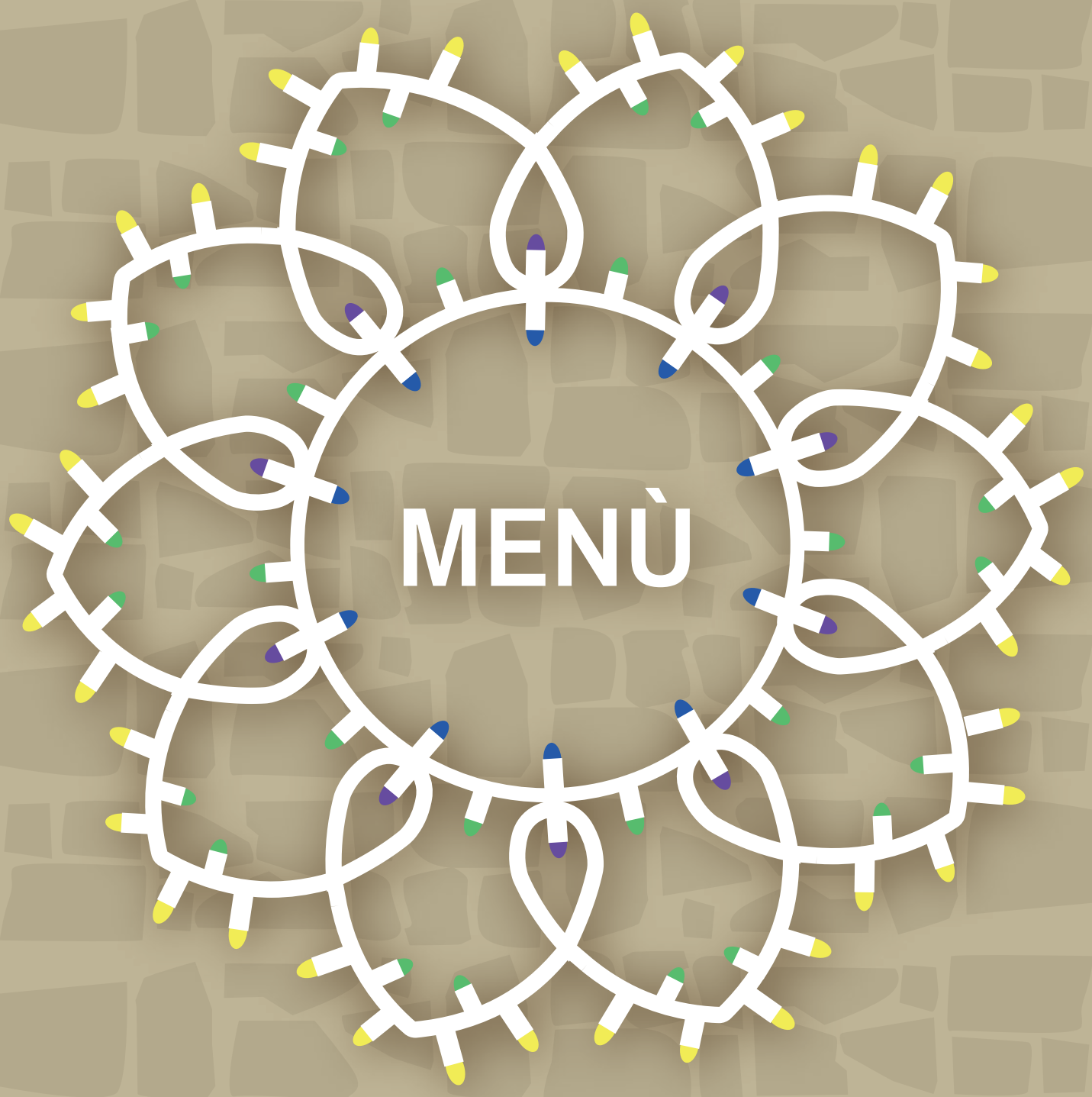




ANTICA POSTA
SAPORES APULIAE



MENÙ

www.anticapostaristorante.it

La nostra storia

Antica Posta - Sapores Apuliae, nasce in una location storica della cittadina di Monopoli. Anticamente era una stazione di Posta, ai tempi dei trasporti a trazione animale, ossia un luogo adibito a viandanti per far riposare i propri animali o dove poter effettuare il cambio dei cavalli.

La struttura si compone di quattro ambienti: l'ingresso con area lounge, due sale adibite a ristorazione con cucina a vista e il gran salone. Quest'ultimo, originariamente parte della antica via Molini del XVI secolo, presenta un pavimento irregolare in chianche pugliesi e il muro esterno in condivisione con la Basilica Concattedrale di Monopoli.

All'interno del locale sono presenti mangiatoie di varie dimensioni per le diverse tipologie di cavalli e animali che postavano al suo interno.

Il nostro obiettivo sarà quello di far vivere all'avventore un'esperienza multisensoriale data dalla suggestionante location storica e delle prelibate pietanze, mix fra materia prima locale, ricette tradizionali e tecniche di cucina moderna.

Nei nostri 100 posti a sedere e nelle nostre sale, siamo una location unica nel suo genere che riesce a soddisfare tutte le esigenze per qualsiasi tipo di evento



Il Mare di Antica Posta

Plateau di crudo mare completo con crostacei e conchigliati (2.14) €25,00

Plateau of raw sea food

Gran plateau di crudo mare con crostacei, conchigliati, tartare di pescato, caviale selezionato, burro salato di Normandia e crostini di pane caldo (consigliato per 2 persone) (1.2.4.7.14) €75,00

Maxi plateau of raw sea food, tartare of catch, caviar, salted butter of Normandy and croutons of hot bread

Selezione di ostriche (14) a partire da €5,00 al pezzo

Selection of oysters 1 piece start to €5

Scampi* (2) €7,00 al pezzo

Scampi prawns raw

Gamberi rossi o viola* (2) €6,00 al pezzo

Red or violet raw prawns

Tartare di tonno pinna gialla in purezza (*4) €18,00

Yellow fin tuna tartare

Tartare di gamberi rossi, violette o scampi (*2) €22,00

Red or violet prawns tartare, scampi tartare

Tris di tartare di pesce (*4) €30,00

Tris of fish tartare

Sfilettato di pescato del giorno accompagnato da una selezione di sali (4) €70,00/kg

Filleted of the catch of the day with a selection of salt

Filetto di salmone selezionato da Antica Posta con burro salato di Normandia e crostini di pane caldo 100g (1.4.7) €25,00

Fillet of salmon selectioned of Antica Posta with salted butter of Normandy and croutons of hot bread

Alici del mar Cantabrico con burro salato di Normandia e crostini di pane caldo (1.4.7) €16,00

Anchovies from the Cantabrian sea with salted butter of normandy and croutons of hot bread

Caviale selezionato dall'Antica Posta servito con crostini di pane e burro salato di Normandia (1.4) €28,00

Caviar selectioned of Antica Posta with salted butter of Normandy and croutons of hot bread

**possono essere surgelati o congelati*

Il pescato di Antica Posta / Catch of the day.

Pescato del giorno alla griglia all'isolana al sale a zuppa <i>Catch of the day: grilled/ baked with potatoes, tomatoes, olives/ with salt/ in soup</i>	€65 al kg
Aragosta alla griglia gratinate a vapore alla catalana con pacchero o linguina €5 <i>Local lobster: grilled/ au gratin / steamd / Catalan s le / with pasta pacchero or linguina €5</i>	€130 al kg
Cicala Greca alla griglia gratinate a vapore alla catalana con pacchero o linguina €5 <i>Slipper lobster: grilled / au gratin / steamd / Catalan s le / with pasta pacchero or linguina €5</i>	€140 al kg
Astice alla griglia gratinate a vapore alla catalana con pacchero o linguina €5 <i>Lobster: grilled/ au gratin/steamd/Catalan s le/with pasta pacchero or linguina €5</i>	€120 al kg
Scamponi alla griglia gratinate a vapore alla catalana al ghiaccio con pacchero o linguina €5 <i>Big Scampi shrimps: grilled / au gratin / steamd / on ice / Catalan s le / with pasta pacchero or linguina €5</i>	€110 al kg

Antipasti / Starters

Percorso degustazione di 5 antipasti a scelta dello chef <i>Tasting course of 5 appetizers chosen by the chef</i> €60 for two people	€60 per 2 persone
Scampi* con lardo di Pata Negra, salsa ponzu, salsa olandese, (1.2.3.4.6.7.8.9) bisque di crostacei e nocciole <i>Scampi with Pata Negra lard, hollandaise sauce, shellfish bisque, ponzu sause and hazelnuts</i>	€20,00
Tagliatella di calamaro* con crema di mandorle, olio all'arancia, (4.7.8) nocciole tostate e arancia candita <i>Squid tagliatelle with almond cream, orange oil, toasted hazelnuts & candied orange</i>	€16,00
Carciofo alla giudia in doppia consistenza con tartare di gambero rosso*, (1.2) cialda croccante e foglia d'oro <i>Artichoke alla giudia (Jewish-style) two ways, with red prawn tartare, crispy wafer and golden leaf</i>	€20,00
Pan brioche croccante allo yogurt con prosciutto di manzo, alici (1.3.4.7) del Mar Cantabrico, burro montato e polvere di paprika <i>Crispy yogurt brioche with cured beef, Cantabrian anchovies, whipped butter & paprika powder</i>	€18,00
Trippa fritta su salsa all'amatriciana e pecorino (1.7) <i>Fried tripe with amatriciana sauce & pecorino cheese</i>	€16,00
Parmigiana di melanzane croccante con le sue salse in dribbling (1.3.7) <i>Crispy eggplant parmigiana with sauces in "dribbling" style</i>	€14,00

Primi piatti / First courses

Riso Carnaroli invecchiato 12 mesi alla crema di latte, con pasta di nocciole, crema di porcini e gel al mandarino (1.7.8.12)	€18,00
<i>Aged Carnaroli rice (12 months) with milk cream, hazelnut paste, porcini cream & mandarin gel</i>	
Linguina Valdoro con bocconcini di astice, pomodorini ciliegino, basilico e il suo juice (1.2.9)	€25,00
<i>Valdoro linguine with lobster bites, cherry tomatoes, basil & its broth</i>	
Conchigliette con crema di cavolfiore, salsa al caciucco pugliese e crudo di scorfano (1.4.7.9)	€18,00
<i>Shell pasta with cauliflower cream, Puglian "caciucco" sauce & raw scorpionfish</i>	
Bottoni ripieni di coniglio alla cacciatore con scampi marinati al lime (1.2.3.7.9)	€22,00
<i>Rabbit-stuffed ravioli ("bottoni") alla cacciatore with lime-marinated scampi</i>	
Spghettino Valdoro aglio, olio e peperoncino, con colatura di stracciatella e salsa all'"assassina" (1.7)	€16,00
<i>Spghettino Valdoro aglio, olio e peperoncino with stracciatella colatura & spicy "assassina" sauce</i>	
Lasagnetta verde con crema di cime di rapa, canestrato pugliese gratinato e tartufo nero pregiato. (1.7)	€18,00
<i>Green lasagna with turnip tops cream, gratinéed Canestrato cheese & black truffle</i>	
Primo con pescato del giorno (1.4.9)	€8,00/etto
<i>First course with catch of the day</i>	
<i>Per garantire un servizio ottimale, la scelta dei primi è limitata a un massimo di tre varietà.</i>	

Secondi piatti / Second Courses

Frittura mista dell'Adriatico con verdure pastellate (*1.2.3.4.5.14)	€20,00
<i>Adriatic mixed fried fish (octopus, shrimp, cuttlefishwith, squid, paranza) with battered vegetables</i>	
Filetto di salmone confit con beurre blanc all'arancia e kumquat sott'aceto (4.7)	€25,00
<i>Confit salmon fillet with orange beurre blanc & pickled kumquat</i>	
Cuore di merluzzo* in crosta mediterranea con salsa ai peperoni grigliati, olio nero alle olive e salsa pil-pil (1.3.4)	€22,00
<i>Cod fillet in Mediterranean crust with grilled pepper sauce, black olive oil and sauce pil-pil.</i>	
Guancia di vitello brasata con gambero rosso* flambato e indivia allo zafferano (2,9)	€28,00
<i>Braised veal cheek with red prawn and saffron Belgian endive</i>	
Carrè di agnello con funghi cardoncelli rosti e lampascioni, salsa périgourdine (1.9.12)	€30,00
<i>Lamb carrè with roasted cardoncelli mushrooms, wild onions, périgourdine sauce</i>	
Pescato del giorno all'isolana con patate, pomodorini e olive (4)	€65,00/kg
<i>Catch of the day with potatoes, cherry tomatoes and olives</i>	

*aggiunta di pasta senza glutine 3€

Pescato del giorno al sale (4)

Catch of the day in salt

€65,00kg

Pescato del giorno alla griglia (4)

Grilled catch of the day

€65,00kg

Aragoste, astici, cicale greche, scamponi in base alla disponibilità

Contorni / Side Dishes

Patate novelle

Smallest Potatoes

€5,00

Cicoria

Chicory

€5,00

Cime di rapa

Turnip tops

€6,00

Verdure Grigliate

Grilled vegetables

€7,00

Menù Vegano / Vegan Menù

Carciofo alla giudia in doppia consistenza con cialda croccante e latte di mandorla (1)

Artichoke alla giudia two ways with crispy wafer & almond milk

€15,00

Indivia brasata agli agrumi e zafferano

Braised endive with citrus & saffron

€13,00

Spaghettono Valdoro aglio, olio e peperoncino con salsa all'"assassina" (1)

Spaghettono Valdoro aglio, olio e peperoncino with "assassina" sauce

€16,00

Hamburger vegano alla barbabietola con cime di rapa in doppia consistenza (1.8.9)

Vegan beetroot burger with turnip tops two ways

€18,00

**con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquisite surgelate all'origine come previsto dall'art. 19 comma 9 del D.lgs 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2 del regolamento UE 116/2011. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3 ea smi.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Bevande / Drinks

Calice di vino (bianco, rosso, rosato)

Glass of wine (white, red, rosé)

a partire da €5,00

Calice di bollicine

Glass of bubbles

€6,00

Acqua naturale / gassata

Glass of bubbles

€3,00

Coca Cola/Coca Cola Zero/ Fanta 0.33L

€3,00

Lemon / Acqua Tonica / Ginger Beer 0.20L

Lemon Soda / Tonic Water / Ginger Beer

€3,00

Birra analcolica Baladin 0.33L

Non-alcoholic beer

€6,00

Birre artigianali Baladin (bionda, blanche, IPA) 0.33L

alcoholic beer

€6,00

Birra Noam 0.33L

Non-alcoholic Beer

€5,00

Caffè espresso

€1,50

Cappuccino

€3,00

Caffè Americano

American Coffee

€4,50

Amari

American Coffee

a partire da €3,00

Whiskey, Rum, Grappa, Brandy

a partire da €5,00

Cocktail Antica Posta

Americano: bitter Campari, vermouth rosso, acqua tonica, buccia di arancia	€7,00
Blackbarry Red Wine: vino rosso, liquore alle more, succo di limone, soda	€10,00
Cedar & Tonic: Terra Madre gin, tonica Tassoni al cedro, scorza di limone, bacche di ginepro	€10,00
Choco Sea Manhattan: whisky, vermouth rosso e liquore al cioccolato ed essenza d'arancia	€9,00
Deep Sea Velvet: vodka premium, liquore alla liquirizia, vermouth rosso, pera, sciroppo d'acero	€12,00
Espresso Martini: vodka, liquore al caffè, caffè espresso sciroppo di zucchero	€8,00
Hugo: liquore Saint Germain, vino spumante, acqua tonica ai fiori di sambuco	€9,00
Gourmet matcha sake: the matcha, sake tiepido, polvere di cannella e cacao	€10,00
Limoncello Spritz: limoncello, prosecco, acqua tonica, lime, menta	€9,00
Matcha Sake Fizza: matcha, sake, sciroppo di yuzu e soda frizzante	€11,00
Mezcal Margarita: mezcal, triple sec, succo di lime e miele	€10,00
Negroni: bitter Campari, vermouth rosso, gin, angostura, buccia di arancia	€7,00
Oro Bianco: rum bianco, liquore alla vaniglia, latte di mandorla, noce moscata, cannella	€10,00
Pornostar Martini: vodka alla vaniglia, liquore al frutto della passione, frutto della passione, sciroppo alla vaniglia, shot di prosecco	€12,00
Sbagliato: bitter campari, vermouth rosso, prosecco, buccia di arancia	€7,00
Spritz Aperol/Campari: Aperol/Campari, prosecco, acqua tonica	€7,00
Spritz Floreale: liquore Martini floreale, ,acqua tonica ai fiori di sambuco (ANALCOLICO)	€7,00
Winter Spicy Nojito: menta, zucchero di canna, ginger beer, peperoncino, cannella (ANALCOLICO)	€8,00