



# MENÙ

## ANTIPASTI

<b>ANTIPASTO COMPLETO</b> (PREZZO A PERSONA)	<b>15,00 €</b>
7 PORTATE MISTE DELLA CASA	
<b>CIALDA BARESE</b>	<b>4,00 €</b>
PATATE BOLLITE, POMODORI VERDI, BARATTIERI, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, SEDANO, OLIO EVO E SALE	
<b>NODINI ALLA CAPRESE</b>	<b>3,00 €</b>
NODINI DI MOZZARELLA, OLIO EVO, SALE E ORIGANO	
<b>CHAMPIGNON, RUCOLA E GRANA</b>	<b>5,00 €</b>
CHAMPIGNON TRIFOLATI, RUCOLA CAMPESTRE, GRANA PADANO, OLIO EVO E ACETO BALSAMICO PONTI	
<b>RICOTTA VACCINA</b>	<b>3,00 €</b>
RICOTTA FRESCA DI GIORNATA DELLA LATTERIA "DI GIOIA" DI BITONTO	
<b>CARPACCIO DI MANZO FUME</b>	<b>10,00 €</b>
RUCOLA CAMPESTRE, OLIO EVO E LIMONE	
<b>CRUDO DI PARMA</b>	<b>10,00 €</b>
<b>PANCETTA RUSTICA</b>	<b>10,00 €</b>
<b>EXTRA DEL GIORNO</b>	

## INSALATONE

<b>BARBECUE</b>	<b>7,00 €</b>
POMODORI VERDI, RUCOLA CAMPESTRE, CIPOLLA DI ACQUAVIVA, PATATE LESSE E TONNO	
<b>RADICCHIO</b>	<b>8,00 €</b>
RADICCHIO, GORGONZOLA DOP, SPECK, NOCI E PERE	
<b>MANZO</b>	<b>8,00 €</b>
INSALATA ICEBERG, RUCOLA, FESA DI MANZO E PETALI DI GRANA	
<b>CAPRESE</b>	<b>5,00 €</b>
POMODORI VERDI, MOZZARELLA, BASILICO, SALE, OLIO EVO E ORIGANO	

## PRIMI

**LA NOSTRA È UNA CUCINA ESPRESSA E NON USIAMO PASTA PRECOTTA. PER LE STESSERAGIONI L'ORDINE MINIMO È DI 2 PORZIONI.**

<b>ORECCHIETTE* IN TERRACOTTA</b>	<b>10,00 €</b>
SUGO DI POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PARMIGIANO, OLIO EVO COTTURA IN FORNO A PIETRA	
<b>CAVATELLI* CECI E VONGOLE</b>	<b>12,00 €</b>
VONGOLE VERACI, CECI COTTI IN PIGNATA, OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO	
<b>SPAGHETTI E VONGOLE</b>	<b>13,00 €</b>
VONGOLE VERACI, POMODORI CILIEGINI, VINO BIANCO, OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO	
<b>ORECCHIETTE* BARBECUE</b>	<b>10,00 €</b>
POMODORI CILIEGINI, CACIORICOTTA, OLIO EVO, BASILICO E AGLIO	
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	<b>10,00 €</b>
POMODORO PELATO, OLIO EVO, PEPPERONCINO, AGLIO, E PREZZEMOLO	
<b>ORECCHIETTE DI GRANO ARSO, BACON E DATTERINO GIALLO</b>	<b>13,00 €</b>
BACON, DATTERINO GIALLO, OLIO EVO, AGLIO, E PREZZEMOLO	
<b>EXTRA DEL GIORNO</b>	

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

VARIAZIONE CON PASTA GLUTEN FREE 1,00 €

**COPERTO 2,00€**

## SECONDI

---

<b>GRIGLIATA MISTA</b>	<b>15,00 €</b>
LAZZETTO DI CAVALLO E SALSICCIA DI VITELLO	
<b>TAGLIATA DI POLLO</b>	<b>13,00 €</b>
FILETTO DI POLLO ALLA BRACE, POMODORI CILIEGINI, RADICCHIO, OLIO EVO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO PONTI	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	<b>15,00 €</b>
MANZO ALLA BRACE, POMODORI CILIEGINI, RUCOLA CAMPESTRE, OLIO EVO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO PONTI	
<b>LAZZETTO DI CAVALLO</b>	<b>15,00 €</b>
<b>SALSICCIA DI VITELLO</b>	<b>13,00 €</b>
<b>BISTECCA DI VITELLO</b>	<b>15,00 €</b>

## CONTORNI

---

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>5,00 €</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>PATATE CRISPERS FRITTE</b>	<b>5,00 €</b>

## FANTASIE DI CICCIO

---

<b>COOL</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, BRESAOLA, PHILADELPHIA, NOCI	
<b>TRIFO</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, FUNGHI TRIFOLATI, RUCOLA, GRANA E GLASSA BALSAMICA	
<b>SPRINT</b>	<b>8,00 €</b>
PIZZA A PORTAFOGLIO IN CROSTA, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, POMODORINI E RUCOLA CAMPESTRE	

## PIZZE ROSSE

---

<b>MARGHERITA</b>	<b>5,00 €</b>
POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA	
<b>CALABRESE</b>	<b>6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE	
<b>ROMANA</b>	<b>6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E CAPPERI	
<b>4 FORMAGGI</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZ., GORGONZOLA DOP, SOTTILETTA, SCAMORZA AFFUMICATA E FORMAGGIO FRANCESE	
<b>PUGLIESE</b>	<b>6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA DI ACQUAVIVA E ORIGANO	
<b>NAPOLETANA</b>	<b>6,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO	
<b>BIANCANEVE</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E PANNA	
<b>PARIGINA</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON E PANNA	
<b>FUME</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK	
<b>CAMPAGNOLA</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CARDONCELLI E NORCIA	
<b>FANTASIOSA</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BACON E FORMAGGIO FRANCESE	

<b>BUNGA BUNGA</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA DOP	
<b>BOSCAIOLA</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON FRESCHI E BACON	
<b>BARESE</b> (DISPONIBILE IN PERIODO DI RAPE)	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPA E ACCIUGHE	
<b>TACITURNA</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	
<b>ACCI TUA</b>	<b>7,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZ., SALAME PICCANTE, RICOTTA FORTE E PEPERONCINO	
<b>NORCINA</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E NORCIA	
<b>BUFALINA</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI PACHINO E BASILICO	
<b>BACCO</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, BACON E PISTACCHIO	
<b>BAROCCA</b>	<b>8,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PHILADELFA, NOCI, POMODORI CILIEGINI E BASILICO	
<b>PENELOPE</b>	<b>9,00 €</b>
POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA, CREMA AI PORCINI, NORCIA, CUBETTI DI PATATE E PANGRATTATO	
<b>ANDRE</b>	<b>10,00 €</b>
POLPA DI DATTERINO GIALLO DI SICILIA, MOZZARELLA, CREMA DI FUNGHI PORCINI E LARDO DI COLONNATA	
<b>SOFI</b>	<b>10,00 €</b>
POLPA DI DATTERINO GIALLO DI SICILIA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATA E PISTACCHIO	

## PIZZE BIANCHE

<b>GOURMET</b>	<b>10,00 €</b>
OLIO EVO, BUFALA DOP, GAMBERI* E CREMA AL TARTUFO	
<b>ANTONELLA</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP, RADICCHIO E NOCI	
<b>ILARI</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA DI BUFALA, BACON E POMODORI SOTT'OLIO	
<b>PASQUALINA</b>	<b>10,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA DI BUFALA, ASPARAGI E CRUDO DI PARMA	
<b>SFIZIOSA</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, GAMBERETTI*, RUCOLA, GRANA E GLASSA PONTI	
<b>BARBECUE</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, POMODORI CILIEGINI E PEPERONCINO	
<b>MARCUS</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, NORCIA, POMODORI E RUCOLA	
<b>GIO GIO</b>	<b>6,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA E SPECK CROCCANTE	
<b>SAPORITA</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, FUNGHI FRESCHI, E SPECK	
<b>GIOCONDA</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, PERA E GORGONZOLA DOP	
<b>UMBRA</b>	<b>9,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, CREMA AL TARTUFO, NORCIA E NOCI	

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€

<b>ORTOLANA</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, POMODORI CILIEGINI E PANGRATTATO	
<b>CRUDAIOLA</b>	<b>7,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, POMODORI PACHINO, RUCOLA E CACIORICOTTA	
<b>PIRETTI</b>	<b>8,00 €</b>
OLIO EVO, MOZZARELLA, GAMBERETTI* E GRANELLA DI PISTACCHIO	

## DOLCI

---

<b>TORTINO AL CACAO CON PANNA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>PORZIONE MISTA DELLA CASA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CICCIO, NUTELLA E PANNA</b>	<b>5,00 €</b>
<b>DOLCE EXTRA DEL GIORNO</b>	

## BEVANDE

---

<b>ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 1L</b>		<b>2,00 €</b>
<b>COCA COLA 33CL IN VETRO</b>		<b>2,00 €</b>
<b>COCA COLA 1L IN VETRO</b>		<b>5,00 €</b>
<b>COCA COLA ZERO 33CL IN VETRO</b>		<b>2,00 €</b>
<b>ARANCIATA 33CL IN VETRO</b>		<b>2,00 €</b>
<b>VINO CASERECCIO AL CALICE</b>		<b>2,00 €</b>
<b>VINO CASERECCIO 50CL</b>		<b>3,00 €</b>
<b>VINO CASERECCIO 1L</b>		<b>6,00 €</b>
<b>MORETTI 33CL</b>	VOL 4,6%	<b>2,00 €</b>
<b>MORETTI 66CL</b>	VOL 4,6%	<b>3,00 €</b>
<b>MENABREA 66CL</b>	VOL 7,8%	<b>4,00 €</b>

## CAFFETTERIA

---

<b>CAFFÈ</b>	<b>1,00 €</b>
<b>AMARO DELLA CASA</b>	<b>2,00 €</b>
<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>3,00 €</b>
<b>JAGERMEISTER</b>	<b>3,00 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>2,00 €</b>
<b>GRAPPA BIANCA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>GRAPPA BARRICATA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>RUM</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>3,00 €</b>
<b>WHISKY</b>	<b>3,00 €</b>

---

“IL BARBECUE”  
RISTORANTE-PIZZERIA

---

**VISITA IL NOSTRO SITO WEB**

