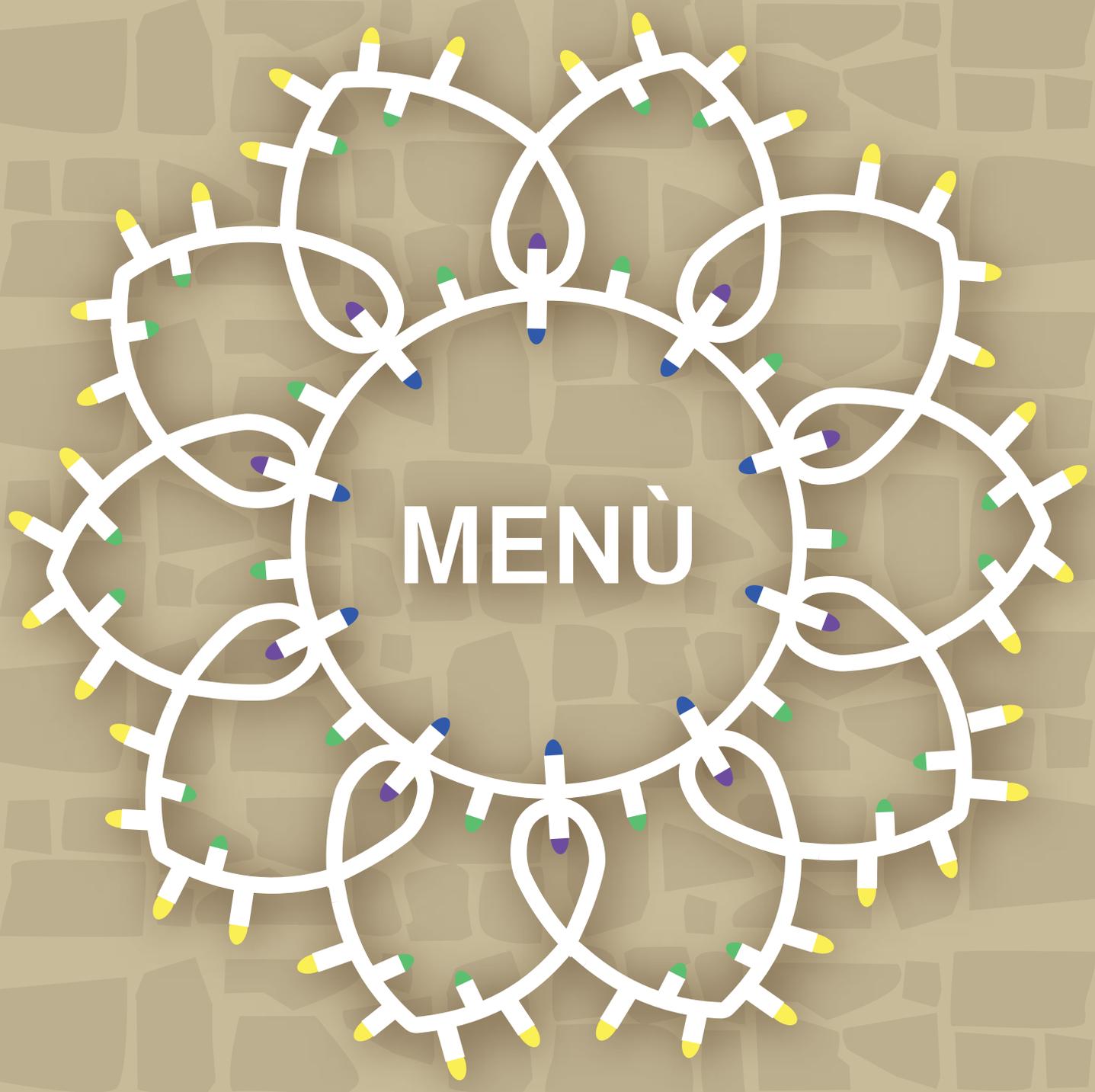




ANTICA POSTA
SAPORES APULIAE



MENÙ

www.anticapostaristorante.it

La nostra storia

Antica Posta - Sapore 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 suggestione della 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 <i>Plateau of raw sea food</i>	€25,00
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) <i>Maxi plateau of raw sea food, tartare of catch, caviar, salted butter of normandy and croutons of hot bread</i>	€75,00
Selezione di ostriche <i>Selection of oysters 1 piece starting from €5</i>	a partire da €5,00 al pezzo
Sfilettato di pescato del giorno accompagnato da una selezione di sali <i>Filleted of fresh catch of the day with a selection of salt</i>	€70,00 al kg
Scampi*	€7,00 al pezzo
Gamberi rossi o violette* <i>Red or violet prawns</i>	€6,00 al pezzo
Tartare di tonno in purezza <i>Tuna tartare</i>	€18,00
Tartare di gamberi rossi, violette o scampi* <i>Red or violet prawns tartare, scampi tartare</i>	€22,00
Tris di Tartare	€30,00
Filetto di salmone selezionato da Antica Posta con burro salato di Normandia e crostini di pane caldo 100g <i>Fillet of salmon selectioned of Antica Posta with salted butter of Normandy and croutons of hot bread</i>	€25,00
Alici del mar Cantabrico con burro salato di Normandia e crostini di pane caldo <i>Anchovies from the Cantabrian sea with salted butter of Normandy and croutons of hot bread</i>	€16,00
Caviale selezionato da Antica Posta servito con crostini di pane e burro salato di Normandia <i>Caviat selectioned of Antica Posta with salted butter of Normandy and croutons of hot bread</i>	€25,00

Il pescato di Antica Posta / Catch of the day.

Pescato del giorno alla griglia all'isolana (patate novelle, pomodorino, olive) 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 gratinata a vapore alla catalana con pacchero o linguina <i>Local lobster: grilled/ au gratin/steamd/Catalan style/with pasta pacchero or linguina</i>	€130 al kg
Cicala Greca alla griglia gratinata a vapore alla catalana con pacchero o linguina <i>Slipper lobster: grilled/ au gratin/steamd/Catalan style/with pasta pacchero or linguina</i>	€140 al kg
Astice alla griglia gratinata a vapore alla catalana con pacchero o linguina <i>Lobster: grilled/ au gratin/steamd/Catalan style/with pasta pacchero or linguina</i>	€120 al kg
Scamponi alla griglia gratinata a vapore alla catalana con pacchero o linguina <i>Big Scampi: grilled/ au gratin/steamd/on ice/Catalan style/with pasta pacchero or linguina</i>	€110 al kg

Antipasti / Starters

Percorso degustazione di 5 antipasti a scelta dello chef, consigliato per 2 persone <i>Tasting course of 5 appetizers chosen by the chef 60 euros recommended for 2 people</i>	€60,00
Scampi con lardo di Patanegra bisque ai crostacei, salsa ponzu, salsa olandese e nocciole (1.2.3.4.7.8.9) <i>Scampi with Pata Negra lard, hollandaise sauce, shellfish bisque, ponzu sause and hazelnuts</i>	€18,00
Carciofo croccante in due consistenze con battuto di gambero viola, mentuccia e foglia d'argento (1.2.7) <i>Crispy artichoke in two consistencies with tartare of purple prawn, mint and silver leaf</i>	€18,00
Baccalà in tempura croccante al timo con salsa alla puttanesca (1.3.4.14.) <i>Cod in tempura crunchy thyme with puttanesca sauce</i>	€16,00
Osso di bovino cotto a bassa temperatura e grigliato con tartare di bistecca, gel al melograno e riso soffiato <i>Beef bone cooked at low temperature and grilled with pomegranate gel steak tartare and puffed rice</i>	€20,00
Patata affumicata alla cenere con funghi cardoncelli, spuma di caciocavallo nostrano, tartufo nero pregiato e bietolina (7.12) <i>Ash-smoked potato with cardoncelli mushrooms, local caciocavallo sauce, fine black truffle and small chard</i>	€14,00
Parmigiana croccante con dribbling delle sue salse (1.3.7) <i>Aubergine parmigiana in crunchy crust with dribbling of its sauces</i>	€13,00

Primi piatti / Main courses

Risotto carnaroli invecchiato 18 mesi con pistilli di zafferano, seppia al nero e gel di agrumi (7.14)	€18,00
<i>Carnaroli risotto aged 18 months with saffron pistils, cuttlefish in black and citrus fruit gel</i>	
Linguina Valdoro con bocconcini d'astice, il suo juice, pomodoro ciliegino e basilico (1.2.9)	€22,00
<i>Valdoro linguine with lobster bites, its juice, cherry tomato and basil</i>	
Tagliolino all'uovo con ristretto di triglia, tartare di triglia marinata e lime (1.3.4.9.)	€16,00
<i>Tagliolini with puree of mullet fish, tartare of marinated mullet fish and lime</i>	
Pappardelle mimetiche al ragù di cinghiale, ginepro e fava tonka (1.2.7.9)	€18,00
<i>Camouflage pappardelle with white ragout of boar, juniper and tonka bean</i>	
Cannellone farcito alla genovese di agnello con dribbling del suo juice, coulisse di pomodoro e pecorino canestrato di Castel del Monte (1.2.7.9)	€16,00
<i>Stuffed Cannelloni with lamb ragout "alla Genovese" with dribbling of its juice, coulisse of tomato and pecorino canestrato of Castel del Monte</i>	
Ravioli ripieni di patate e blu di capra, tartufo con ristretto di funghi e funghi affumicati (1.3.7.12)	€16,00
<i>Ravioli stuffed with potatoes and goat's blue cheese, truffle with mushroom puree and smoked mushrooms</i>	
Primo con pescato del giorno (1.4.9)	€8,00/etto
<i>Main course with catch of the day</i>	

Secondi piatti / Second Courses

Frittura dell'Adriatico con verdure pastellate (1.2.4.5.14)	€18,00
<i>Adriatic mixed fried fish (octopus, shrimp, cuttlefish with, squid, paranza) with battered vegetables</i>	
Zuppetta mista di mare (1.2.4.9.14)	€25,00
<i>Mixed seafood soup</i>	
Filetto di salmone in foglia di Daikon laccato con salsa di limone e caviale, spinacino saltato (4.7)	€22,00
<i>Salmon fillet in Daikon leaf lacquered with lemon and caviar sauce, sautéed spinach</i>	
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con chatney di zucca, amaretti e salsa Madeira	€20,00
<i>Pork fillet cooked at low temperature with pumpkin chatney, amaretti and madeira sauce</i>	
Brasato di cappello di prete al primitivo di Manduria con giardiniera di verdure (7.9)	€22,00
<i>Braised priest's hat with Primitivo di Manduria with vegetable giardiniera</i>	
Pescato del giorno all'isolana, al sale, alla brace	€65,00/kg
<i>Catch of the day island-style, salted, grilled</i>	

*aggiunta di pasta senza glutine 3€



ANTICA POSTA
SAPORES APULIAE

Contorni / Side Dishes

Patate novelle <i>Smallest Potatoes</i>	€5,00
Cicoria o spinacino saltato <i>Sautéed chicory or spinach</i>	€5,00
Verdure grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	€7,00
Grana o provolone <i>Grana or Provolone cheese</i>	€8,00

Formaggi / Cheeses

Degustazione di formaggi selezionati da Antica Posta <i>Tasting of cheeses selected by Antica Posta</i>	€25,00
---	--------

Menù Vegano / Vegan Menù

'Ngrapiata di fave e cicorie con crostini di pane (1) <i>'Ngrapiata of broad beans and chicory with croutons</i>	€13,00
Orecchiette alle cime di rape con formaggio dei poveri: pane aromatico (1) <i>Orecchiette with turnip greens and poors' cheese</i>	€14,00
Hamburger vegano son salsa alla rapa rossa e spinacino saltato (1) <i>Vegan Hamburger with red turnip souse and sautéed spinach</i>	€16,00

**con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate 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 pugliese (bianco, rosso, rosato) <i>Glass of wine (white, red, rosé)</i>	€5,00
Calice di bollicine <i>Glass of bubbles</i>	€6,00
Acqua naturale / gassata <i>Glass of bubbles</i>	€3,00
Coca Cola/Coca Cola Zero/ Fanta 0.33L	€3,00
Lemon / Acqua Tonica / Ginger Beer 0.20L <i>Lemon Soda / Tonic Water / Ginger Beer</i>	€3,00
Birra Analcolica 0.33 <i>Non-alcoholic Beer</i>	€4,00
Birre artigianali del Birrificio B94 (pale ale, blanche, rossa) 0,33L <i>Non-alcoholic Beer</i>	€6,00
Krombacher birra 0.5L <i>Non-alcoholic Beer</i>	€5,00
Caffè espresso	€1,50
Cappuccino	€3,00
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€4,50
Amari <i>American Coffee</i>	a partire da €3,00
Whiskey, Rum, Brandy	a partire da €5,00



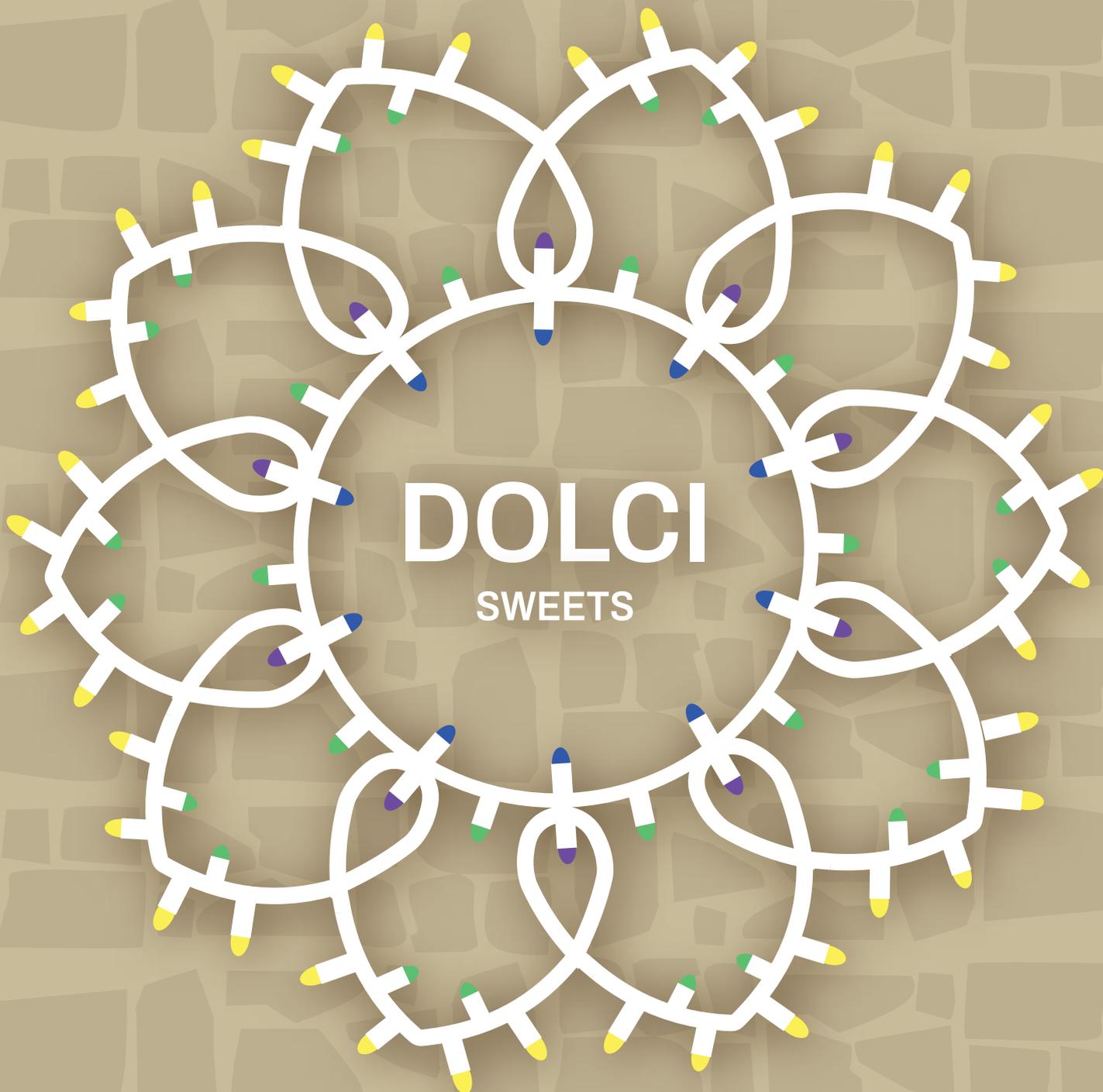
ANTICA POSTA
SAPORES APULIAE

Cocktail Antica Posta

Cedar & Tonic: Terra Madre Gin, Tonica Tassoni al Cedro, scorza di limone, bacche di ginepro	€10,00
Parisiene Walkways: Sevi Gin, Stillabunt Magic Velvet, Liquore al Bergamo o, Ginger Beer	€11,00
Hugo: Liquore Saint Germain, Vino spumante, Top Acqua tonica ai fiori di sambuco	€9,00
Floreale: Liquore Martini floreale, vino spumante extra dry Top di acqua tonica Spritz:	€9,00
Tomato Negroni: mezcal vida Del Maguey, pomodoro, sale vermouth Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riserva, basilico	€10,00
Spritz Aperol/Campari: Aperol/Campari, prosecco, acqua tonica	€7,00
Limoncello Spritz: limoncello, prosecco, acqua tonica, lime, menta	€9,00
Negroni: Bitter Campari, Vermouth Rosso, Gin, Angostura, buccia di arancia	€7,00
Americano: Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco buccia di arancia	€7,00
Sbagliato: Bitter campari, vermotuh rosso, prosecco, buccia di arancia	€7,00
Espresso Martini: Vodka, liquore al caffè, caffè espresso sciroppo di zucchero	€8,00



ANTICA POSTA
SAPORES APULIAE



DOLCI
SWEETS

www.anticapostaristorante.it

Dolci / Sweets

Brownies al cioccolato fondente con cioccolato al latte, mandorle e salsa al caramello salato (1.2.7)	€7,00
<i>Dark chocolate brownies with milk chocolate, almonds and salted caramel sauce</i>	
Tortino al cioccolato bianco con cuore morbido al pistacchio (1.2.7.8)	€7,00
<i>White chocolate cupcake with heart of pistachio</i>	
La tradizionale veneziana pugliese (1.2.7)	€7,00
<i>Traditional veneziana dessert</i>	
Babà al rum fatto in casa dal nostro chef con zabaione e amarena (1.2.7)	€7,00
<i>Homemade rum baba with eggnog and black cherry</i>	
Cheesecake con base di biscotto Lotus e salsa suzette agli agrumi	€7,00
<i>Cheesecake with Lotus biscuit and citrus suzette sauce</i>	
Spumone Tradizionale	€7,00
<i>Traditional Spumone</i>	
Dessert vegano e senza lattosio	€7,00
<i>Vegan and lactose free dessert</i>	
Sorbetto al limone	€5,00
<i>Lemon ice-cream</i>	
Sgroppino: sorbetto al limone, vodka, prosecco (minimo 2 persone)	€7,00