



OFFICINE DEGLI APULI

Cucina e prodotti di Puglia

La terra di Puglia è espressione di buona cucina: la pasta fatta in casa, le carni, i formaggi, il pesce pescato tra i due mari che la bagnano, le verdure, i legumi, il pane cotto nel forno a legna di olivo ed il buon vino svelano, più che uno stile, un gusto di vivere dove la dieta mediterranea la fa da padrona.

Piatti di entrata degli Apuli

Apuli terra freddo e caldo <i>Capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, nodino di Martina Franca, pomodori secchi e lampascioni, scamorzina in pancetta, purea di fave e cicoria e parmigiana di melanzane</i>	€ 14,00
Tagliere di Puglia <i>Prosciutto crudo di Faeto, capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, caciocavallo affinato in grotta, giuncata</i>	€ 22,00
Friselle al pomodoro con nodini di Martina Franca	€ 8,00
Burrata di Andria su letto di cicoria scottata	€ 10,00
Polpettine di melanzane con provolone e mentuccia	€ 9,00
Apuli Mare freddo e caldo <i>Catalana di gamberoni, filetti di ricciola in olio, polpo fritto su purea di fave novelle</i>	€ 18,00
Acciughe del Mar Cantabrico su crostini al burro aromatico	€ 13,00

Primi degli Apuli

Orecchiette fatte a mano con sugo di pomodoro fresco e basilico	€ 11,00
Orecchiette fatte a mano con cime di rapa	€ 13,00
Strascinate con polpette al sugo	€ 12,00
Panciotti di melanzane e ricotta di pecora fatti a mano con sugo di pomodoro fresco	€ 13,00
Spaghetti alla chitarra con prosciutto crudo di Faeto e scorza di cedro	€ 12,00
Spaghetti neri con vongole veraci, pesce spada e fiori di zucca	€ 14,00
Paccheri al ragù di ricciola <i>(Secondo disponibilità)</i>	€ 14,00
Orecchiette di grano arso fatte a mano con mazzancolle, pomodoro fresco e granella di pistacchio <i>(Secondo disponibilità)</i>	€ 14,00

Secondi degli Apuli

Polpette degli Apuli con sugo di pomodoro fresco, basilico e scaglie di pecorino dolce	€ 11,00
Straccetti di filetto su verdure saltate	€ 16,00
Filetto di manzo al primitivo e pepe rosa con contorno	€ 22,00
Parmigiana di melanzane	€ 11,00
Tortino di melanzane su fondente di pomodoro e cacioricotta	€ 11,00
Bombette di capocollo di maiale alla griglia ripiene di caciocavallo	€ 15,00
Polpo alla griglia su purea di fave e cicoria	€ 16,00
Baccalà in umido con cime di rapa, pomodorini, capperi e olive	€ 14,00
Frittura di pesce	€ 16,00

Contorni

Fave e cicoria	€ 9,00
Patate al rosmarino	€ 4,00
Cime di rapa saltate	€ 5,00
Fave novelle stufate	€ 4,00
Zucchine alla poverella	€ 5,00

Pizze Classiche

Piada	€ 2,50
Margherita <i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	€ 6,00
Bufala <i>Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>	€ 9,00
4 Stagioni <i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, prosciutto cotto e cicoria</i>	€ 10,00
Capricciosa <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive</i>	€ 10,00
Diavola <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	€ 8,00
Caprese <i>Mozzarella, pomodorini, origano e basilico</i>	€ 8,00
U.S.A. <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	€ 9,00
Napoli <i>Pomodoro, mozzarella e acciughe</i>	€ 8,00
Fumè <i>Mozzarella, scamorza affumicata e speck</i>	€ 10,00
Vegetariana <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, cicoria e patate</i>	€ 9,00
4 Formaggi <i>Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e parmigiano</i>	€ 9,00

Pizze Speciali

Murgese <i>Pomodoro, mozzarella, cicoria e ricotta</i>	€ 9,00
Odorosa <i>Mozzarella, pomodorini e basilico, tutto in cottura</i>	€ 9,00
Bari vecchia <i>Pomodoro, mozzarella, cime di rapa e salsiccia</i>	€ 10,00
Ricostituente <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, pancetta e rucola</i>	€ 10,00
Calzone <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	€ 9,00
Faetana <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella e prosciutto crudo di Faeto</i>	€ 11,00
Norma <i>Mozzarella, melanzane, pomodorini, ricotta e basilico</i>	€ 10,00
Martinese <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella e capocollo di Martina Franca (presidio slow food)</i>	€ 11,00
Briosa <i>Schiacciata condita all'uscita con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Faeto e rucola</i>	€ 11,00
Gagliarda <i>Pomodoro, mozzarella e 'nduja</i>	€ 9,00
Delizia <i>Bufala e cime di rapa</i>	€ 10,00

Pizze Speciali

Victor <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e olive</i>	€ 10,00
Carpino <i>Purea di fave di Carpino (presidio slow food), cicoria, bufala, pangrattato e olive nere</i>	€ 10,00
Tirolese <i>Pomodoro, mozzarella, speck, funghi e scaglie di parmigiano</i>	€ 11,00
<i>Impasto con farina di Kamut 100% biologico</i>	€ 1,00

Aggiunte su Pizza

Bufala	€ 3,00	Stracciatella	€ 3,00
Pomodorini	€ 2,00	Carciofi	€ 3,00
Crudo, speck	€ 3,00	Cime di rapa	€ 2,00
Funghi porcini	€ 3,00	'Nduja	€ 2,00
Capocollo di Martina Franca	€ 3,00	Tonno	€ 2,00
Scaglie Parmigiano Reggiano	€ 2,00	Altri ingredienti	€ 1,50

Dolci e Frutta

Tenerina al cioccolato con gelato al mascarpone, pinoli tostati e salsa gianduia	€ 6,00
Semifreddo al pistacchio	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato di crema	€ 6,00
Cheesecake	€ 6,00
Millefoglie alla frutta con crema chantilly	€ 6,00
Gelato al mascarpone con vin cotto e mandorle	€ 5,00
Ricotta fresca delle Murge con fioroni caramellati	€ 5,00
Cannolo di ricotta scomposto	€ 6,00
Ananas	€ 5,00

Bevande

Acqua	€ 3,00
Pepsi alla spina	
piccola	€ 3,00
media	€ 4,00
Bibite in bottiglia	€ 4,00
<i>(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinò)</i>	
Rosoli	€ 4,00
Caffè	€ 1,50
Orzo grande	€ 2,00

Coperto € 3,00

Si prega di chiedere il conto al tavolo

*Alcuni prodotti occasionalmente o stagionalmente possono essere surgelati.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di comunicarlo prima dell'ordinazione.
Il pesce destinato ad 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.*

Birre alla Spina

Dreher Speciale <i>Lager Speciale 5,4% vol.</i>	20cl	€ 3,50
	40cl	€ 5,50
Moretti la Bianca (da aprile a settembre) <i>Weiss 5,0% vol.</i>	20cl	€ 3,50
	40cl	€ 6,00
Moretti la Rossa (da ottobre a marzo) <i>Doppio malto a bassa fermentazione 7,2% vol.</i>	20cl	€ 3,50
	40cl	€ 6,00

Birre in Bottiglia

Messina Cristalli di Sale <i>Lager 5,0% vol.</i>	33cl	€ 5,00
Paulaner Weissbier <i>Weiss 5,5% vol.</i>	50cl	€ 5,00
Moretti la Bianca (da ottobre a marzo) <i>Weiss 5,0% vol.</i>	33cl	€ 4,50
Moretti la Rossa (da aprile a settembre) <i>Doppio malto a bassa fermentazione 7,2% vol.</i>	33cl	€ 5,00
Moretti Zero <i>Lager analcolica 0,05% vol.</i>	33cl	€ 4,00