



Menù

VARIETÀ



Una proposta gastronomica
incentrata su **eccellenze** e
specialità della tradizione
pugliese, rivisitate
in un'ottica **contemporanea**

VARIETÀ

CAFFÈ BISTROT DISTILLATI

COPERTO 2,50

SAPERI E SAPORI

Sanda Nicò

€16

Soffice focaccia bianca cotta al padellino con crema di caciocavallo impiccato, mortadella e granella di pistacchio

Soft white focaccia cooked in a pan with caciocavallo hanged cream, mortadella and chopped pistachios



Il Flan

€8

Flan soffice al parmigiano con vellutata di zucca e mandorla tostata

Soft parmesan flan with pumpkin cream and toasted almonds



Angus

€16

Carpaccio di carne salada aromatizzata alle erbe con veli di cacio e olio EVO

Carpaccio of salada meat flavored with herbs with layers of cheese and evo oil



Mortadella alla brace

€12

Listarelle di mortadella IGP cotta alla brace

Grilled IGP mortadella strips



Salmone Semi-Dry

€18

Sfilettato di salmone semi-dry marinato al cavolo cappuccio viola con maionese al lime e nuvola di riso al nero di seppia

Semi-dry salmon fillet marinated in purple cabbage with lime mayonnaise and squid ink rice flakes



Origini

€18

Selezione di salumi e formaggi del nostro territorio

Selection of apulian cold cuts and cheeses with our homemade jams



PINSA

Caprese

€15

Pinsa croccante con pomodorino infornato, stracciatella e basilico

Crispy pinsa with baked cherry tomato, stracciatella and basil



Martinesi

€15

Pinsa croccante con crema di burrata e capocollo pugliese stagionato 20 mesi

Flatbread with burrata cheese cream, capocollo salami



A TUTTA GRIGLIA

Verso Sud

€16

Soffice panino cotto a legna con hamburger di bovino 200gr., burratina, guanciale croccante, zucchine alla scapece, mayo homemade e patate al forno
Beef burger 200gr., burrata cheese, crispy bacon, fried zucchini, homemade mayonnaise and baked potatoes



Capri

€13

Soffice panino cotto a legna con mozzarella fiordilatte, pomodoro marinato e rucola con contorno di patate al forno
Soft wood-fired sandwich with fiordilatte mozzarella, marinated tomato and rocket with a side of baked potatoes



Polipaccio

€16

Soffice panino cotto a legna con polpo piastrato, 'nduja, formaggio silano e friggitelli con contorno di patate al forno
Soft wood-fired sandwich with grilled octopus, 'nduja, sila cheese and friggitelli with a side of baked potatoes



INSALATE

Marta

€13

Misticanza, capocollo, burrata, mix di pomodori, caciocavallo e crunch di tarallo
Mixed salad, capocollo, burrata, mix of tomatoes, caciocavallo and tarallo crunch



Sampei

€14

Misticanza, salmone semi-dry, pomodoro, zucchine alla scapece, menta e limone grattugiato
Mixed salad, semi-dry salmon, tomato, scapece courgettes, mint and grated lemon





PRIMI

Che Gnocco

€15

Gnocchetto con vellutata di zucca, bacon e porro bruciato
Gnocchi with pumpkin cream soup, bacon and burnt leek



Tortello

€16

Tortelli ripieni di braschiola barese e salsa al caciocavallo impiccato
Tortelli stuffed with typical Bari meat and caciocavallo impiccato cheese cream



Orecchietta

€14

Orecchiette con cime di rape, alici del Cantabrico e pan grattato aromatizzato
Orecchiette from Bari with turnip cream, Cantabrian anchovies and flavored breadcrumbs



SECONDI

Contro Corrente

€18

Darna di salmone gratinata su parmentier di patata e salsa teriyaki
Gratinated salmon fillet on potato parmentier and teriyaki sauce



Filetto Lucano

€16

Filetto di maialino nero lucano con demi glace ai funghi porcini e contorno di patate al forno
Lucanian black pork fillet with porcini mushroom demi glace and a side dish of baked potatoes



Il polpo arrostito

€16

Polpo saltato su spuma di patate e tartufo
Roasted octopus with potato and truffle foam



DESSERT

Soufflé

€6

Soufflé al cioccolato fondente
con fiocchi di panna

Dark chocolate soufflé with cream flakes



Crema Catalana

€6

Crema catalana con salsa ai frutti rossi

Catalan cream with red berry sauce



Tiramisù

€6

Il nostro tiramisù, con mascarpone,
savoardi e caffè

*Our tiramisù, made with mascarpone,
ladyfingers and coffee*



Allergeni

Lattosio

Glutine

Pesce

Crostacei

Frutta secca a guscio

Molluschi

Prodotto congelato
e/o abbattuto

Soia

Uova

Senape

Sedano

Arachidi

Semi di Sesamo

Lupini

Solfiti

BEVANDE

Acqua 50 cl	€1,5
Acqua 75 cl	€2,5
Bitter <i>Rosso - Bianco</i>	€2,5
Cocktail San Pellegrino	€2,5
Chinò	€3
Estathé <i>Pesca - Limone</i>	€3
Coca Cola	€3
Coca Cola Zero	€3
Fanta	€3
Limonata	€3
Cedrata	€3
Acqua Tonica	€3
Ginger Beer	€3
Ginger Ale	€3
Birra Messina 33 cl.	€3,5
Birra Ichnusa Anima Sarda	
Birra Ichnusa Ambra Limpida	
20 cl	€3
40 cl	€5
Charles V Red Beer	€5
Super 8 Blanche Beer	€4
Brooklyn IPA	€5
San Miguel (<i>Gluten Free</i>)	€4
Vino al calice	€5/7

CARTA DEI VINI

Scansiona il QR Code
e scopri la nostra selezione



Come statuito nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo l'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

ALLERGENI ALLERGENS

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogniprodotto in cui viene usato il latte.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possono trovarsi in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams

Every product which contains milk.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Certain products may have been frozen or blast-chilled.

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.



Seguici e taggaci
nelle tue storie
varieta_bari



varietabari.it