

ALTÒR

Ristorante - Pizzeria - Eventi

Menu
FOOD



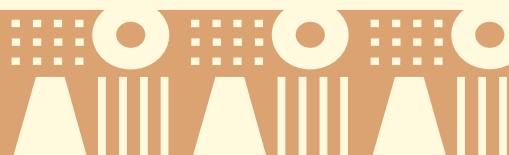
SFIZI

FANCY FOOD



SFIZI

FANCY FOOD



CHIPS _____ 6

di patate artigianali ¹

Homemade potato chips

FILETTINI DI POLLO ¹⁻³ _____ 6

Chicken fillets

GAMBERI IN TEMPURA _____ 8

con salsa rosa ¹⁻²⁻¹⁰

Shrimps tempura with pink dipping sauce

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

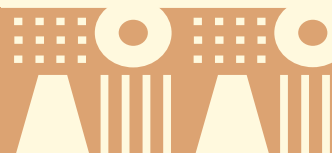
SERVIZIO TORTA 2
Cake service



ANTIPASTI

STARTERS



**TARTARE DI SALMONE** _____ 16*con avocado, scaglie di mandorle al miele e salsa teriyaki* ⁴⁻⁶⁻⁸

dry marinated salmon tartare with avocado, honey almond flakes and teriyaki sauce

TARTARE VEGETARIANA ¹⁰ _____ 12

vegetarian tartare

BONBONS DI PANE _____ 8*pomodoro secco su salsa di broccoli e lime* ¹⁻³⁻⁷

bread bonbons with broccoli and lime sauce

POLPETTE DI GAMBERI _____ 12*su crema di burrata di puglia e passion fruit* ¹⁻²⁻³⁻⁷

shrimp balls with apulian burrata and passion fruit cream

PARMIGIANA BOMB ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ _____ 12

fried aubergines with mozzarella and tomato

SELEZIONE DELLO CHEF _____ 25*di salumi e formaggi premium con confetture* ¹⁻⁷

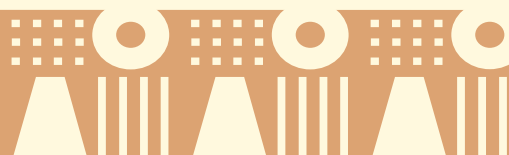
Chef's selection of premium cold cuts and cheeses with jams



PRIMI

FIRST COURSES



**RAVIOLONE DI BURRATA AI TRE POMODORI _____ 12***basilico, cacio ricotta e filangè di melanzane*¹⁻³⁻⁷

burrata and basil raviolone with three tomatoes, ricotta cheese and aubergine filangè

RISOTTO ALLA MILANESE _____ 20*zafferano, tartare di Fassona, fonduta di parmigiano e petali di cipolla caramellata (minimo 2 porzioni)*⁷

saffron risotto, Fassona tartare, parmesan fondue and caramelized onion petals (minimum 2 servings)

SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI _____ 18
AI FRUTTI DI MARE¹⁻²⁻⁴

spaghettoni (homemade pasta) senator Cappelli with seafood

ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA, VONGOLE, 16
PESTO DI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA¹⁻⁴⁻¹⁴

orecchiette (homemade pasta) with cuttlefish ink, clams, and zucchini flowers pesto



SECONDI

SECOND COURSES



SECONDI

SECOND COURSES



LINGOTTO DI SALMONE _____ 18

agli agrumi e flan di carote e zucchine ⁴⁻⁶⁻⁷

salmon lingot with citrus fruit and carrot and courgette flan

FRITTURA DI CALAMARI ¹⁻⁴ _____ 16

fried squids

POLLO ALLE MANDORLE _____ 14

con peperoni in agrodolce ⁶⁻⁸

sweet and sour chicken with almonds

INSALATONA MISTA _____ 14

con crostini e proteina a scelta tra: salmone fresco, pollo, tonno in olio pinnagialla o tofu ¹⁻⁴

with croutons and protein of your choice: fresh salmon, chicken, tuna in yellowfin oil or tofu

TAGLIATA DI BLACK ANGUS _____ 20

pomodorini, rucola, grana e glassa balsamica ⁷

black angus tagliata, cherry tomatoes, rocket, parmesan and balsamic glaze

CONTORNI Side dishes

verdure grigliate  _____ 6

grilled vegetables

patate al forno alle erbe aromatiche  _____ 6

Baked potatoes with aromatic herbs

 Vegetariano/Vegetarian

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



BARESITÀ IN CUCINA

BARI TYPICAL FOODS



BARESITÀ IN CUCINA

BARI TYPICAL FOODS



Minimo 2 persone - Minimum 2 serving

ASSASSINA CLASSICA ¹⁻⁷ _____ 10

Spaghetti all'assassina is similar in preparation to pasta risottata, is very spicy and spaghetti are quite burned and crispy

Aggiunta di stracciatella _____ 3

Extra stracciatella cheese

COCKTAIL ALTORTAIL consigliato con l'assassina _____ 8

prosecco, birra, cointreau e arancia

Altortail cocktail recommended with assassina prosecco, beer, cointreau and orange



COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



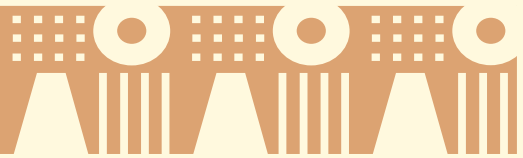
DOLCI

DESSERT



DOLCI

DESSERT



BABBÀ AL RUM _____ 8

con salsa all'arancia e panna ¹⁻⁷

Rum babbà with orange sauce and cream

TIRAMISÙ ¹⁻⁷ _____ 7

cold Italian dessert made of soft cheese, cake, coffee and sometimes alcohol

CHEESECAKE ¹⁻⁷ _____ 7

CREMOSO AL CIOCCOLATO ¹⁻⁷ _____ 7

Chocolate cream

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



IMPASTO ALLA "BARESE"

Menu PIZZE

Disponibili dalle 19:30

Available from 19:30





IMPASTO SOTTILE ALLA “BARESE”

Il nostro impasto Sottile stile barese è creato con farine di prima scelta, un blend di due tipi di farine, farina di tipo 1 e farina di tipo 0, ed ha un'idratazione molto alta.

Ha una maturazione che supera le 36 ore, che rende questo impasto friabile e molto digeribile, presenta un bordo basso e poco accentuato croccante.

Essendo un impasto sottile è friabile e leggero .

THIN DOUGH “BARI” STYLE

Our Thin “Bari style” dough is created with first choice flours, a blend of two types of flours, type 1 flour and type 0 flour, and has a very high hydration.

It has a maturation of more than 36 hours, which makes this dough crumbly and very digestible, it has a low and slightly accentuated crispy edge.

Being a thin dough, it is crumbly and light.

IMPASTO CONTEMPORANEO





IMPASTO CONTEMPORANEO +1€

Il nostro impasto Contemporaneo è creato con un blend di varie farine di prima scelta, contenenti germe di grano, ha un idratazione molto alta, ed è lavorato con una tecnica di impasto in due fasi, ha una maturazione di 48 ore, questo impasto ha i bordi accentuati e grazie alle ore di maturazione è molto digeribile.

Rispetto all'impasto di tipo sottile il sapore del grano sarà più presente.

CONTEMPORARY DOUGH +1 EURO

Our "Contemporary" dough is created with a blend of various first-choice flours, containing wheat germ, has a very high hydration, and is worked with a two-phases kneading technique, has a maturation of 48 hours, this dough has accentuated edges and thanks to the hours of maturation it is very digestible.

Compared to the thin type of dough, the flavour of the wheat will be more present.



SCROCCHIA





IMPASTO SCROCCHIA

Il nostro impasto Scrocchia è creato con un blend di farine di grano e farine di riso, ha un altissima idratazione, il che lo rende molto croccante e digeribile. Viene lavorato in tre fasi, grazie alle quali l'impasto, perdendo tanta idratazione, oltre al diventare molto "crunch" crea un'alveolatura molto presente. Questo impasto si presenta croccante al morso per poi sciogliersi sul palato.

SCROCCHIA DOUGH

Our Scrocchia dough is created with a blend of wheat flours and rice flours, it has a very high hydration, which makes it very crunchy and digestible. It is worked in three phases, thanks to which the dough, losing a lot of hydrations, in addition to becoming very "crunchy" creates a considerable alveolarization. This dough is crunchy to the bite and then melts in your mouth.

LA BRESAOLA _____ 15

*base scrocchia, bufala cruda, bresaola e rucola*¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁰

bresaola: scrocchia base, buffalo cheese, bresaola and rocket

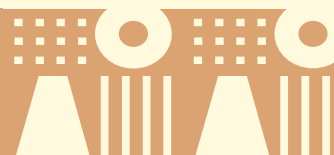
IL SALMONE _____ 16

*base scrocchia, stracciatella, avocado, salmone e granella di pistacchio*¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁴⁻⁸

STRACCIATELLA SCROCCHIA BASE, AVOCADO, SALMON AND PISTACHIO GRAINS

PIZZE BIANCHE

PIZZA WITHOUT TOMATO



BARI 13

fiordilatte, crudo di parma tartarizzato, stracciatella e granella di pistacchio 1-7-11-8-6

fiordilatte mozzarella, tartarized parma ham, stracciatella cheese and pistachio grains

VEGETARIANA 7

fiordilatte, ratatouille di verdure di stagione e basilico 1-7-11-9

fiordilatte mozzarella, ratatouille of seasonal vegetables and basil

CRUDAIOLA 8

fiordilatte, pomodorini, rucola e ricotta marzotica 1-7-11-9-12

fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, rocket and marzotica ricotta cheese

NORCIA 9

fiordilatte, norcia e pomodorini secchi 1-7-11-6-12

fiordilatte mozzarella, norcia sausage and dried tomatoes

PORKY 9

fiordilatte, pancetta, rucola e grana 1-7-11-6-12

fiordilatte mozzarella, bacon, rocket and parmesan

MORTADELLA 9

fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio 1-7-11-6-8

FIORDILATTE, MORTADELLA (BOLOGNA MEAT) AND PISTACHIO GRAINS

4 FORMAGGI 9

fiordilatte e la nostra selezione di formaggi 1-7-11-12

FIORDILATTE MOZZARELLA AND OUR SELECTION OF CHEESES

BRESAOLA 10

fiordilatte, bresaola, zucchina marinata, stracchino e zeste di lime 1-7-11-6

fiordilatte, bresaola, marinated zucchinis, stracchino cheese and lime zests

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)
The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

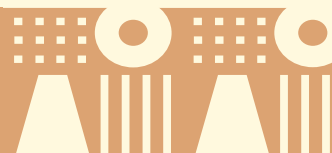
COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

PIZZE ROSSE

PIZZA WITH TOMATO



MARGHERITA _____ 6

pomodoro, fiordilatte e basilico ¹⁻⁷⁻¹¹

tomato, fiordilatte cheese and basil

BUFALA _____ 8

pomodoro, bufala dop, basilico ¹⁻⁷⁻¹¹

tomato, buffalo mozzarella dop, basil

WURSTEL _____ 7

pomodoro, fiordilatte, wurstel ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶

tomato, mozzarella, wurstel

DIAVOLA _____ 8

pomodoro, fiordilatte, salame piccante ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶

tomato, fiordilatte cheese, spicy salami

ROMANA _____ 8

pomodoro, fiordilatte, capperi e acciughe ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁴⁻¹²

tomato, fiordilatte cheese, capers and anchovies

CRUDO _____ 10

pomodoro, fiordilatte, crudo e stracciatella ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶

tomato, fiordilatte cheese, ham and stracciatella

CAPRICCIOSA _____ 9

pomodoro, fiordilatte, carciofi, funghi, olive e wurstel

¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²

tomato, fiordilatte cheese, artichokes, mushrooms, olives and frankfurters

MARTINA _____ 11

pomodoro, fiordilatte, capocollo e rucola ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶

tomato, fiordilatte cheese, capocollo and rocket

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)

The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

COPERTO 3

Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3

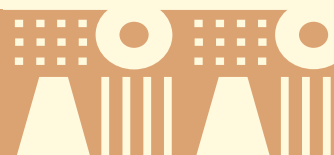
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2

Cake service

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZA



FELLINI _____ 12

datterino giallo, fiordilatte, fiori di zucca, pancetta tesa, stracciatella e fili di peperoncino 1-7-11-9

yellow datterino tomato, fiordilatte, zucchini flowers, stretch bacon, stracciatella and chilli threads

BOLLE _____ 13

datterino giallo, fiordilatte, mazzancolle, zucchina marinata e capocollo croccante 1-7-11-2-5

yellow datterino tomatoes, fiordilatte, prawns, marinated zucchini and crispy capocollo

PETRARCA _____ 13

fiordilatte, crema di ricotta, crudo e spicchi di carciofo grigliati 1-7-11-4-5

fiordilatte, ricotta cream, raw ham and grilled artichoke slices

BOCELLI _____ 11

fiordilatte, crudo bari, pomodorini, bufala a crudo e zeste di limone 1-7-11-4-5

fiordilatte, tartarized parma ham, cherry tomatoes, raw buffalo mozzarella and lemon zests

MICHELANGELO _____ 16

pomodoro, tartare di salmone, rucola, pomodoro secco, stracciatella e honey mustard 1-7-11-4-12-9-10

tomato, salmon tartare, rocket, dried tomato, stracciatella and honey mustard

BOERI _____ 10

fiordilatte, pomodoro a cudo, polvere di olive, pomodori secchi, stracciatella e basilico 1-7-11-12

fiordilatte, tomato a cudo, olive powder, dried tomatoes, stracciatella and basil

ARCINBOLDO _____ 13

fiordilatte, formaggio pecorino, pere, miele e noci 1-7-11-6

fiordilatte, pecorino cheese, pears, honey and walnuts

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)
The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

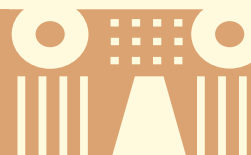
COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

ALLERGENI

ALLERGENES



-  1 Glutine Gluten
-  2 Crostacei Crustaceans
-  3 Uova Eggs
-  4 Pesce Fish
-  5 Arachidi Peanuts
-  6 Soia Soybean
-  7 Latticini Dairy
-  8 Frutta a guscio Nuts
-  9 Sedano Celery
-  10 Senape Mustard
-  11 Semi di sesamo Sesame seeds
-  12 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
-  13 Lupini Lupini
-  14 Molluschi Molluscs

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

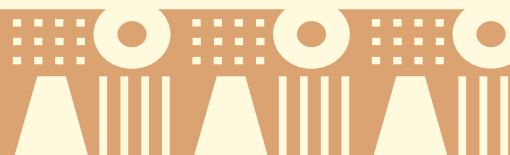
SERVIZIO TORTA 2
Cake service



DRINK LIST



DRINK LIST



BOLLICINE Sparkling wines

Prosecco "La Casada" Blancs de Blancs Millesimato	14
Champagne "Lallier Cuveè"	75
Champagne "Veuve Clicquot"	120

VINI BIANCHI White wines

"Chardonnay" tenuta Chiaromonte Puglia IGP 2022	22
"Pietra" Verdeca Menhir Salento IGT 2022	20
"Pass-o" Fiano Salento Menhir Salento IGT 2022	18

VINI ROSATI Rosé wines

"Prosit" Pinot nero frizzante Cardone Valle d'Itria IGP	22
"Pietra" Primitivo susumaniello Menhir Salento IGT	24

VINI ROSSI Red wines

"Mascherone" Primitivo tenuta Chiaromonte Puglia IGP 2021	24
"Pietra" Susumaniello Menhir Salento IGT 2022	28
"Pietra" organic Negroamaro menhir salento IGT-bio 2021	22

BIRRE Beers

"Paulaner Weissbier" bionda weisse 5.5%	50 cl / 6.5
"Paulaner Weissbier" blond weisse 5.5%	
"Menabrea" premium lager 4.8%	66 cl / 6.5
"Schmucker alla spina" bionda lager 5.3%	20 cl / 4 40 cl / 6
"Schmucker draft" blond lager 5.3%	
"Charles Quint" rossa rubino 8.5%	33 cl / 6
"Charles Quint" ruby red 8.5%	
"McFarland alla spina" rossa irlandese ale 5.6%	20 cl / 4 40 cl / 6
"McFarland draft" Irish red ale 5.6%	

BEVANDE Drinks

Acqua naturale/frizzante 75 cl	2.5
Natural/sparkling Water 75 cl	
Coca Cola/Coca Cola zero 33 cl	3
Fanta 33 cl	3

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



amarantu | amaranto.biz