

*Il nostro  
menu*



*Nel 2000 in un antico frantoio dell'800 con volte a crociera in pietra pugliese nasce "Il barbecue".*

*Rimodernato nel 2018, risaltando la sua storicita, fa da cornice ad una cucina che porta a tavola i sapori della tradizione barese, abbracciando la cucina mediterranea con piatti tradizionali, ingredienti genuini e semplici dal gusto delicato e curato.*

*La nostra cucina espressa, propone antipasti caserecci, primi piatti, carne di prima scelta -cotta su carboni di legna di ulivo- e pizza, che con una lievitazione di 72 ore e cotta nel forno a legna fa da padrone con la scelta di impasti con farine Petra macinate a rulli, assicurando digeribilita e bonta`*

*Per i tuoi compleanni e le tue cerimonie prenota e idea con noi il tuo banchetto. Siamo aperti anche a pranzo.*

*Buon appetito da tutto lo staff.*



**Antipasto completo\*** (PREZZO A PERSONA) 14,00 €

7 PORTATE MISTE DELLA CASA

*Piatto*

**Cialda barese** 4,00 €

PATATE BOLLITE, POMODORI VERDI, BARATTIERI, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, SEDANO, OLIO EVO E SALE

**Nodini alla caprese** 3,00 €

NODINI DI MOZZARELLA, OLIO EVO, SALE E ORIGANO

**Champignon, rucola e grana** 5,00 €

CHAMPIGNON TRIFOLATI, RUCOLA CAMPESTRE, GRANA PADANO, OLIO EVO E ACETO BALSAMICO PONTI

**Ricotta vaccina** 3,00 €

RICOTTA FRESCA DI GIORNATA DELLA LATTERIA "DI GIOIA" DI BITONTO

**Extra del giorno**

*Piatto*

**Carpaccio di manzo fume** 10,00 €

RUCOLA CAMPESTRE, OLIO EVO E LIMONE

**Carpaccio di bresaola** 10,00 €

RUCOLA CAMPESTRE, GRANA PADANO, OLIO EVO E LIMONE

**Crudo di Parma** 10,00 €

**Pancetta rustica** 10,00 €

\* L'ORDINE MINIMO È DI 2 PORZIONI

*La nostra è una cucina espressa e non usiamo pasta precotta.  
Per le stesse ragioni l'ordine minimo è di 2 porzioni.*

***Orecchiette\* in terracotta*** 8,00 €

SUGO DI POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PARMIGIANO, OLIO EVO  
COTTURA IN FORNO A LEGNA

***Cavatelli\* ceci e vongole*** 12,00 €

VONGOLE VERACI, CECI COTTI IN PIGNATA, OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO

***Spaghetti e vongole*** 13,00 €

VONGOLE VERACI, POMODORI CILIEGINI, VINO BIANCO, OLIO EVO, AGLIO E  
PREZZEMOLO

***Orecchiette\* Barbecue*** 10,00 €

POMODORI CILIEGINI, CACIORICOTTA, OLIO EVO, BASILICO E AGLIO

***Penne all'arrabbiata***  10,00 €

POMODORO PELATO, OLIO EVO, PEPPERONCINO, AGLIO, E PREZZEMOLO

***Extra del giorno***



\* PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO "LA PASTERIA" DI BITONTO

VARIAZIONE CON PASTA GLUTEN FREE 1,00 €

A porzione

*Lazzetto di cavallo*

15,00 €

*Salsiccia di vitello*

13,00 €

*Bistecca di vitello*

15,00 €

*Grigliata mista*

15,00 €

LAZZETTO DI CAVALLO E SALSICCIA DI VITELLO

*Tagliata di pollo*

13,00 €

FILETTO DI POLLO ALLA BRACE, POMODORI CILIEGINI, RADICCHIO, OLIO EVO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO PONTI

*Tagliata di manzo*

15,00 €

MANZO ALLA BRACE, POMODORI CILIEGINI, RUCOLA CAMPESTRE, OLIO EVO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO PONTI

*Insalata mista* 3,00 €

INSALATA ICEBERG, RADICCHIO, RUCOLA CAMPESTRE, POMODORI VERDI E CAROTE

*Cialda barese* 4,00 €

PATATE BOLLITE, POMODORI VERDI, BARATTIERI, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, OLIO EVO E SALE

*Champignon, rucola e grana* 5,00 €

CHAMPIGNON TRIFOLATI, RUCOLA CAMPESTRE, GRANA PADANO, OLIO EVO E ACETO BALSAMICO PONTI

 VEGANO

\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

	<i>Pizzella</i>	/	<i>Pizza</i>
<b>Ciccio</b>		-	3,00 €
OLIO EVO, SALE, ORIGANO E POMODORI CILIEGINI			
<b>Leggera</b>	5,00 €	/	6,00 €
OLIO EVO, MOZZARELLA, RUCOLA E GLASSA BALSAMICA			
<b>Ever green</b>	5,00 €	/	6,00 €
OLIO EVO, MOZZARELLA, DOPO COTTURA RADICCHIO E INSALATA CROCCANTE			
<b>Piuma</b>	5,00 €	/	6,00 €
OLIO EVO, MOZZARELLA, TONNO E INSALATA CROCCANTE			
<b>Cool</b>	6,00 €	/	7,00 €
OLIO EVO, BRESAOLA, PHILADELPHIA, NOCI			
<b>Trifo</b>	6,00 €	/	7,00 €
OLIO EVO, FUNGHI TRIFOLATI, RUCOLA, GRANA E GLASSA BALSAMICA			
<b>Sprint</b>	7,00 €	/	8,00 €
PIADINA IN CROSTA, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, POMODORINI E RUCOLA CAMPESTRE			



OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€  
DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€  
IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€  
PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€  
PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

	<i>Pizzella / Pizza</i>
<b>Margherita</b>	<b>3,00 € / 5,00 €</b>
POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA	
<b>Crudo</b>	<b>5,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E CRUDO DI PARMA	
<b>Cotto</b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO	
<b>Carciofi</b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E CARCIOFI	
<b>Tonno</b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E TONNO	
<b>Wurstel</b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL	
<b>Calabrese</b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE	
<b>Diavola</b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZ., SALAME PICCANTE E PEPERONCINO	
<b>Capricciosa</b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZ., PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, CARCIOFI E FUNGHI	
<b>Romana</b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E CAPPERI	
<b>Cardoncelli</b>	<b>5,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CARDONCELLI	
<b>Marinara</b>	<b>2,50 € / 3,50 €</b>
POLPA DI POMODORO, AGLIO E ORIGANO	
<b>4 Stagioni</b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, CARCIOFI, FUNGHI E OLIVE NERE	

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€

DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€

IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€

PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

*Pizzella / Pizza*

## *4 Formaggi*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZ., GORGONZOLA DOP, SOTTILETTA, SCAMORZA AFFUMICATA E FORMAGGIO FRANCESE

## *Pugliese*

5,00 € / 6,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA DI ACQUAVIVA E ORIGANO

## *Napoletana*

5,00 € / 6,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO

## *Tonno e cipolla*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA DI ACQUAVIVA

## *Gorgonzola e olive nere*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP E OLIVE

## *Biancaneve*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E PANNA

## *Parigina*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON E PANNA

## *Fumé*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK

## *Norcia*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E NORCIA

## *Speck e carciofi*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, SPECK E CARCIOFI

## *Principessa*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA E PANNA

## *Campagnola*

7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CARDONCELLI E NORCIA

## *Carlo magno*

6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, NORCIA E ZUCCHINE

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€

DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€

IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€

PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

*Pizzella / Pizza*

***Fantasiosa*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BACON E FORMAGGIO FRANCESE

***Gorgonzola e noci*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP E NOCI

***Bunga bunga*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA DOP

***Boscaiola*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON FRESCHI E BACON

***Barese*** (DISPONIBILE IN PERIODO DI RAPE) 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPA E ACCIUGHE

***Fontana*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP E RADICCHIO

***Taciturna*** 7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

***Acci tua*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZ., SALAME PICCANTE, RICOTTA FORTE E PEPPERONCINO

***Norcina*** 7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E NORCIA

***Bufala*** 6,00 € / 7,00 €

POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

***Bufalina*** 7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI PACHINO E BASILICO

***Bacco*** 7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BACON E PISTACCHIO

***Barocca*** 7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PHILADELFA, NOCI, POMODORI CILIEGINI E BASILICO

\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO  
OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€  
DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€  
IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€  
PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€  
PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

*Pizzella / Pizza*

*Generosa*

9,00 € / 10,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CRUDO DI PARMA, RUCOLA  
CAMPESTRE, NOCI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO PONTI

*Bologna*

7,00 € / 8,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA E PISTACCHIO

*Penelope*

8,00 € / 9,00 €

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CREMA AI PORCINI, NORCIA, CUBETTI DI  
PATATE LESSE E PANGRATTATO

*André*

9,00 € / 10,00 €

POLPA DI DATTERINO GIALLO DI SICILIA, MOZZARELLA, CREMA DI FUNGHI PORCINI  
E LARDO DI COLONNATA

*Sofi*

9,00 € / 10,00 €

POLPA DI DATTERINO GIALLO DI SICILIA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,  
BURRATA E PISTACCHIO

*Gourmet*

9,00 € / 10,00 €

OLIO EVO, BUFALA DOP, GAMBERI\* E CREMA AL TARTUFO

*Antonella*

7,00 € / 8,00 €

OLIO EVO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP, RADICCHIO E NOCI

*Ilari*

7,00 € / 8,00 €

OLIO EVO, MOZZARELLA DI BUFALA, BACON E POMODORI SOTT'OLIO

*Pasqualina*

9,00 € / 10,00 €

OLIO EVO, MOZZARELLA DI BUFALA, ASPARAGI E CRUDO DI PARMA

*Sfiziosa*

7,00 € / 8,00 €

OLIO EVO, MOZZARELLA, GAMBERETTI\*, RUCOLA, GRANA E GLASSA PONTI

\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO  
OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€  
DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€  
IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€  
PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€  
PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

	<i>Pizzella / Pizza</i>
<b><i>Barbecue</i></b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, POMODORI CILIEGINI E PEPERONCINO	
<b><i>Benito</i></b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, PANNA, PANCETTA E RADICCHIO	
<b><i>Marcus</i></b>	<b>7,00 € / 8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, NORCIA, POMODORI E RUCOLA	
<b><i>Gio gio</i></b>	<b>5,00 € / 6,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA E SPECK CROCCANTE	
<b><i>Saporita</i></b>	<b>7,00 € / 8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, FUNGHI FRESCHI, E SPECK	
<b><i>Gioconda</i></b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, PERA E GORGONZOLA DOP	
<b><i>Umbra</i></b>	<b>8,00 € / 9,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, CREMA AL TARTUFO, NORCIA E NOCI	
<b><i>Ortolana</i></b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, POMODORI CILIEGINI E PANGRATTATO	
<b><i>Crudaiola</i></b>	<b>6,00 € / 7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, POMODORI PACHINO, RUCOLA E CACIORICOTTA	
<b><i>Piretti</i></b>	<b>7,00 € / 8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, GAMBERETTI* E GRANELLA DI PISTACCHIO	

\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO  
 OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLE PIZZE 0,50€ / 1,00€  
 DOPPIA PASTELLA PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,00€  
 IMPASTI CON FARINE SPECIALI PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€  
 PIZZA SENZA LATTOSIO PREVEDE L'AGGIUNTA DI 1,50€  
 PIZZA SENZA GLUTINE (BASE PIZZA **SURGELATA**) PREVEDE L'AGGIUNTA DI 2,00€

*Barbecue* 7,00 €

POMODORI VERDI, RUCOLA CAMPESTRE, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, PATATE LESSE E TONNO

*Radicchio* 8,00 €

RADICCHIO, GORGONZOLA DOP, SPECK, NOCI E PERE

*Manzo* 8,00 €

INSALATA ICEBERG, RUCOLA, FESA DI MANZO E PETALI DI GRANA

*Gamberi* 8,00 €

INSALATA ICEBERG, MAIS, GAMBERETTI\* E POMODORI CILIEGINI

*Caprese* 5,00 €

POMODORI VERDI, MOZZARELLA, BASILICO, SALE, OLIO EVO E ORIGANO

*Tagliata di frutta di stagione* 3,00 €

(A PORZIONE)

*Gelatini* 0,80 €/pz

*Tortino al cacao con panna* 4,00 €

*Porzione mista della casa* 4,00 €

*Ciccio, nutella e panna* 5,00 €

*Dolce extra del giorno*

<i>Acqua naturale / frizzante 1l</i>		2,00 €
<i>Coca cola 33cl in vetro</i>		2,00 €
<i>Coca cola 1l in vetro</i>		5,00 €
<i>Coca cola zero 33cl in vetro</i>		2,00 €
<i>Aranciata 33cl in vetro</i>		2,00 €
<i>Vino casereccio 25cl</i>		2,00 €
<i>Vino casereccio 50cl</i>		3,00 €
<i>Vino casereccio 1l</i>		6,00 €
<i>Moretti 33cl</i>	VOL 4,6%	2,00 €
<i>Moretti 66cl</i>	VOL 4,6%	3,00 €
<i>Menabrea 66cl</i>	VOL 7,8%	4,00 €

*Consulta la nostra carta dei vini*

<i>Caffè</i>	1,00 €
<i>Amaro della casa</i>	2,00 €
<i>Amaro del capo</i>	3,00 €
<i>Amaro del diavolo</i>	2,00 €
<i>Jagermeister</i>	3,00 €
<i>Limoncello</i>	2,00 €
<i>Grappa bianca</i>	4,00 €
<i>Grappa barricata</i>	4,00 €
<i>Rum Pampero</i>	4,00 €
<i>Baileys</i>	3,00 €
<i>Whisky</i>	3,00 €

# Allergeni

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.



CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVANTI  
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

1



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

2



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

3



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

4



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

5



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

6



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)

7



FRUTTA GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE,  
NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, DI  
MACADAMIA)

8



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

9



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

11



SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

12

---

“IL BARBECUE”  
RISTORANTE-PIZZERIA

---

*Seguici sui social*

