Stammibene

JO&LE • Mercato con Cucina

BENVENUTO A STAMMIBENE,
il mercato con cucina dedicato al cibo buono
per TE e con la TERRA.

I nostri taglieri sono accompagnati da: taralli artigianali JoeLe, olive, marmellata, patè di rape e patè piccante.

Taglieri

MISTO GRANDE salumi e formaggi	15.00
TAGLIERE DI SALUMI	8.00
TAGLIERE DI FORMAGGI	8.00

Vaporiere

VAPORIERA MINI / MAXI Verdure e pesce	da 9.00 a 16.00
VAPORIERA MINI / MAXI Verdure	da 6.00 a 9.00

Aggiunta di uovo sodo + 2,00€

Contorni

PATATE AL FORNO	4.00
VERDURE GRIGLIATE	4.50
CACIOCAVALLO FUSO	6.50
MEDAGLIONE DI MELANZANE	4.50
FOCACICCIO	3.50

SERVIZIO AL TAVOLO 1€ A PERSONA

Taglieri • Vaporiere • Contorni

Tutti i tagli sono ideali per 2 persone e sono serviti su pietra calda.
La frollatura media va da 40 a 60 giorni e ha 2/3 di marezzatura.
Peso a partire da 1,4 kg.

Tagli di carne

TOMAHAWK di scottona (italiana o irlandese) *	48.00 al Kg
FIORENTINA di scottona *	42.00 al Kg
COSTATA di scottona *	36.00 al Kg

TAGLIATA o ENTRECOTE 300gr *	18.00

con contorno

DISPONIBILI SOLO A CENA

* I piatti sono preparati con materia prima ATM fresca.
** I piatti sono congelati o surgelati all'origine.

Piatto unico con verdure di stagione,
patate al forno, focaciccio, pomodori e caciocavallo grigliato.

Aggiunta di uovo + 2,00€

Piatti composti

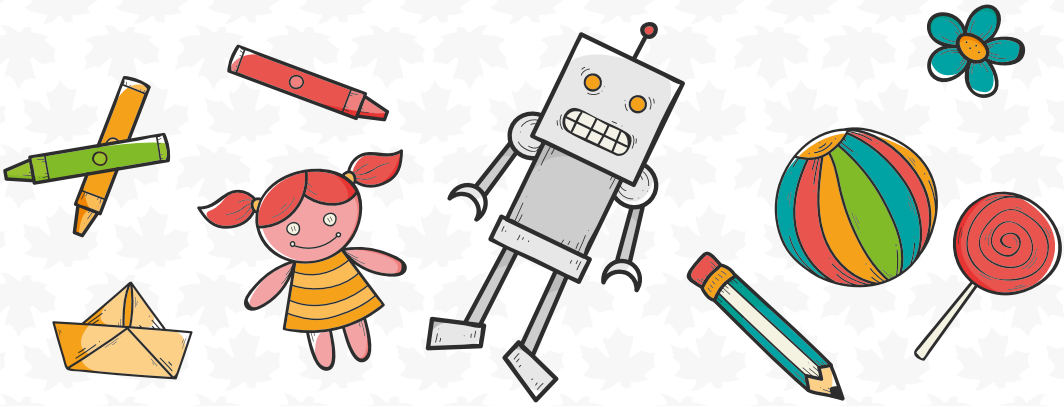
HAMBURGER 280gr **	18.00
di scottona	
ZAMPINA 150gr **	15.00
di scottona	
POLPETTE 180gr **	12.00
di scottona	
BRACIOLA CON CACIOCAVALLO 210gr (circa 3 pz) **	15.00
di scottona	
VEGETARIANO	11.00

DISPONIBILI SOLO A CENA

* I piatti sono preparati con materia prima ATM fresca.
** I piatti sono congelati o surgelati all'origine.

Menù Bimbi

PASTA AL POMODORO	6.00
PASTA AL PESTO	6.00
HAMBURGER O PAILLARD DI SCOTTONA	9.00



Menù Bimbi

Dessert

PASSIONATA — 4.50

crema di ricotta (mucca, pecora e bufala) su base di bisquit ricoperta di mandorle pugliesi.
Nei diversi gusti: Classica, Strega, Amaretto, Nocciola, Moscato, Arancia, Nero di troia, Pistacchio.

MOUSSE 150 gr — 4.50

limone, arancia, fragola, nocciola e cioccolato, Pistacchio e nocciola, croccante al rum, croccante nocciola, delizia cioccolato, caffe e cioccolato.

DESSERT DEL GIORNO — a partire da 4.50

scopri le preparazioni dei nostri pasticceri.

Bevande

Acqua Orsini Naturale o Frizzante 0.75	2.00
Bibite analcoliche **	3.00
Centrifugati	4.00
Centrifugato Speciale con spirulina	5.50
Calice vino selezione *	da 3.50 a 7.50

* Per la selezione di vini, birre e distillati consulta l'apposita carta.
** Per l'offerta completa di bevande analcoliche, consulta la carta del bar.

I nostri centrifugati
4.00€

ARANCIO VITAMINICO
Finocchio, carota, arancia.

BIANCO ENERGETICO
Pera, mela, limone.

GIALLO DIETETICO
Mela verde, ananas, carota.

VIOLA DEPURATIVO
Prugna, pompelmo rosa, sedano.

ROSSO TONICO
Mela, sedano, barbabietola rossa.

SPECIALE 5.50€
con Spirulina

Drink

Analcolico	4.00
Analcolico alla frutta	4.00
Spritz	4.50
Americano	5.00
Negroni	5.00
Cocktail Martini	6.00
Gin Tonic	8.00

la Direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al Cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, La informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI qui descritti. La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto, non esiti a chiedere ai nostri collaboratori.

ALLERGENI ALIMENTARI

1. cereali contenenti glutine (cioè grano, grano arso, orzo) e prodotti derivati
2. crostacei e prodotti derivati
3. uova e prodotti derivati
4. pesce e prodotti derivati
5. arachidi e prodotti derivati
6. soia e prodotti derivati
7. latte e prodotti derivati
8. frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi e prodotti derivati
9. sedano e prodotti derivati
10. senape e prodotti derivati
11. semi di sesamo e prodotti derivati
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13. lupini e prodotti derivati
14. molluschi e prodotti derivati

Si informa, pertanto che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi dle Reg. CE n.852/04).

CONDIVIDI LA TUA
ESPERIENZA **DI GUSTO**
@stammi_bene
www.joele.store

Info allergeni

ORGANIZZIAMO
IL TUO EVENTO

Decidi il TEMA

Scegli tra le NOSTRE
proposte FOOD
create appositamente dalla nostra cucina.

100% Home made

Aggiungi ANCHE la TORTA.
a prepararla saranno i nostri Pastry-Chef.

Chiedi informazioni
080 864 19 67

JO&LE

GUSTO È TRADIZIONE

Caffè & Bistrò
Via 7 Liberatori della Selva
70011, Alberobello Bari

Caffè & Bisteccheria
Direzione sud, SS16, Km 793.75
70128, Bari BA

Caffè & Self restaurant
Interporto Regionale della Puglia,
Viale Giuseppe Degennaro,
70123, Bari BA

Scopri tutti i prodotti su **www.jo-le.com**