

FARINA

olio



menu

oliofarina.it

a stare



*QUESTI INGREDIENTI
POTREBBERO ESSERE CONGELATI IN
BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE

FARINA

Coperto € 2,00

a stare

Stuzzichini

Fave croccanti € 3,00

Mandorle tostate € 3,00
biologiche di Toritto¹

Taralli e crostini € 3,50
aromatizzati

Frittelle € 3,50
servite con patè e creme artigianali

Sgagliozze € 3,50



Slow Food®

¹ I prodotti contrassegnati
sono presidi **Slow Food**

L'ape

O&f € 6,00

Mignon assortiti (5pz),
taralli e cracker artigianali,
fave croccanti e olive

Aperitivo pugliese € 10,00

Mignon assortiti (5pz),
taralli e cracker artigianali,
fave croccanti e olive, tagliere salumi,
formaggi e latticini pugliesi²



² I prodotti contrassegnati
sono presidi **Prodotti di qualità Puglia**



Mandorle IGP
biologiche di
Toritto

INGREDIENTI
selezionati per voi



Patè
artigianali

a gradire



I NOSTRI PRODOTTI SONO INTERAMENTE
REALIZZATI NEL NOSTRO LABORATORIO
UTILIZZANDO **FARINE DI GRANI
PUGLIESI MACINATI A PIETRA**

FARINA

Senza focaccia e panzerotti, in Puglia non è festa.

Per un pezzo di focaccia o un panzerotto ancora caldo siamo davvero disposti a tutto. Affrontare la sabbia rovente in piena estate, dopo l'ennesimo tuffo al mare. Abbandonare il pallone nel mezzo di una gita primaverile, per riunirsi attorno ad una tavola improvvisata. Concedere una breve tregua alla dieta se qualcuno ci tenta con un innocente "ne vuoi un po'?"

Focaccia e panzerotti – e perché no, taralli e dolci - sono la materia prima della convivialità pugliese. Allo stesso modo, **Olio&Farina sono gli ingredienti alla base di ogni sapore made in Puglia.** Due elementi semplici e genuini, che ben si coniugano con i prodotti della nostra terra.

Olio&Farina raccontano la grandiosa storia gastronomica di un'intera regione, dagli aspri promontori del Gargano alle spiagge dorate del Salento. C'è un mondo di protagonisti invisibili dietro i nostri **prodotti gustosi e genuini:** varietà di grani pugliesi pure, come il Senatore Cappelli; i **mulini a pietra,** dove il grano viene macinato per produrre farine di tipo 0, integrali e ai cereali; l'**olio extravergine di oliva,** frutto delle monocultivar Ogliarola e Coratina esportate in tutto il mondo.

Il lieto fine di questa storia lo assaporiamo in ogni morso alla focaccia appena sfornata o al panzerotto ancora caldo. A Olio&Farina, inoltre, **il prodotto da forno diventa gourmet:** alle ricette della tradizione affianchiamo la ricerca di nuovi abbinamenti e sapori.

Per **promuovere la Puglia in tutto il suo sapore,** ci avvaliamo della collaborazione dei migliori produttori bio locali, secondo il principio del **Km giusto:** siamo disposti a fare qualche Km in più per servire ai nostri tavoli i migliori ingredienti possibili, senza mai sconfessare la nostra passione per i prodotti artigianali.



Tartufo nero
dell'Alta Murgia



Provolone
dauno

INGREDIENTI *selezionati per voi*



Cipolla
di Acquaviva



Tonno sott'olio
artigianale
del Mar Ionio



Provolone
dauno

INGREDIENTI
selezionati per voi



Cipolla
di Acquaviva

Panzerotti

Classico

Polpa di pomodoro del Gargano,
mozzarella di masseria² e basilico

€ 2,00

Barese

Polpa di pomodoro del Gargano,
mozzarella di masseria², mortadella,
provolone dauno e basilico

€ 2,00

"Squante"

Polpa di pomodoro del Gargano,
mozzarella di masseria² e ricotta forte

€ 2,00

Rapa

Pomodorino regina di Torre Canne¹,
mozzarella di masseria² e rape stufate*

€ 2,00

Zucchini

Zucchine alla poverella, menta e
caciocavallo podolico¹

€ 2,00

Cipolla

Pomodorino regina, mozzarella di
masseria², cipolla rossa caramellata,
uvetta e olive Leccine

€ 2,00



FARINA

Coperto € 2,00

a gradire

Cozzalo

Rape stufate, mozzarella, salsiccia di vitello

€ 2,50

Raffinato

Stracciatella, acciughe, datterino, olive

€ 2,50

Carne

Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella di masseria² e carne trita di vitello podolico¹

€ 2,50

Tonno

Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella di masseria², tonno, basilico

€ 2,50

Funghi

Funghi cardoncelli, mozzarella di masseria², caciocavallo¹

€ 2,50

4 Formaggi

Mozzarella, caciocavallo, scamorza affumicata, pecorino, pomodoro ciliegino

€ 2,50



Funghi
cardoncelli

INGREDIENTI
selezionati per voi



Tonno sott'olio
artigianale
del Mar Ionio

a gradire

Coperto € 2,00



Tartufo nero
dell'Alta Murgia

INGREDIENTI
selezionati per voi



Tonno sott'olio
artigianale
del Mar Ionio

Panzerotti aperti e pucce

Hotdog

Wurstel artigianale di suino locale, crauti e senape

€ 5,50

Prosciutto

Prosciutto crudo di Faeto, formaggio caprino², rucola, melanzana grigliata

€ 6,00

Cicoriella

Cicoriella* ripassata, caciocavallo¹ affinato al primitivo, cipolla caramellata¹

€ 6,00



Slow Food®

¹ I prodotti contrassegnati
sono presidi **Slow Food**

Parmigiana

Parmigiana di melanzane

€ 6,00

Cardoncelli

Cardoncelli grigliati, burrata al tartufo nero²

€ 7,00

Brasciola

Brasciola alla barese al sugo

€ 7,00



² I prodotti contrassegnati
sono presidi **Prodotti di qualità Puglia**

FARINA

Coperto € 2,00

a gradire

Tonnetto

€ 7,00

Tonno dello Ionio sott'olio, pomodoro Regina di Torre Canne¹, senape, burrata affumicata²

Zampina di Sammichele

€ 7,00

Lattughino, pomodori, zampina, caciocavallo e salsa a scelta

Bombette di Martina Franca

€ 7,00

Lattughino, pomodori, bombette, caciocavallo e salsa a scelta

Friggitelli

€ 7,00

Salsiccia e peperoni friggittelli infornati

Polpette

€ 7,00

Polpette di carne cotte in salsa di pomodoro

Salmone

€ 7,50

Filetto di salmone affumicato, valeriana e burrata di Andria

Polpo arrosto

€ 8,00

Polpo* arrosto, stracciatella aromatizzata¹ al pesto di olive, pomodori semi secchi di Torre Guaceto¹



Zampina di Sammichele

INGREDIENTI
selezionati per voi



Pomodorino di Torre Canne

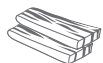


Pallone PAT
di Gravina
prodotto con
latte bovino
crudo

INGREDIENTI
selezionati per voi



Filetto lardato
di Martina
Franca



Pancetta
arrotolata
di Martina
Franca

Focacce

Sono basi di focaccia tradizionale
con **farcitura a crudo** di vari ingredienti

Barese

- 1. Melanzane grigliate, fiordilatte di Andria², basilico € 4,50
- 2. Mortadella artigianale, pallone di Gravina¹, crema di olive nere € 5,00
- 3. Capocollo artigianale di cinghiale di Martina Franca, burratina di Andria², crema di basilico € 5,00



Slow Food®

¹ I prodotti contrassegnati
sono presidi **Slow Food**

Bianche

- 1. Cime di rape stufate* , confettura al peperoncino € 4,50
- 2. Filetto lardato di Martina Franca, crema di carciofi € 5,00
- 3. Zucchine alla poverella, mozzarella fiordilatte, pomodori secchi e filetto di sgombrò € 5,00



² I prodotti contrassegnati
sono presidi **Prodotti di qualità Puglia**



FARINA

Coperto € 2,00

a gradire

Radici

Zucchine alla poverella € 6,00
Zucchine fritte con menta, filetti di mandorle di Toritto¹, crostino di pane

Rape stufate € 6,00
Rape stufate con pomodoro Regina di Torre Canne¹ e olive Leccine con frittelle al peperoncino

Fave e cicorie € 6,00
Fave e cicorie in terrina con crosta croccante di pane e Canestrato pugliese²

Parmigiana € 7,00
Melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano

Funghi gratinati € 7,00
Funghi cardoncelli con capocollo di Martina Franca, mozzarella, pan grattato

Cozze ripiene € 7,00
Cozze ripiene di focaccia bianca, pecorino e prezzemolo in salsa di pomodoro

Malanzana ripiena € 7,00
Melanzana ripiena con vitello da latte, salsa di pomodoro di Torre Guaceto¹, mozzarella di masseria², timo e tarallo tritato



Funghi cardoncelli

INGREDIENTI
selezionati per voi



Mandorle IGP
biologiche di
Toritto



a gradire

FARINA

Coperto € 2,00

a gradire

Insalate

Daunia

Misticanza, pomodori, carote, fiordilatte di Andria, prosciutto crudo di Faeto

€ 7,00

Salento

Insalata di frisa con giuncata, pomodorini, cetrioli, cipolla e olive

€ 7,00

Farro

Farro da agricoltura biologica, panzanella di taralli, pomodori secchi, filetto di sgombro, misticanza

€ 8,00

Grano

Grano, zampina di Sammichele, melanzana sott'olio, pomodorini Regina di Torre Canne¹ infornato, burrata², misticanza

€ 8,00

Valle d'Itria

Misticanza, pomodori secchi, polpo grigliato, patate, filetti di arancia e taralli

€ 8,00



Polpo del Mediterraneo congelato a bordo

INGREDIENTI
selezionati per voi



Farro e grano da agricoltura biologica

Primi piatti

Pasta fresca fatta in casa

Riso patate e cozze

€ 6,00

Candele al forno

con crema di zucca, pancetta di Martina Franca e scamorza affumicata

€ 6,00

Orecchiette integrali

con pomodoro, stracciatella e basilico

€ 7,00

Trofiette con pesto di zuccina

con pomodorini e caciocotta

€ 7,00

Maritati ai ceci

con prosciutto crudo croccante

€ 7,00

Cavatelli alla crema di zucca

con pancetta di Martina Franca e scamorza affumicata

€ 8,00



FARINA

Coperto € 2,00

a gradire

Mezzemaniche ai cavoli
con pancetta di Martina Franca

€ 8,00

Maltagliati ai cardoncelli
con salsiccia e pomodorino fresco

€ 9,00

Orecchiette alle rape
con pangrattato aromatizzato di alici

€ 8,00

Troccoli ai crostacei
con scampi* e gamberi*

€ 9,00

*Orecchiette con la
brasciola*

€ 8,00

*Spaghettone cozze e
vongole*

€ 9,00

FARINA

Coperto € 2,00

a desiderio

Panzerotti dolci

Nutella	€ 1,50
Crema alla vaniglia	€ 2,00
Crema e amarena	€ 2,00
Confettura di ciliegie	€ 2,00
Ricotta aromatizzata al limone	€ 2,00

Dolci del territorio

Sospiro con crema agli agrumi	€ 3,00
<i>Sporcamuss</i> con mandorle di Toritto ¹ caramellate e crema pasticceria	€ 3,00
Crostata di ricotta di pecora e marmellata di fichi	€ 4,50
Tiramisù con savoiardi artigianali	€ 4,50
Tortino al cioccolato con crema di ricotta ² e pere caramellate	€ 4,50



Confettura di ciliegie pugliesi

INGREDIENTI
selezionati per voi



Mandorle IGP biologiche di Toritto



Slow Food®

¹ I prodotti contrassegnati sono presidi **Slow Food**



PRODOTTI
di PUGLIA®

² I prodotti contrassegnati sono presidi **Prodotti di qualità Puglia**



a priscio

FARINA

a priscio

Vini

Alberto Longo²:

	Calice	Bottiglia
Cacc'è mmitte	€ 5.50	20.00
Rosè Donnadele	€ 5.50	20.00
Vascello	€ 5.50	20.00

Biocantina Giannatasio:

Bombino Bianco	€ 4.50	18.00
Funambolo	€ 5.50	20.00
Rosso Puglia	€ 4.50	18.00
Nero di Troia	€ 5.50	20.00

Cantine Giuliani:

Chiancaia Fiano	€ 4.50	16.00
Verzillo Malvasia	€ 4.50	16.00
Tomegna Negramaro	€ 4.50	16.00
Lavarossa Primitivo	€ 5.00	20.00
Petrezza Primitivo	€ 5.00	20.00
Topparello Rosato	€ 4.50	16.00

Podere Delle Mura:

Donalia Primitivo Rosato	€ 5.00	18.00
Donalia Primitivo Rosso	€ 6.50	24.00

Spumanti

	Calice	Bottiglia
Nature	€ 8.00	35.00
Nature Rosè	€ 8.00	35.00
Rosè della quercia	€ 6.00	22.00

Birre

Peroni alla spina piccola	€ 2.50
Peroni alla spina grande	€ 4.00
Peroni Gran Riserva 50 cl	€ 4.00

Abboccata 33 cl	€ 5.00
Abboccata 75 cl	€ 8.50
Arsa 33 cl	€ 5.00
Arsa 75 cl	€ 8.50
Beva 33 cl	€ 5.00
Beva 75 cl	€ 8.50
Giara 33 cl	€ 4.50
Giara 75 cl	€ 8.50
Linfa 33 cl	€ 4.50
Linfa 75 cl	€ 8.50
Negramara Extra 33 cl	€ 5.50
Negramara Extra 75 cl	€ 9.00

a priscio



Abbiamo rivisitato le ricette dei
cocktail più famosi
con ingredienti pugliesi

FARINA

a priscio

Bevande

Acqua Orsini (friz/nat) 50 cl	€ 1.50
Acqua Orsini (friz/nat) 75 cl	€ 2.00
Chinò Sanpellegrino	€ 2.50
Coca Cola (classica/zero)	€ 2.50
Cocktail Sanpellegrino	€ 2.50
Soda Orsini Gingerbeer	€ 2.50
Soda Orsini Lemon	€ 2.50
Soda Orsini Soda	€ 2.50
Soda Orsini Tonic	€ 2.50
1904 Aranciata	€ 4.00
1904 Gassosa	€ 4.00

Cocktail pugliesi

Analcolico (succo di pompelmo, crema di fragola, soda lemon Orsini)	€ 4.50
Spritz (Rose della quercia, Aperol, soda water Orsini)	€ 6.00
Martini (Martini, gin, tonic water Orsini)	€ 6.00
Moscow mule (vodka, ginger beer Orsini)	€ 6.00

Amari e rosoli

Amaro Gariga	€ 4.50
Cant Giul 1922	€ 4.50
Cant Giul Cantone	€ 4.50
Noceamaro	€ 4.50
Rosolio Alloro	€ 4.50
Rosolio Basilico	€ 4.50
Rosolio Fico d'India	€ 4.50
Rosolio Finocchietto	€ 4.50
Rosolio Gelso Rosso	€ 4.50
Rosolio Malva	€ 4.50
Rosolio Mente Selv	€ 4.50
Rosolio Visciole	€ 4.50



Servizio catering



**Con il servizio catering di Olio e Farina,
puoi portare i sapori pugliesi
ai tuoi eventi.**

OLIO & FARINA

Via Argiro, 15
70121 BARI

Tel. 080.9147786
info@oliofarina.it
www.oliofarina.it



FARINA

gli allergeni

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: segale, grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati o prodotti derivati.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
 8. Frutta a guscio.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- * Il prodotto potrebbe essere congelato.

Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione e chiarimento.

