips

Filetto di branzino al cartoccio con verdure croccanti, calamari e gamberi (2,4) € 14

Seabass fillet baked in foil with vegetables squid and prawns

INSALATE

SALADS

FISH SALAD

€ 15

**Insalata di polipo e patate con olive
pomodoro e capperi (4)**

Octopus and potato salad with olives tomato and capers

MEAT SALAD

€ 14

**Insalata pomodori, burratina, guanciale
croccante e crostini al rosmarino (1,7)**

Lattuce, tomato, burratina, crispy pork cheek and rosemary Croutons

DOLCI

DESSERTS

Dolci della casa

€ 5

Homemade dessert

***il prodotto potrebbe essere congelato.**
***This may be a frozen product**

ALLERGENI ALIMENTARI

- (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati
- (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- (3) UOVA e prodotti a base di uova
- (4) PESCE e prodotti a base di pesce
- (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- (6) SOIA e prodotti a base di soia
- (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- (9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- (10) SENAPE e prodotti a base di senape
- (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- (13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto dal piano di autocontrollo HACCP ai sensi del reg. CE852/2004

FOOD ALLERGENS

- (1) CEREALS containing glutens such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridized strains and derivatives
- (2) SHELLFISH and shellfish products
- (3) EGGS and egg products
- (4) FISH and fish products
- (5) PEANUTS and peanut products
- (6) SOYA and soy-based products
- (7) MILK and milk products (including lactose)
- (8) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- (9) CELERY and celery-based products
- (10) MUSTARD and mustard-based products
- (11) SESAME SEEDS and sesame-based products
- (12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at levels above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide
- (13) Lupini beans and lupini-based products
- (14) SEAFOOD and related products.

Some fresh products are subjected to blast chilling in order to guarantee their quality and safety, as described in the self-control plan of the HACCP system in accordance with reg. CE852/2004.